

# Sisällysluettelo

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Varoitukset</b>                              | <b>171</b> |
| 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset | 171        |
| 1.2 Valmistajan vastuu                            | 175        |
| 1.3 Laitteen käyttötarkoitus                      | 175        |
| 1.4 Tyyppikilpi                                   | 175        |
| 1.5 Tämä käyttöohje                               | 175        |
| 1.6 Hävittäminen                                  | 175        |
| 1.7 Miten käyttöohjetta luetaan                   | 176        |
| 1.8 Energian säästämiseksi                        | 177        |
| 1.9 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille  | 177        |
| <b>2 Kuvaus</b>                                   | <b>178</b> |
| 2.1 Yleinen kuvaus                                | 178        |
| 2.2 Ohjauspaneeli                                 | 179        |
| 2.3 Keittotaso                                    | 180        |
| 2.4 Muut osat                                     | 181        |
| 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet                | 182        |
| <b>3 Käyttö</b>                                   | <b>183</b> |
| 3.1 Varoitukset                                   | 183        |
| 3.2 Ensimmäinen käyttökerta                       | 184        |
| 3.3 Lisävarusteiden käyttö                        | 184        |
| 3.4 Keittotason käyttö                            | 185        |
| 3.5 Uunin käyttö                                  | 190        |
| 3.6 Neuvoja paistamiseen                          | 199        |
| 3.7 Erityistoiminnot                              | 201        |
| 3.8 Ohjelmat                                      | 209        |
| 3.9 Omat reseptit                                 | 219        |
| 3.10 Asetukset                                    | 225        |
| <b>4 Puhdistus ja hoito</b>                       | <b>230</b> |
| 4.1 Varoitukset                                   | 230        |
| 4.2 Lasikeraamisen keittotason puhdistus          | 230        |
| 4.3 Uuni-tilan puhdistus                          | 231        |
| 4.4 Pyrolyysi                                     | 233        |
| 4.5 Luukun puhdistus                              | 237        |
| 4.6 Ylimääräinen huolto                           | 239        |

## ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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)

# Sisällysluettelo

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>5 Asennus</b>       | <b>242</b> |
| 5.1 Asemointi          | 242        |
| 5.2 Asemointi          | 243        |
| 5.3 Sähkökytkentä      | 247        |
| 5.4 Ohjeet asentajalle | 250        |

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)



## 1 Varoitukset

### 1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Älä koske kuumentaviin osiin käytön aikana.
- 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 aikuisten ja ko. henkilöiden turvallisuudesta vastuussa olevien henkilöiden valvonnassa ja opastuksessa.
- 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.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä aseta metallisia esineitä, kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ja





## Varoitukset

avaa luukku vasta sitten kokonaan.

- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on), kun uuni on päällä tai vielä kuuma.

- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.

- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**

- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**

- Sammuta laite käytön jälkeen.

- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEeseen.**

- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, aseointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.

- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.

- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.

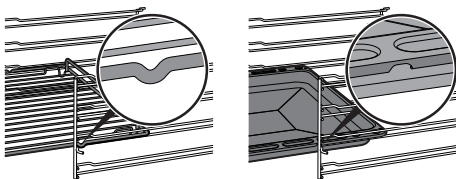
- Älä koskaan yritä korjata laitetta

yksin tai ilman pätevän teknikon apua.

- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

### Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienä).
- Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.



- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvoja tai öljyä voi valua ulos ja ne voivat



- syttyä palamaan  
ylikuumentuessaan. Toimi  
äärimmäisen varovaisesti.
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.
  - ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.
  - Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
  - Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien paistossa.
  - Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
  - Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
  - Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
  - Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
  - Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
  - Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
  - Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
  - Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
  - Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
  - Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
  - Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
  - Jos lasikeraamiseen pintaan syntyy halkeamia, rakoja tai pinta rikkoutuu, sammuta laite välittömästi. Kytke virta pois päältä ja ota yhteys tekniseen huoltoon.
  - Sydämentahdistinta tai muita samankaltaisia laitteita käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktiivinen kenttä, jonka taajuualue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
  - Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).
  - Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
  - Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
  - Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut



## Varoitukset

osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienä).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdistaa avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

### Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän

turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.

- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5 - 2 Nm.

### Laitteeseen liittyen

- 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.
- Lasikeraaminen pinta on hyvin iskunkestävä. Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle. sillä ne voivat aiheuttaa sen rikkoutumista jos ne ovat teräviä.
- Lasikeraamista pintaa ei saa käyttää tukialustana.
- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.



## 1.2 Valmistajan vastuu

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

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

## 1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

## 1.4 Tyyppikilpi

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

## 1.5 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.

## 1.6 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

## 1.7 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.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota se.



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

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



## Varoitukset

- 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.

## 1.8 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

### Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

### Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

### Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon liittyvää tietoa.

### Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

### Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



## 1.9 Energian säästämiseksi

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

## 1.10 Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

### Fan forced mode

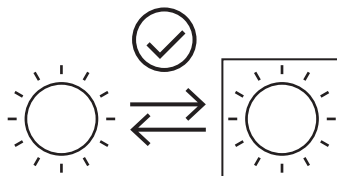
ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

### 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.

### Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.

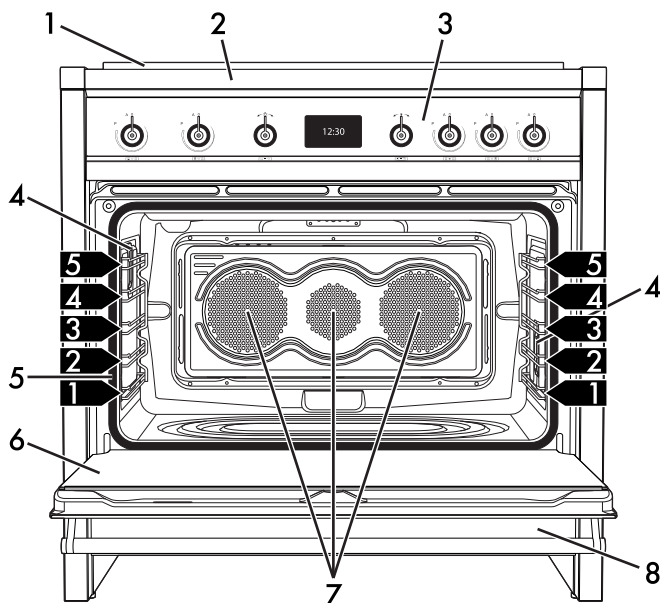


- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".



## 2 Kuvaus

### 2.1 Yleinen kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Lamppu

5 Tiiviste

6 Luukku

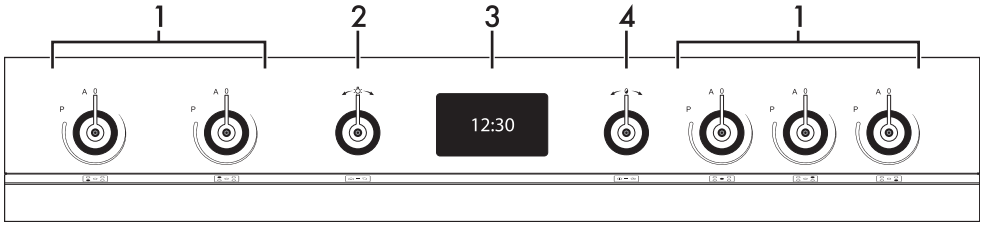
7 Tuuletin

8 Säilytystila

**1,2,3...** Raitilöiden/peltien kannattimet



## 2.2 Ohjauspaneeli



### 1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Paina ja käännä kytkimiä myötöpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi miniarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

### 2 Palautuskytkin —

Tätä kytkintä käyttämällä on mahdollista palata laitteen valikon edelliseen kohtaan. Sen avulla voidaan lisäksi laittaa päälle tai sammuttaa manuaalisesti uunitilan sisällä oleva valo.

### 3 Näyttö

Näyttää senhetkisen kellonajan, valitun toiminnon ja paistoajan ja mahdollisesti määritetyn ajan.

### 4 Ohjauskytkin —

Tätä kytkintä käyttämällä laite voidaan laittaa päälle/sammuttaa ja valita käytettävissä olevia toimintoja.

Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi haluamasi lämpötilan.

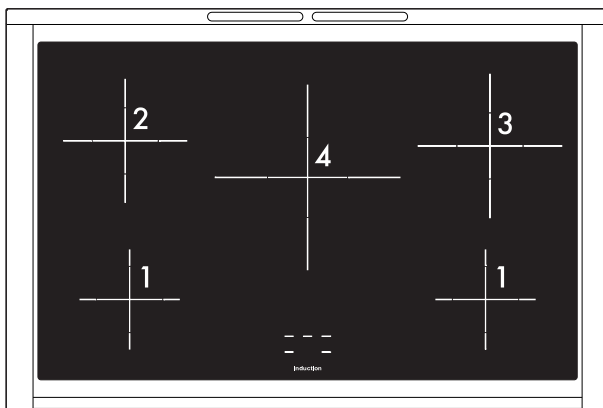
Vahvasta painamalla.



Pidä kytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan pysäyttääksesi mahdollisen paiston välittömästi.



## 2.3 Keittotaso



| Alue | Ulkohalkaisija (mm) | Max absorboitu teho (W)* | Absorboitu teho Booster-toiminnossa (W)* |
|------|---------------------|--------------------------|------------------------------------------|
| 1    | 145                 | 1400                     | 2200                                     |
| 2    | 180                 | 1850                     | 3000                                     |
| 3    | 210                 | 2300                     | 3700                                     |
| 4    | 270                 | 2600                     | 3700                                     |

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

### Induktiotoiminnon etuja



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

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



## 2.4 Muut osat

### Uunin tasot

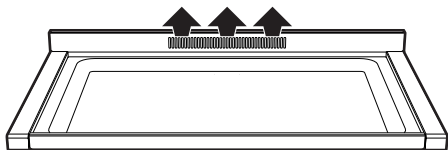
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

### Jäähdytystuuletin

Tuuletin 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:

- kun luukku avataan;
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoja Pyrolyysi eco **ECO P** ja Pyrolyysi **P**.
- Kun lämpötilakytkintä käännetään lyhyesti oikealle (manuaalinen aktivointi/deaktivointi).

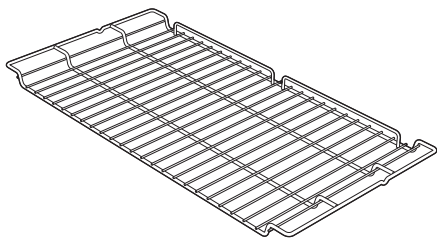


Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.



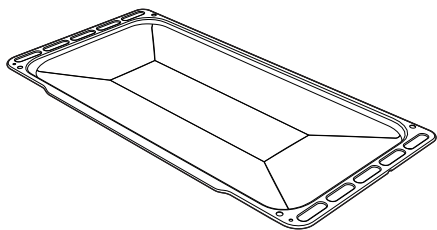
## 2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

### Brettstativ



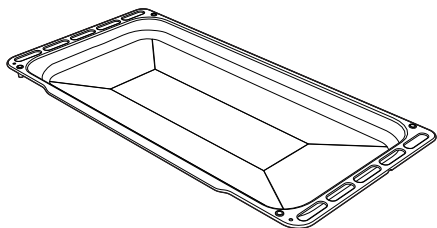
Skal plasseres over en panne ved tilberedning av matretter som kan dryppe.

### Brett



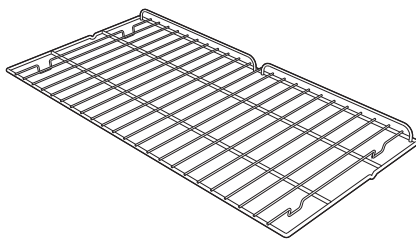
Nyttig for å samle opp fett som drypper fra mat plassert på risten ovenfor.

### Dypskuffe



Nyttig for å samle opp fett som drypper fra mat plassert på risten ovenfor.

### Hylle



Nyttig for plassering av beholdere med mat under tilberedning.



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.



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



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



## 3 Käyttö

### 3.1 Varoitukset



#### Korkea lämpötila käytön aikana Palovammojen vaara

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



#### Korkea lämpötila säilytystilan sisällä Palovammojen vaara

- Älä avaa säilytystilaa kun laite on päällä ja vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös laitteen käytön jälkeen.



#### Väärä käyttö

#### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avuttua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoon alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä aseta keittotasolle kattiloita, jos niiden pohja ei ole täysin sileä ja säännöllinen.
- Vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotasoon pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



## Väärä käyttö

### Palovammojen vaara

- Älä koske tai puhdista keittotason pintaa toiminnan aikana tai kun jäännöslämmön merkkivalot palavat.
- Laita päälle näppäinten lukitus jos lapsia tai kotieläimiä on paikalla, jotka kytkenevät pääsemään keittotasolle.
- Käytön jälkeen laita keittoalueet pois päältä, jotka ovat edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Älä koske keittotason pintaa.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



## Korkea lämpötila käytön aikana

### Tulipalo- tai räjähdysvaara

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

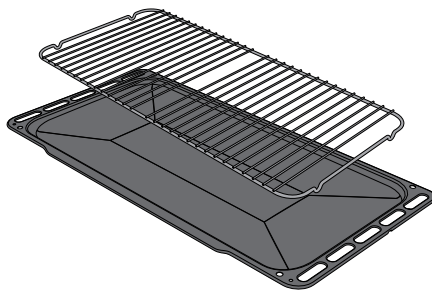
## 3.2 Ensimmäinen käyttökerta

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

## 3.3 Lisävarusteiden käyttö

### Uunipellin ritalä

Uunipellille tarkoitettu ritalä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.

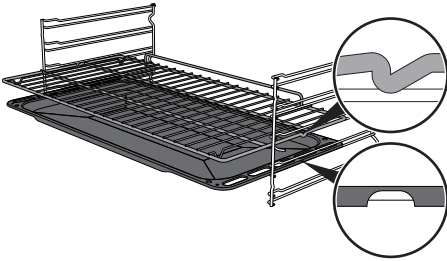




## Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

## 3.4 Keittotason käyttö



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



Käytön jälkeen sammuta käytetty levyt kääntämällä vastaava kytkin asentoon **O**. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- **VAROITUS:** Pyrolyysitoiminto kytkee pois päältä käynnissä olevan keittotason.
- **VAROITUS:** Jos pyrolyysi suoritetaan kun keittotasot ovat vielä kuumia, näytölle ilmestyvät keittotason ohjeet kytketään pois päältä.

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Jokaiseen kytkimeen merkitty vastaava keittoalue.

Riittää, että käännät kytkintä myötäpäivään halutun tehoarvon kohdalle.

### Induktioliedellä käytettävät astiat

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



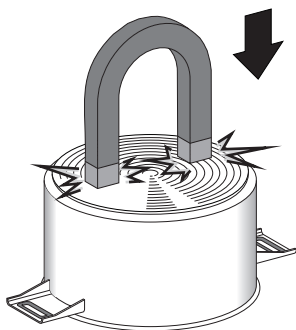
## Käyttöön sopivat astiat:

- 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 , se merkitsee sitä, että 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 esiinny keittoastiaa tai keittoastia on liian pieni, energiaa ei siirretä ja näytölle visualisoituu symboli .

Jos keittoalueella on sopiva keittoastia, tunnistusjärjestelmä havaitsee sen ja käynnistää tason kytkimen kautta asetetulle tasolle. Energian siirto keskeytyy myös kun keittoastia otetaan pois keittoalueelta (näytölle visualisoidaan symboli .

Jos keittoastian tunnistustoiminto aktivoituu keittoalueelle asetettujen keittoastioiden tai paistinpannujen pienestä koosta huolimatta, pelkkää tarvittavaa energiaa siirretään.

Keittoastian tunnistukseen liittyvät rajat: Keittoastian pohjan minimihalkaisija on merkitty keittolevyn sisällä olevalla ristillä. 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, lyhyt merkkiäni soi ja jos se on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

| Asetettu tehotaso | Keittoajan maksimaalinen kesto tunteina |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 1                 | 8                                       |
| 2                 | 6                                       |
| 3 - 4             | 5                                       |
| 5                 | 4                                       |
| 6 - 7 - 8 - 9     | 1 ½                                     |

## Suojaus ylikuumenemisestä vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimaalisella teholla pitkään, elektroniikan jäähdytys voi esiintyä ongelmia jos huonelämpötila on korkea.

Jotta liian korkean lämpötilan muodostumista elektroniikkaan voitaisiin estää, keittoalueen tehoa lasketaan automaattisesti.

## Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

- Kattilan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



- Kattilaa hankkiessasi tarkista jos osoitettu läpimita viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimitaan nähden.
- Kun valmistat pitkän kypsennysajan vaativia ruokia, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineksissa olevat vitamiinit pysyvät tallella.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän vettä, sillä veden puutteesta johtuva ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.
- Valitse sopiva kattila kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Suuri puolityhjä kattila saa aikaan energiahukan.



Jos keittotasoa ja uunia käytetään samanaikaisesti, määrättyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.



# Käyttö

## Tehotasot

Keittotasoin tehoa voidaan säätää eri tasoilla. Taulukosta löytyy erilaisiin paistoihin liittyvät ohjeet.

| Tehotaso | Soveltuu:                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------|
| 0        | OFF-asento                                                        |
| U        | Lämpimänä säilyttäminen                                           |
| 1 - 2    | Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)                  |
| 3 - 4    | Paisto                                                            |
| 5 - 6    | Kypsennettävän ruoan määrä on suuri, suuria kappaleita paistetaan |
| 7 - 8    | Paisto, ruskistus jauholla                                        |
| 9        | Paisto                                                            |
| p *      | Paisto / Ruskistus, kypsennys (maksimiteho)                       |

\* ks. booster -toiminto

## Jälkilämpö



### Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat jonkin aikaa edelleen erittäin kuumia, vaikka ne olisivatkin pois päältä. Pidä huoli, että lapset eivät koske alueisiin.
- VAROITUS:** Jos pyrolyysi suoritetaan kun keittotasot ovat vielä kuumia, näytölle ilmestyvät keittotasoin ohjeet kytketään pois päältä.

Keittoalueen sammutuksen jälkeen jos alue on vielä kuuma, näytölle ilmestyy symboli **H**.

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

## Tehokuumennus



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

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

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

Voit lisätä tehotasoa minä hetkenä hyvänsä. "Maksimaalisen tehon" aikaa muutetaan automaattisesti.

Kun kiihdytysaika on päättynyt, tehotaso jää edellä valitulle tasolle.



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



## Lämpimänä säilyttäminen



Tämän toiminnon avulla on mahdollista säilyttää kuumana kypsennettyjä ruokia.

Lämpimänä säilyttäminen-toiminnon kytkemiseksi päälle:

- Käännä haluamasi keittoalueen nuppia, kunnes vastaavalle näytölle ilmestyy symboli .

## Booster-toiminto



Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla korkeintaan 5 minuuttia.

Hyödyllinen kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumaan nopeasti tai lihaa liekitettäessä.

- Käännä kytkintä myötöpäivään kohtaan **P** kahden sekunnin ajaksi ja vapauta se.

Näytölle ilmestyy symboli . 5 minuutin kuluttua Booster-toiminto kytetään automaattisesti pois päältä ja paisto jatkuu teholla **9** (vain alueilla **2** ja **3**).



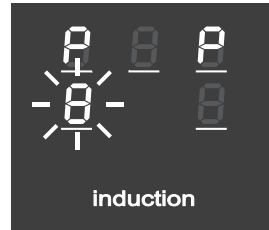
Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

## 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.

Vilkkuva tehoarvo osoittaa, että se rajoitetaan automaattisesti uuteen valittuun arvoon, jonka tehon ohjausmoduuli on valinnut.



Prioriteetin antaa viimeksi asetettu alue.





## Ohjausten lukitus



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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta vasemmalla olevan keittoalueen säätökytkintä vastapäivään (asento **A**).
2. Pidä kytkimiä käännettynä, kunnes näytölle ilmestyy symbolit
3. Vapauta kytkimet.

Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.



Jos kytkimiä on pidetty käännettynä asennossa **A** yli 30 sekunnin ajan, näytölle ilmestyy virheviesti



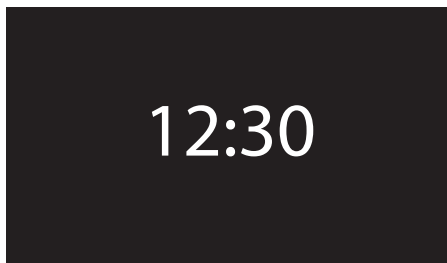
Jos virta jää pois päältä pitkään, ohjausten lukitus deaktivoituu. Siirry tarvittaessa sen aktivointiin edellä kuvatulla tavalla.

## Virhekoodit

Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodeista , ota yhteys tekniseen huoltoon.

## 3.5 Uunin käyttö

### Ensimmäinen käyttökerta



Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuvat symbolit **00:00**. Minkä tahansa paiston alkamiseksi on tarpeen asettaa senhetkinen kellonaika (jos kyseessä on ensimmäinen käynnistys aseta lisäksi haluamasi kieli).

Paina ohjauskytkintä päästäksesi asetusvalikkoon, ks. 3.10, "Asetukset"



Laitteeseen on asetettu oletusarvoinen kieli "English" (englanti).



Ensimmäisen virransyötön tai virtakatkon jälkeen on tarpeen odottaa muutama sekunti ennen kuin laitetta voidaan käyttää.



## Näytön kytkeminen uudelleen päälle

Jos toimintatapa Eco-light on päällä (ks. "Eco-Light" luvusta "Asetukset"), näyttö sammuu 2 minuutin kuluttua laitteen viimeisestä käytöstä.

Näytön kytkemiseksi päälle kun se on sammutettu:

- käännä tai paina yhtä laitteen kytkimistä.

Laitteesta kuuluu sarja ääniä ja näyttö kytkeytyy päälle muutaman sekunnin kuluttua. Uudelleenkäynnistyksen yhteydessä, näytölle ilmestyy senhetkisen kellonajan näyttö.



Jos näytön kytkemiseksi päälle käännetään palautuskytkintä oikealle tai vasemmalle, paistotilan sisällä oleva lamppu syttyy palamaan.



Jos näytön kytkemiseksi uudelleen päälle painetaan ohjauskytkintä, näytöllä näytetään päävalikon näyttö.

### valikko

paistotoiminnot

erityistoiminnot

ohjelmat

omat reseptit

asetukset

## Historia

Kellon näytössä paina palautuskytkin saadaksesi näyttöön viimeksi käytetyt ohjelmat tai omat reseptit.

### historia

testi

## Poista historia

Jos haluat poistaa historian:

1. Kellon näytössä paina palautuskytkin saadaksesi näyttöön viimeksi käytetyt ohjelmat tai omat reseptit.
2. Paina ohjauskytkintä muutaman sekunnin ajan.

poistatko  
historian?

kyllä

ei



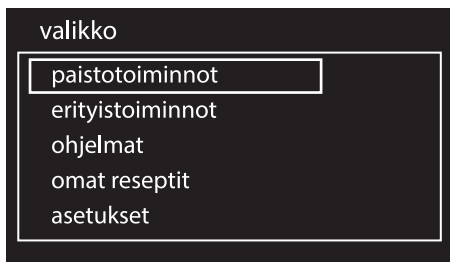
# Käyttö

3. Valitse **KYLLÄ** jos haluat poistaa historian.



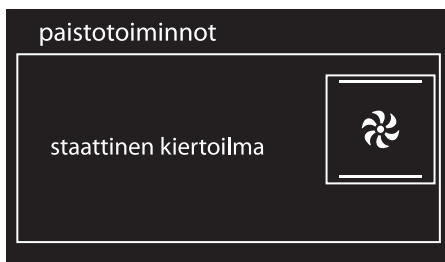
## Paistotoiminnot

1. Paina ohjauskytkintä kellon näytössä päästäksesi pääasetusvalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes päävalikosta valitaan **paistotoiminnot**.
3. Vahvasta painamalla ohjauskytkintä.

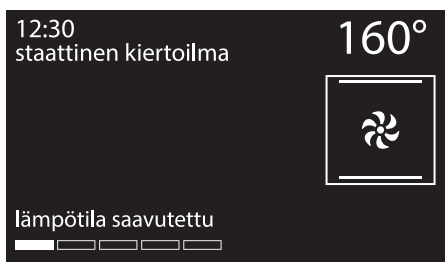


4. Käännä ohjauskytkintä haluamasi toiminnon valitsemiseksi.

5. Paina kytkintä valinnan vahvistamiseksi.



Laite aloittaa esilämmitysvaiheen. Näytölle ilmestyy valittu toiminto, esiasetettu lämpötila, senhetkinen kellonaika ja lämpötilan saavuttamiseen kuuluva eteneminen.



Esiasetetun lämpötilan muuttamiseksi milloin tahansa, käännä ohjauskytkintä. Vahvasta painamalla tai odota 5 sekuntia.



Älä laita ruokaa uuniin vaiheen aikana jolloin lämpötilaa saavutetaan.



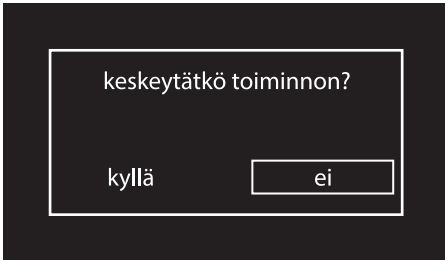
Esilämmitysvaiheen lopussa kytkeytyy äänimerkki, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uunitilaan.



## Toiminnon keskeyttäminen

Paistotoiminnon keskeyttämiseksi:

1. Paina palautuskytkintä.
2. Valitse haluamasi valinta
3. Vahvista painamalla palautuskytkintä.



Pidä ohjauskytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan keskeyttääksesi paiston välittömästi milloin tahansa ja palataksesi päävalikkoon.

## Paistotoimintojen lista

ECO

### Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Hyödyllinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Sitä ei suositella ruokien paistoon, jotka vaativat kohotusta.

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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.



### Staattinen

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



## Grilli

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

## Alalämpö

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

## Staatinen kiertoilma

Tuulettimen toiminta perinteiseen paistoon yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen pipareiden ja kakkujen paistoon myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 1. ja 4. tason käyttöä).



## Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmapvirtaus vähentää grillin lämpöaalloa. Tämä saa aikaan ihanteellisen grillauksen myös paksuille ruoille. Ihanteellinen suurikokoisille lihapaloille (esim. porsaan potka).



## Kiertoilma alalämpö

Tuulettimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta paisto voidaan suorittaa nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativan näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoille.



## Pyöreä vastus

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



## Turbo

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujen syntymistä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta paistoa. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 1. ja 4. tason käyttöä).



## Pyöreä vastus + kiertoilmagrillaus

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujen syntymistä. Ihanteellinen suurikokoisten ruoka-aineiden paistoon, jotka vaativat tehokasta paistoa.

## Ajastin toiminnon aikana



Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan se käynnistää pelkän äänimerkin.

1. Paina ohjauskytkintä paistotoiminnon aikana.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi kestoajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin kuluttua symboli  lakkaa vilkkumasta ja lähtölaskenta alkaa.

12:37  
staattinen kiertoilma

160°

 00 t 30 m



toiminto käynnissä

3. Odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle ajan päättymisestä. Symboli  vilkkuu.



Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi uuden ajastuksen, tai paina lämpötilakytkintä kytkeäksesi pois äänimerkin.



# Käyttö

## Ajastettu paisto



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



Ajastetun paistamisen käynnistys nollaa mahdollisesti edellä asetetun ajastimen ajan.

1. Kun toiminto ja paistoaika on valittu, paina ohjauskytkintä kaksi kertaa.
2. Käännä kytkintä oikealle tai vasemmalle paistoaajan minuuttien asettamiseksi välille 00:01 - 13:00. Pidä kytkintä käännettynä lisätäksesi tai vähentääksesi arvoa nopeammin.

12:39  
staattinen kiertoilma

160°

 00 t 00 m



asetta kesto aika

3. Muutaman sekunnin kuluttua siitä kun haluttu kesto aika on valittu, symboli  lakkaa vilkkumasta ja ajastettu paisto alkaa.

12:40  
staattinen kiertoilma

160°

 00 t 30 m



toiminto käynnissä

4. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

13:10  
staattinen kiertoilma

160°

 00 t 00 m



toiminto päättynyt



Lisätäksesi paistoaikaa muutamalla minuutilla, käännä ohjauskytkintä.



Pidentääksesi paistoaikaa manuaalisessa tavassa, paina ohjauskytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Laitteen sammuttamiseksi katso ”Toiminnon keskeyttäminen”.

## Ajastettuun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ajastettua paistoaikaa:

1. Kun symboli  palaa kiinteänä ja laite on paistovaiheessa, paina ohjauskytkintä. Symboli  alkaa vilkkua.
2. Käänä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle edellä asetetun paistoajan muuttamiseksi.

## Ohjelmoitu paisto



Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää paisto määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa uunin automaattinen sammuminen.

1. Kun toiminto ja paistolämpötila on valittu, paina ohjauskytkintä asettaaksesi paistoajan.

12:40  
staattinen kiertoilma

160°



00 t 30 m



toiminto käynnissä

2. Ennen kuin symboli  lopettaa vilkkumisen, paina ohjauskytkintä asettaaksesi paiston päättymisajan.
3. Symboli  vilkkuu. Käänä lämpötilakytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi paiston päättymisajan.



## Käyttö

4. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  lopettavat vilkkumisen. Laite jää odottamaan viivästetyn käynnistyksen alkamista.

12:40  
staattinen kiertoilma 160°

 00 t 30 m  
 19:30

käynnistä toiminto  
06 t 20 m kuluttua



5. Asetettujen arvojen perusteella, laite aloittaa noin 10 minuutin esilämmityssajan....

18:50  
staattinen kiertoilma 160°

 00 t 30 m

lämpötila saavutettu



6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.

19:00  
staattinen kiertoilma 160°

 00 t 30 m

toiminto käynnissä



7. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

19:30  
staattinen kiertoilma 160°

 00 t 00 m

toiminto päättynyt



Pidentääksesi paistoaikaa manuaalisessa tavassa, paina ohjauskytkintä uudelleen. Laite jatkaa normaalia toimintaa edellä valituilla paistoasetuksilla.



Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoaajan päättymistä ohjelmoimatta sen kestoaikaa.



## Ohjelmoituun paistoon asetettujen tietojen muuttaminen



Kun paistoaikaa on muutettu, aseta uudelleen paistoaajan päättymisen kellonaika.

Toiminnan aikana on mahdollista muuttaa ohjelmoitua paistoaikaa:

1. Kun symbolit  ja  palavat kiinteänä ja laite odottaa paistovaiheen alkamista, paina ohjauskytkintä.  
Symboli  alkaa vilkkua.
2. Käännä ohjauskytkintä edellä asetetun paistoaajan muuttamiseksi.
3. Paina ohjauskytkintä uudelleen.  
Symboli  sammuu ja  alkaa vilkkua. Näytölle ilmestyy paiston päättymisen merkkivalo.
4. Käännä ohjauskytkintä siirtääksesi paiston lopun kellonaikaa myöhemmäksi.
5. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  lopettavat vilkkumisen ja ohjelmoitu paisto jatkaa toimintaa uusilla asetuksilla.



Jos paistoaikaa muutetaan, paiston lopun kellonaika poistetaan.

## 3.6 Neuvoja paistamiseen

### Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen paistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Kun kyseessä on painoltaan samanlainen liha, leikattujen palojen paistoaika on kokonaisen lihapalan paistoaikaan nähden lyhyempi.

### Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoaajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- 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 on suositeltavaa esilämmitellä uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.



## Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviyydestä.
- Jos paistetaan eri tasoilla, aseta ruuat mieluummin 2. tai 4. tasolle, lisää paistoaikaa muutamalla minuutilla ja käytä yksinomaan kiertoilmatoimintoja.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Marenkikakkujen ja tuulihattujen paistoaikat vaihtelevat niiden koon mukaan.

## Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.

- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Jos leipä ja hedelmät on pilkottu paloiksi, niiden sulaminen vaatii saman ajan riippumatta niiden kokonaismääristä ja -painosta.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

## Energian säästämiseksi

- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.
- (Jos paikalla) Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunitilan pohjalta.



## 3.7 Erityistoiminnot



Erityistoimintojen valikkoon on kerätty joitakin toimintoja kuten ajastin uuni sammutettuna, sulatusoiminnot tai puhdistus...

1. Paina ohjauskytkintä kellon näytössä päästäksesi pääasetusvalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes päävalikosta valitaan **erityistoiminnot**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



Joissakin malleissa määrätyt toiminnot eivät ole käytettävissä.

## Erityistoimintojen lista



### Ajastin

Tämä toiminto käynnistää äänimerkin asetettujen minuuttien päättyessä.



### Sulatus painon perusteella

Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita niiden painon ja tyyppin mukaan.



### Ajastettu sulatus

Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita valitun ajan perusteella.



### Kohotus

Kohotusta edesauttaa ylhäältä tuleva lämpö, jonka avulla on mahdollista kohottaa kaiken tyyppisiä valmistuksia. Se takaa ihanteellisen tuloksen lyhyessä ajassa.



### Lautasten lämmitin

Lautasten lämmittämiseen tai lautasten lämpimänä säilyttämiseen.



### Sapatti

Tämän toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määräyksiä.



### Pyrolyysi ECO

Asettamalla tämän toiminnon, uuni suorittaa pyrolyysin 500 °C lämpötilassa määrätyssä ajassa. Käytä kun kyseessä ei ole erittäin likaiset uunitilat.



# Käyttö

P

## Pyrolyysi

Asettamalla tämän toiminnon laite saavuttaa jopa 500 °C lämpötilan, joka tuhoaa kaiken sisäseiniin keräytyneen rasvalian.

i

Seuraavassa kuvataan erityistoiminnot joiden käyttö on monimutkaisempaa.

Toimintoja kuten **Vapor Clean**, **ECO Pyrolyysi** ja **Pyrolyysi** varten, katso "4, "Puhdistus ja hoito".

## Ajastin

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **ajastin**.
2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

### erityistoiminnot

ajastin



3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi kestoajan (1 minuutista 4 tuntiin). Muutaman sekunnin

kuluttua symboli  lakkaa vilkkumasta ja lähtölaskenta alkaa.

12:30  
ajastin

 00 t 35 m



4. Jos ajastimen asetusnäytöstä poistutaan, symboli  ilmestyy ylävasemmalle, joka osoittaa, että ajastin on päällä.



12:30



Erityisen ajastimen poistamiseksi, aseta arvo nolnaan.

i

Jos sen jälkeen kun ajastimen aika on asetettu toiminto kytkeytyy päälle, tämä aika muuttuu automaattisesti toiminnon ajaksi, lukuun ottamatta joitakin erityistoimintoja, automaattisia ohjelmia ja omia reseptejä.

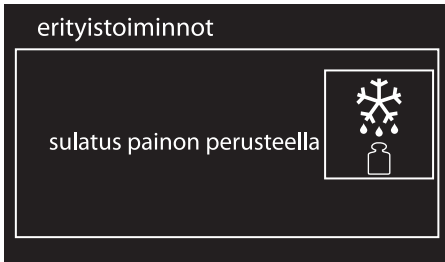
i

Tämä toiminto ei keskeytä paistoa, vaan se käynnistää pelkän äänimerkin.

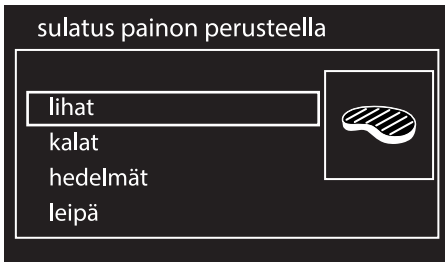


## Sulatus painon perusteella

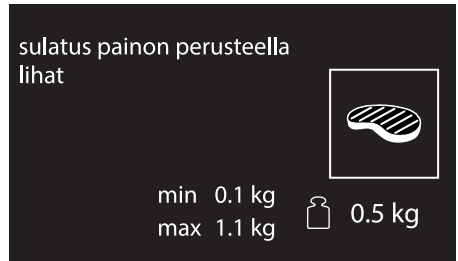
1. Aseta ruoka laitteen sisälle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **Sulatus painon perusteella**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



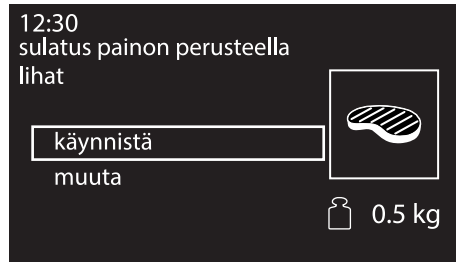
4. Käännä ohjauskytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-ainetyypin.



5. Käännä ohjauskytkintä valitaksesi sulatettavan ruoka-aineen painon (kilogrammoissa).



6. Paina ohjauskytkintä asetettujen parametrien vahvistamiseksi.



7. Paina ohjauskytkintä uudelleen aloittaaksesi sulatuksen tai valitse muuta muuttaaksesi asetettuja parametrejä lisää.





# Käyttö

8. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

14:15  
sulatus painon perusteella  
lihat

 00 t 00 m

 kg 0.5



toiminto päättynyt

Esiasetetut parametrit:

| Tyyppi                                                                             |          | Paino (g)                           | Aika (oletusarvoinen) |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------|-----------------------|
|    | Lihat    | 0,1 - 1,1<br>(oletusarvoisesti 0,5) | 02t 00m               |
|    | Kalat    | 0,1 - 0,7<br>(oletusarvoisesti 0,3) | 00t 55m               |
|   | Hedelmät | 0,1 - 0,5<br>(oletusarvoisesti 0,3) | 00t 35m               |
|  | Leipä    | 0,1 - 0,5<br>(oletusarvoisesti 0,3) | 00t 25m               |

\* Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.

## Ajastettu sulatus

1. Aseta ruoka laitteen sisälle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **ajastettu sulatus**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

erityistoiminnot

ajastettu sulatus



4. Käännä ohjauskytkintä muuttaaksesi arvoa (1 minuutista 13 tuntiin).

12:30  
ajastettu sulatus

 01 t 00 m

asetta kesto aika





5. Paina ohjauskytkintä asetettujen parametrien vahvistamiseksi.

12:30  
ajastettu sulatus

 01 t 00 m



paina oikeanpuoleista kytkintä  
toiminnon kytkemiseksi päälle

6. Paina sitä uudelleen, sulatuksen käynnistämiseksi.
7. Toiminnon aikana on mahdollista tehdä muutoksia sulatuksen keston. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle tehdäksesi halutut muutokset.
8. Paina ohjauskytkintä uuden asetetun sulatusajan vahvistamiseksi. 5 sekunnin kuluttua viimeisestä muutoksesta sulatus jatkuu automaattisesti.
9. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

13:30  
ajastettu sulatus

 00 t 00 m



toiminto päättynyt

## Kohotus



Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **kohotus**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

### erityistoiminnot

kohotus



4. Paina ohjauskytkintä toiminnon kytkemiseksi päälle.

12:30  
kohotus

40°



paina oikeanpuoleista kytkintä  
toiminnon kytkemiseksi päälle



# Käyttö

5. Laite aloittaa esilämmitysvaiheen...

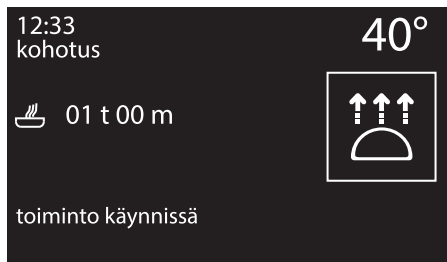


6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.



Toiminnon aikana voit asettaa ajastimen korkeintaan 4 tuntiin (katso "Ajastin toiminnon aikana"), yhden kohotusajan (katso "Ajastettu paisto") tai viivästetyn kohotuksen (katso "Ohjelmoitu paisto").

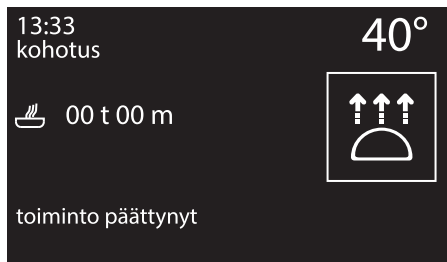
7. Paina ohjauskytkintä tehdäksesi halutut muutokset.



**i** Ellei toisin ole asetettu, kohotusaika on korkeintaan 13 tuntia.

**i** Kohotustoiminnossa uunitilan sisävalo pysyy sammutettuna.

8. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

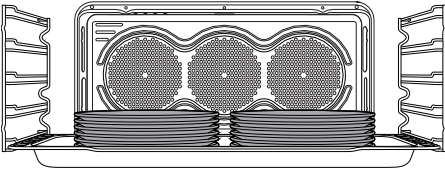


 Kohotustoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.



## Lautasten lämmitin

1. Aseta uunipelti ensimmäiselle tasolle ja sen päälle lämmitettävät lautaset.



Älä aseta useita astioita päällekkäin. Aseta korkeintaan 5/6 astiaa päällekkäin korkeintaan kahteen pinnoon.

2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **lautasten lämmitin**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



4. Paina ohjauskytkintä toiminnon aktivoimiseksi tai käännä sitä esiasetetun lämpötilan säätämiseksi (välillä 40° - 80°).



5. Laite aloittaa esilämmitysvaiheen...



6. ...ja jatkaa sitten valitulla toiminnolla.





# Käyttö

Toiminnon aikana voit asettaa ajastimen korkeintaan 4 tuntiin (katso "Ajastin toiminnon aikana"), yhden lämmitysajan (katso "Ajastettu paisto") tai viivästetyn lämmityksen (katso "Ohjelmoitu paisto").

7. Paina ohjauskytkintä tehdäksesi halutut muutokset.

12:33  
lautasten lämmitin

60°

 01 t 00 m



toiminto käynnissä

8. Ajan päättyessä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "toiminto päättynyt" ja äänimerkki soi, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla ohjauskytkintä.

13:33  
lautasten lämmitin

60°

 00 t 00 m



toiminto päättynyt

## Sapatti



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä käytäntöjä:

- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään paistoaikaa ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila vaihtelee 60 - 100 °C välillä.
- Uunitilan lamppu pois päältä kytkettynä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lampputta päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.



Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa.

Kytkeä kytkeä koskeminen ei saa aikaan mitään vaikutusta; pelkkä ohjauskytkin jää päälle, jotta päävalikkoon voidaan palata.



Lautasten lämmitystoiminnossa lämpötilaa ei ole mahdollista muuttaa.

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "erityistoiminnot" valitaan **sapatti**.



2. Vahvasta painamalla ohjauskytkintä.



3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle muuttaaksesi kuumennuksen lämpötilaa.



4. Paina ohjauskytkintä Sapatti-toiminnon kytkemiseksi päälle.



5. Lopussa pidä ohjauskytkintä painettuna vähintään 5 sekunnin ajan päävalikkoon palaamiseksi.

## 3.8 Ohjelmat



Tässä toimintatavassa on mahdollista valita esitallennettu ohjelma ruokien paistoon. Valitun painon mukaan laite laskee automaattisesti ihanteelliset paistoparametrit.

1. Paina ohjauskytkintä kellon näytössä päästäksesi pääasetusvalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes päävalikosta valitaan **ohjelmat**.
3. Vahvasta painamalla ohjauskytkintä.



### Ohjelman käynnistäminen

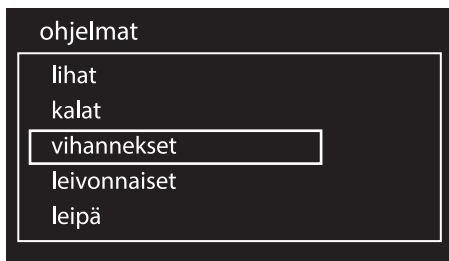
1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valikosta "ohjelmat" valitaan haluttu ruokatyyppi.





# Käyttö

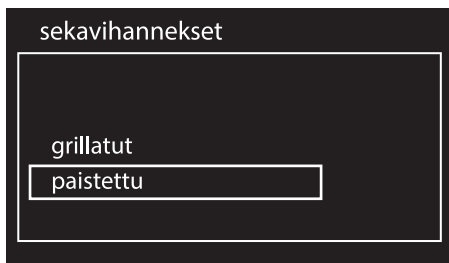
2. Vahvasta painamalla ohjauskytkintä.



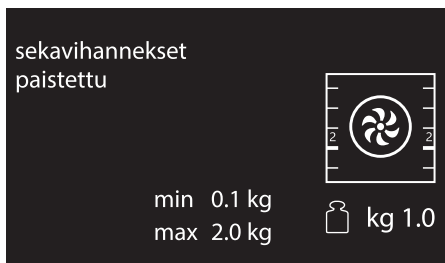
3. Valitse paistettavan ruoan alatyypin ja vahvasta painamalla ohjauskytkintä.



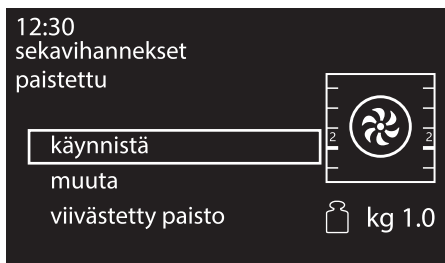
4. Valitse paistotyyppi (mahdollisuuksien mukaan valitun ruoan perusteella) ja vahvasta painamalla ohjauskytkintä.



5. Käännä ohjauskytkintä ruoan painon valitsemiseksi.



Nyt on mahdollista käynnistää valittu ohjelma, muuttaa asetuksia pysyväällä tavalla tai suorittaa viivästetty paisto.



6. Jos valitset **käynnistä**, paisto alkaa ohjelman esiasetetuilla asetuksilla, näytölle ilmestyvät kaikki asetetut parametrit.





Osoitettuun aikaan ei kuulu lämpötilan saavuttamiseen vaadittavaa aikaa.



Voit muuttaa milloin tahansa, myös kun paisto on käynnistetty, joitakin esiasetettuja paistoparametrejä.

7. Tarkoituksenmukainen viesti osoittaa hetken, jolloin ruoka on asetettava uuniin ja paiston aloittamiseen on annettava lupa.

12:40  
sekavihannekset  
paistettu  
00 t 45 m

200°

aseta ruoka uuniin ja paina oikeanpuoleista kytkintä

kg 1.0

8. Paina ohjauskytkintä paiston aloittamiseksi.

12:41  
sekavihannekset  
paistettu  
00 t 44 m

200°

paisto käynnissä

kg 1.0

## Ohjelman päätyminen

1. Ohjelman päätyttyä laite ilmoittaa käyttäjälle siitä äänimerkkien ja vilkkuvan symbolin kautta.

13:25  
sekavihannekset  
paistettu  
00 t 00 m

200°

paisto päättynyt

kg 1.0

2. Uuden paiston suorittamiseksi edellä asetettuja parametrejä käyttämällä, paina ohjauskytkintä (paino kahdesti jos äänimerkki on päällä). Laite jatkaa paistoa automaattisesti jos lämpötila on oikea, muussa tapauksessa jatketaan esilämmitysvaiheesta.



Peräkkäin suoritettava paisto on hyödyllinen kun paistetaan useampia samantyyppisiä ruokia. Esimerkiksi useampia pizzoja peräkkäin.



Älä laita ruokaa uuniin vaiheen aikana jolloin lämpötilaa saavutetaan. Odota, kunnes tarkoituksenmukainen viesti ilmestyy.

3. Ohjelman suorittamiseksi loppuun ja siitä poistumiseksi, paina palautuskytkintä.



# Käyttö

## Ohjelman pysyvä muuttaminen

1. Valitun ohjelman sisällä, käänä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitun ruoan valikosta valitaan **muuta**.
2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



3. Käänä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ohjelmaan yhdistettävä **toiminto** valitaan.



4. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

5. Käänä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ohjelmaan yhdistettävän ruoan **paino** valitaan.



6. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
7. Käänä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ohjelmaan yhdistettävän paiston **kesto aika** valitaan.



8. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



9. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ohjelmaan yhdistettävän paiston **lämpötila** valitaan.



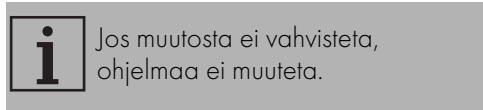
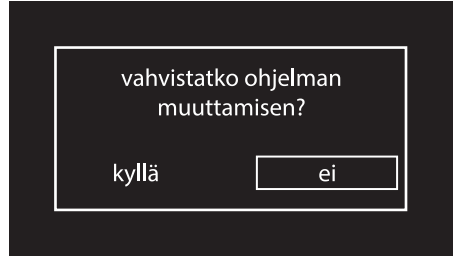
10. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

11. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ohjelmaan yhdistettävä **taso** valitaan.



12. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

13. Jos ohjauskytkintä painetaan uudelleen, palataan muutosjakson kohtaan 2. Ohjelman tallentamiseksi on painettava palautuskytkintä. Vasta valittujen muutosten vahvistusta pyydetään.



14. Jos muutos vahvistetaan, näyttöön ilmestyy vahvistus.





# Käyttö

## Esiasetettujen ohjelmien taulukot

### LIHAT

| Alatyyppi           | Paisto     | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina)    |
|---------------------|------------|------------|------|----------|------------|-----------------------|
| Paahtopaisti        | raaka      | 1,3        | 2    |          | 200        | 49                    |
|                     | puolikypsä | 1,3        | 2    |          | 200        | 56                    |
|                     | kypsä      | 1,4        | 2    |          | 200        | 70                    |
| Porsaankylki        | -          | 0,8        | 2    |          | 190        | 88                    |
| Lammas              | puolikypsä | 2          | 2    |          | 190        | 105                   |
|                     | kypsä      | 2,1        | 2    |          | 190        | 130                   |
| Vasikka             | -          | 1          | 2    |          | 190        | 80                    |
| Porsaankyljet       | -          | 1          | 4    |          | 250        | 10 + 6 <sup>(1)</sup> |
| Porsaankyljykset    | -          | 1,3        | 4    |          | 280        | 14 + 4 <sup>(1)</sup> |
| Sianlihamakkara     | -          | 1          | 4    |          | 280        | 8 + 4 <sup>(1)</sup>  |
| Porsaan pekonifilee | -          | 0,4        | 4    |          | 250        | 4 + 2 <sup>(1)</sup>  |
| Kalkkuna            | paistettu  | 2,3        | 2    |          | 190        | 115                   |
| Kana                | paistettu  | 1          | 2    |          | 200        | 80                    |
| Kani                | paistettu  | 0,9        | 2    |          | 190        | 75                    |

<sup>(1)</sup> Grillaa ruoat molemmilta puolilta viittaamalla taulukossa osoitettuihin aikoihin. Pidempi aika viittaa aina ensimmäiseksi paistettavaan puoleen raasta ruoasta alkaen.



## KALAT

| Alatyyppe       | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|-----------------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Tuore kala      | -      | 0,5        | 2    |          | 160        | 35                 |
| Jäädtyetty kala | -      | 0,6        | 2    |          | 160        | 50                 |
| Meriahven       | -      | 1          | 2    |          | 160        | 50                 |
| Merikrotti      | -      | 0,5        | 2    |          | 160        | 57                 |
| Hammasahven     | -      | 1,2        | 2    |          | 180        | 65                 |
| Piikkikampela   | -      | 1          | 2    |          | 160        | 40                 |

## VIHANNEKSET

| Alatyyppe       | Paisto               | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina)    |
|-----------------|----------------------|------------|------|----------|------------|-----------------------|
| Sekavihannekset | grillatut            | 0,5        | 4    |          | 250        | 15 + 8 <sup>(1)</sup> |
|                 | paistetut            | 1          | 2    |          | 200        | 33                    |
| Perunat         | paistettu            | 1          | 2    |          | 200        | 30                    |
|                 | paistettu pakastettu | 0,5        | 2    |          | 220        | 18                    |

<sup>(1)</sup> Grillaa ruoat molemmilta puolilta viittaamalla taulukossa osoitettuihin aikoihin. Pidempi aika viittaa aina ensimmäiseksi paistettavaan puoleen ra'asta ruoasta alkaen.



# Käyttö

## LEIVONNAISET

| Alatyyppe               | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|-------------------------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Rinkilänmuotoinen kakku | -      | 1,5        | 2    |          | 160        | 50                 |
| Piparkakut              | -      | 0,5        | 2    |          | 160        | 23                 |
| Muffinit                | -      | 0,5        | 2    |          | 160        | 21                 |
| Tuulihatut              | -      | 0,5        | 2    |          | 180        | 70                 |
| Marenkikakku            | -      | 0,4        | 2    |          | 130        | 93                 |
| Sokerikakku             | -      | 1          | 2    |          | 150        | 60                 |
| Struudeli               | -      | 0,8        | 2    |          | 170        | 45                 |
| Piirakka                | -      | 1          | 2    |          | 170        | 43                 |
| Pan brioche             | -      | 0,9        | 2    |          | 180        | 39                 |
| Kroissantti             | -      | 0,5        | 2    |          | 160        | 35                 |

## LEIPÄ

| Alatyyppe       | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|-----------------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Kohotettu leipä | -      | 0,8        | 2    |          | 200        | 27                 |
| Focaccia -leipä | -      | 1          | 2    |          | 180        | 20                 |



## PIZZA

| Alatyyppi          | Paisto     | Paino (Kg) | Taso                 | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|--------------------|------------|------------|----------------------|----------|------------|--------------------|
| Pizza uunipellillä | -          | 0,9        | 2                    |          | 280        | 12                 |
| Pizza pizzakivellä | tuore      | 0,7        | 1 <sup>(2)</sup>     |          | 280        | 7                  |
|                    | pakastettu | 0,2        | 1 <sup>(2)</sup> (3) |          | 230        | 4                  |

<sup>(2)</sup> Kivi on asetettava uunitilan pohjalle.

<sup>(3)</sup> Kivellä paistettu pakastepizza ei vaadi erilaisia paistoajoja painon mukaan.

## PASTA/RIISI

| Alatyyppi    | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|--------------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Uunipasta    | -      | 1,9        | 1    |          | 220        | 35                 |
| Lasagne      | -      | 3          | 1    |          | 230        | 40                 |
| Paella       | -      | 0,5        | 2    |          | 190        | 25                 |
| Kinkkupiiras | -      | 1          | 1    |          | 200        | 40                 |

## PIIRAKAT

| Alatyyppi | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|-----------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Kohokas   | -      | 0,5        | 2    |          | 180        | 25                 |



# Käyttö

## PAISTO ALHAISESSA LÄMPÖTILASSA

| Alatyyppi         | Paisto | Paino (Kg) | Taso | Toiminto | Lämp. (°C) | Aika (minuutteina) |
|-------------------|--------|------------|------|----------|------------|--------------------|
| Vasikka           | -      | 1,5        | 2    |          | 90         | 540                |
| Nauta             | raaka  | 1,4        | 2    |          | 90         | 190                |
|                   | kypsä  | 1          | 2    |          | 90         | 480                |
| Porsaan ulkofilee | -      | 1          | 2    |          | 90         | 420                |
| Lammas            | -      | 1,5        | 2    |          | 90         | 480                |



Taulukossa kuvatut paistoajat viittaavat reseptissä osoitettuun ruokaan. Ne ovat suuntaa-antavia ja voivat vaihdella henkilökohtaisen maun mukaan.



Taulukoissa annetaan tehtaalla asetetut tiedot. Jos haluat palauttaa esiasetetun ohjelman alkuperäisillä asetuksilla mahdollisesti tehdyn pysyvän muutoksen jälkeen, aseta edellä olevissa taulukoissa annetut tiedot.



Jos ECO logic -toimintatapa on aktivoitu (ks. 3.10, "Asetukset") lämpötilan saavuttamiseen kuuluvat ajat tai paistoajat voivat muuttua.



## 3.9 Omat reseptit



Tämän valikon kautta on mahdollista syöttää oma resepti oman maun mukaisilla parametreilla. Ensimmäisen käytön yhteydessä kehoitetaan yksinomaan uuden reseptin syöttämistä. Kun omat reseptit on tallennettu, ne asetetaan vastaavaan valikkoon.

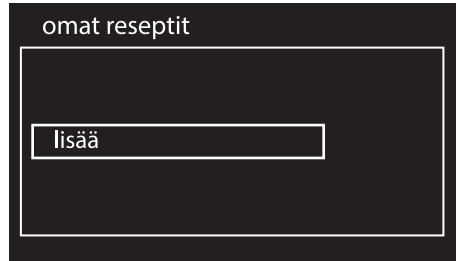
1. Paina ohjauskytkintä kellon näytössä päästäksesi pääasetusvalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes päävalikosta valitaan **omat reseptit**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



Voit tallentaa korkeintaan 10 omaa reseptiä.

## Lisää resepti

1. Valitse **lisää** valikosta "omat reseptit".



2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes reseptiin yhdistettävä **toiminto** valitaan.



3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



## Käyttö

4. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes reseptiin yhdistettävän ruoan **paino** valitaan.



5. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



Voit asettaa tai muuttaa painoa 5 kg asti, mutta käyttäjän tehtävänä on arvioida ruoan viemä tila uunin sisällä.

6. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes reseptiin yhdistettävän paiston **kesto aika** valitaan.



7. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

8. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes reseptiin yhdistettävän paiston **lämpötila** valitaan.



9. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

10. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes reseptiin yhdistettävä **taso** valitaan.



11. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



12. Jos ohjauskytkintä painetaan uudelleen, palataan muutosjakson kohtaan 2. Reseptin tallentamiseksi on painettava palautuskytkintä. Vasta luodulle reseptille pyydetään antamaan nimi.

asetta nimi

testi

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ← | a | b | c | d | e | f | g | h |
| i | j | k | l | m | n | o | p | q |
| s | t | u | v | w | x | y | z | 0 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |

tallenna painamalla vasemmanpuoleista kytkintä

13. syötä reseptin nimi. Käännä ohjauskytkintä, kunnes syötettävä kirjainmerkki valitaan. Kytkimen jokaisen painalluksen yhteydessä syötetään yksi nimen kirjainmerkki. Merkki  poistaa edellisen kirjaimen.

 Reseptin nimi voi olla korkeintaan 10 merkkiä pitkä, välilyönnit mukaan lukien.

 Reseptin tallentamiseksi nimessä on oltava vähintään yksi merkki.

14. Kun oman reseptin nimi on syötetty, paina palautuskytkintä suoritettun ohjelmoinnin vahvistamiseksi tai ei. Valitse **KYLLÄ** jos haluat tallentaa reseptin.

tallennatko reseptin?

kyllä

 Kohdan "Ei" valinta hylkää suoritettut muutokset.

15. Jos muutos vahvistetaan, näyttöön ilmestyy vahvistus.

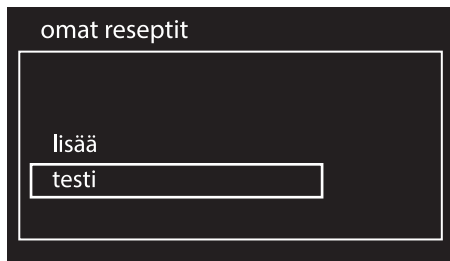
resepti tallennettu!



# Käyttö

## Oman reseptin käynnistys

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes omien reseptien valikkoon tallennettu **oma resepti** valitaan (esimerkissä on tallennettu resepti **testi**).

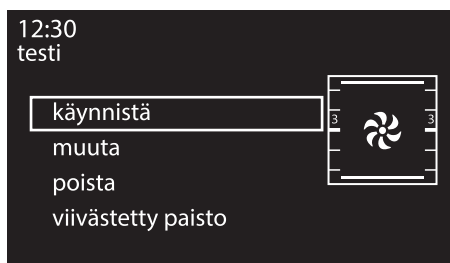


Paisto käynnistyy edellä asetetuilla parametreilla reseptiä varten.



Paiston aikana on aina mahdollista muuttaa lämpötilaa ja paistoaikaa, mutta niitä ei tallenneta reseptien tuleviin käyttöihin.

2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitset kohdan **käynnistä**.



4. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

## Oman reseptin muuttaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes omien reseptien valikkoon tallennettu **oma resepti** valitaan (esimerkissä on tallennettu resepti **testi**).





2. Vahvasta painamalla ohjauskytkintä.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitset kohdan **muuta**.



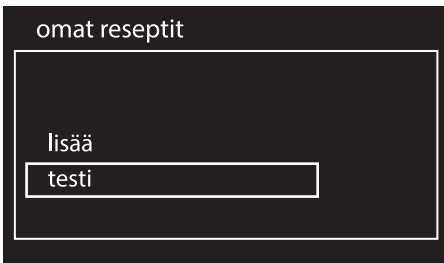
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitset kohdan **poista**.



4. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
5. Toista samat toimenpiteet luvun "Lisää resepti" kohdasta 2 alkaen.

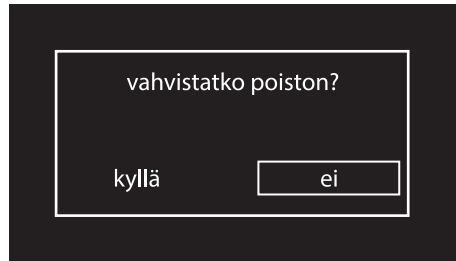
## Oman reseptin poistaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes omien reseptien valikkoon tallennettu **oma resepti** valitaan (esimerkissä on tallennettu resepti **testi**).



2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

4. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
5. Vahvista poisto. Valitse KYLLÄ poistaaksesi reseptin lopullisesti.



6. Jos poisto vahvistetaan, näyttöön ilmestyy vahvistusviesti.

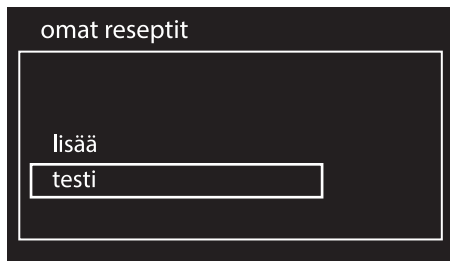




# Käyttö

## Viivästetty käynnistys

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes omien reseptien valikkoon tallennettu **oma resepti** valitaan (esimerkissä on tallennettu resepti **testi**).



2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitset kohdan **viivästetty toiminto**.



4. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.

5. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes paiston lopun kellonaika valitaan ohjauskytkimellä.

Symboli  vilkkuu.



6. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



Muutaman sekunnin kuluttua symboli  lopettaa vilkkumisen. Laite jää odottamaan viivästetyn käynnistystyksen alkamista.

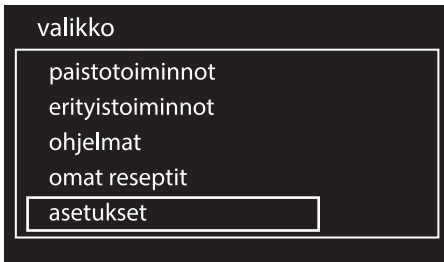


## 3.10 Asetukset



Tämän valikon kautta on mahdollista asettaa tuotteen konfigurointi.

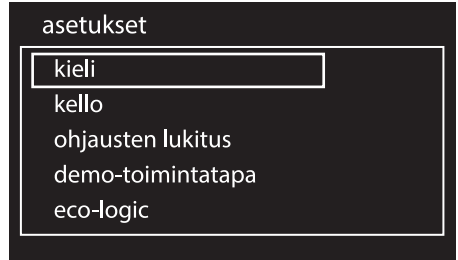
1. Paina ohjauskytkintä kellon näytössä päästäksesi pääasetusvalikkoon.
2. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes päävalikosta valitaan **asetukset**.
3. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.



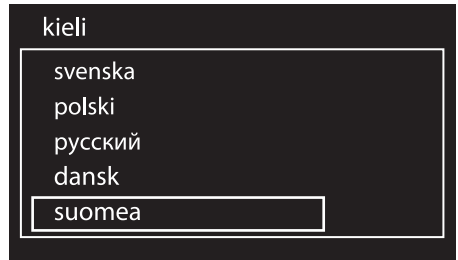
## Kieli

Sen avulla on mahdollista valita haluttu kieli käytössä olevien joukosta.

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes "asetusten" valikosta valitaan **kieli**.



2. Vahvista painamalla ohjauskytkintä.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes valitset haluamasi kielen.



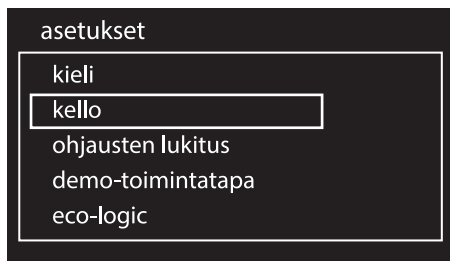
4. Paina ohjauskytkintä valitun kielen vahvistamiseksi.



# Käyttö

## Kello

Sen avulla on mahdollista muuttaa näyttöön ilmestynyttä kellonaikaa.



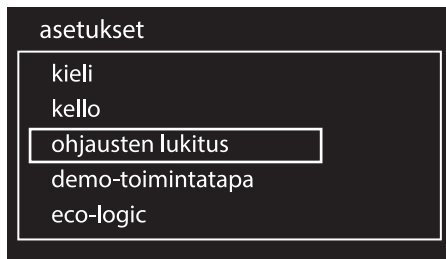
1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle tuntien asettamiseksi.
2. Paina ohjauskytkintä siirtyäksesi minuuttien muuttamiseen.
3. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle minuuttien asettamiseksi.



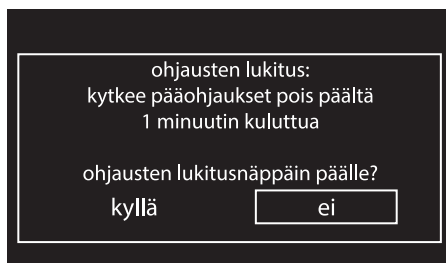
4. Vahvasta painamalla palautuskytkintä.

## Ohjausten lukitus

Tämän ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti minuutin kuluttua normaalin toiminnan aikana ilman käyttäjän suorittamia toimenpiteitä.



- Ohjausten lukituksen aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse **KYLLÄ**.



Normaalissa toiminnassa siitä osoitetaan merkkivalon  syttymisellä.

- Kytkeäksesi lukituksen väliaikaisesti pois päältä paiston aikana, pidä palautuskytkintä painettuna 3 sekunnin ajan. Minuutti viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.



Jos ohjaus- tai palautuskytkimien asetuksia muutetaan tai kosketaan, näytölle ilmestyy kahden sekunnin ajaksi varoitus.



## Demo-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)

Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.

asetukset

kieli  
 kello  
 ohjausten lukitus  
**demo-toimintatapa**  
 eco-logic

- Demo-toimintatavan aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.

demo-toimintatapa:  
näyttöä voidaan käyttää  
käynnistämättä kuumentavia osia

demo-toimintatapa päälle?

kyllä



Jos toimintatapa on päällä, näyttöön ilmestyy kirjoitus "demo-toimintatapa".



Laitteen normaalia käyttöä varten, tämä toimintatapa on asetettava kohtaan OFF.

## Eco-logic (vain joissakin malleissa)

Tämän toimintatavan ansiosta laite voi rajoittaa käytettyä tehoa. Tarkoitettu useiden kodinkoneiden samanaikaiseen käyttöön.

Jos tämä valinta aktivoidaan, näytölle ilmestyy symboli .

asetukset

kieli  
 kello  
 ohjausten lukitus  
 demo-toimintatapa  
**eco-logic**

- Eco-logic -toimintatavan aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.

eco-logic: vähentää uunin  
absorboimaa tehoa

eco-logic päälle?

kyllä



Jos toimintatapa eco-logic on päällä, esilämmitys- ja paistoajat voivat pidentyä.





## Äänensävyt

Laitteen jokaisen kytkimen painalluksen yhteydessä kuuluu ääni. Tämän asetuksen kautta se voidaan kytkeä pois päältä.

### asetukset

kello  
ohjausten lukitus  
demo-toimintatapa  
eco-logic  
**äänensävyt**

- Painallukseen yhdistetyn äänen kytkemiseksi pois päältä, valitse EI.

äänensävyt: kytkee päälle  
kytkinten painallukseen  
yhdistetyn äänen

äänensävyt päälle?  
**kyllä**

## Lämpimänä säilyttäminen

Tämän toimintatavan avulla, paiston päättyessä jossa sen kesto aika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta paistettua ruokaa voidaan pitää lämpimänä (olhaisissa lämpötiloissa) säilyttäen paiston aikana saatu rapeus ja muuttamatta aistinvaraisia ominaisuuksia.

### asetukset

ohjausten lukitus  
demo-toimintatapa  
eco-logic  
äänensävyt  
**lämpimänä säilyttäminen**

- Säilytys lämpimänä -toimintatavan aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.

lämpimänä säilyttäminen:

ruokaa voidaan säilyttää lämpimänä  
ajastetun paistoaajan loputtua

lämpimänä säilyttäminen päälle?  
**kyllä**

## Eco-Light

Energian säästämiseksi, lamppu kytetään pois päältä automaattisesti muutaman minuutin kuluttua paiston alkamisesta.

### asetukset

demo-toimintatapa  
eco-logic  
äänensävyt  
lämpimänä säilyttäminen  
**eco-light**

- Eco-light -toimintatavan aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.

eco-light: sammuttaa  
sisälamput 1 minuutin kuluttua

eco-light päälle?  
**kyllä**

- Estääksesi laitetta kytkemästä lamppua automaattisesti pois päältä minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa kohtaan OFF.



Jos toiminto Eco-light on asetettu kohtaan OFF, stand-by -tilassa oleva laite näyttää senhetkistä kellonaikaa alhaisella kirkkaudella.



OFF-kohtaan asetettu Eco-light -toiminto saa aikaan laitteen suuremman kulutuksen stand-by -tilassa.



Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä kääntämällä palautuskytkintä oikealle molemmissa asetuksissa.

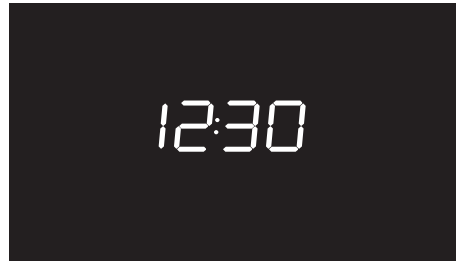


Eco-light -toimintatapa kytkee päälle myös näytön sammuttamisen 2 minuutin kuluttua siitä kun laitetta käytettiin viimeksi.

- Digitaalisen kellon aktivoinnin vahvistamiseksi, valitse KYLLÄ.

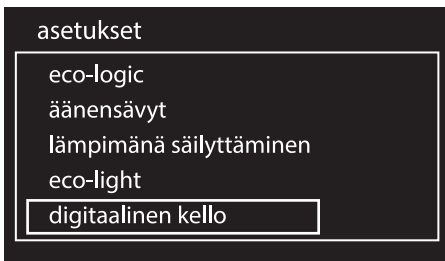


Kun mikään laitteen toiminto ei ole päällä, näyttö näyttää senhetkisen kellonajan digitaalisessa muodossa.



## Digitaalinen kello

Sen avulla kellonaika voidaan visualisoida digitaalisessa muodossa.





## 4 Puhdistus ja hoito

### 4.1 Varoitukset



Väärä käyttö

**Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara**

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.



Käytä vain valmistajan toimittamia puhdistusaineita.

### 4.2 Lasikeraamisen keittotason puhdistus

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

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 **hiekk**a voi naarmuttaa sitä kun kattiloita siirretään.

Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

**Väri-vahteiden vaihtelut** eivät vaikuta lasin toimintaan ja vakauteen. Kyseessä ei ole keittotason materiaalin muutokset vaan yksinkertaiset ruokajäämät, joita ei ole poistettu ja jotka ovat näin ollen hiiltyneet.

**Kiiltäviä pintoja** voi muodostua, jotka 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.



## 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.

## Viikoittainen puhdistus

Puhdista keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitettulla yleispuhdistusaineella. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikonit saa aikaan vedeltä ja lialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Kuivaa pinta näin ollen puhtaalla liinalla. Varo ettei pesuaineen jäämiä jää keittotasolle, sillä ne saavat aikaan aggressiivisen reaktion kun taso kuumenee ja saattaa muuttaa sen rakennetta.

## Ruokajäämät

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). Jos ne kuivuvat liian pitkän aikaa, ne voivat vaurioittaa laitteen suojaavaa pintakerrosta.

## 4.3 Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritoiloiden/peltien kannattimet
- mahdolliset irrotettavat ohjauskiskot.



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



## Puhdistus ja hoito

### Luukun lukitusvipun manuaalinen kytkeminen pois päältä

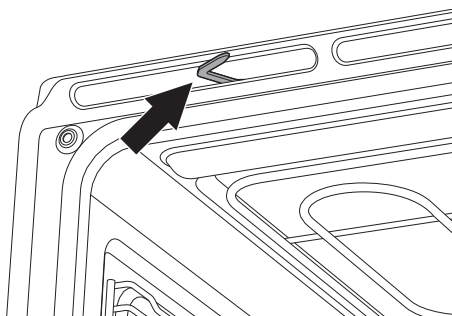


**Väärä käyttö**

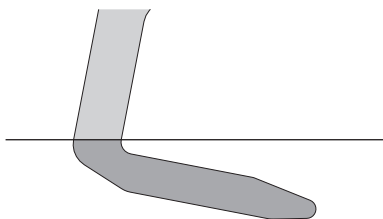
**Palovammojen vaara**

- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa vain kun laite on jäähtynyt ja sammutettu.
- Älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua manuaalisesti pois päältä pyrolyysin aikana.

Luukun lukitusvipu sijaitsee ohjauspaneelin alla olevassa ensimmäisessä vasemmanpuoleisessa aukossa, uunin etuosan yläreunassa.



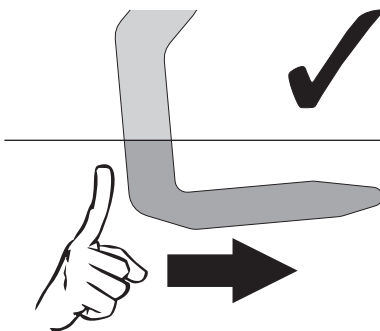
Tavanomaisten puhdistustoimenpiteiden aikana luukun lukitusvipu saattaa kytkeytyä vahingossa päälle.



**luukun lukitusvipu päällä**

**(näköymä päältä)**

1. Siirrä luukun lukitusvipua oikealle kunnes se pysähtyy.

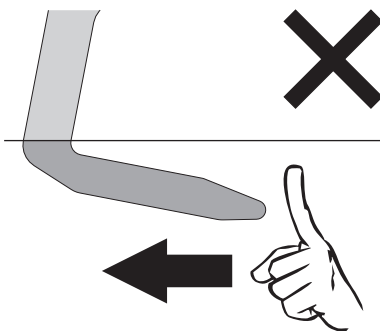


**(näköymä päältä)**

2. Vapauta luukun lukitusvipu varovaisesti.

Mekanismiin kuluva jousi vie luukun lukitusvipun pois päältä asentoon.

Estääksesi mekanismin vahingoittumista, älä koskaan yritä kytkeä luukun lukitusvipua pois päältä työntämällä sitä voimakkaasti vasemmalle.



**(näköymä päältä)**

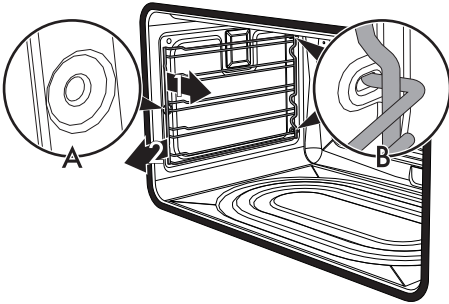


## Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.



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

## 4.4 Pyrolyysi



Pyrolyysi on automaattinen puhdistusmenetelmä korkeaa lämpötilaa käyttämällä, joka poistaa lian. Tämän menetelmän ansiosta paistotilan voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.



### Väärä käyttö

### Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Sammuta keittolieden polttimet tai sähköliedet, jotka on asennettu mahdollisesti laitteen päälle.

## Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi puhdistukseen annettujen tavallisten ohjeiden mukaan.
- Jos pinttyneitä 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.



## Puhdistus ja hoito

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Irrota yläsuojus (jos paikalla).
- Sulje luukku.

### Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä ohjauskytkintä oikealle tai vasemmalle, kunnes ”erityistoimintojen” valikosta valitaan **pyrolyysi eco** tai **pyrolyysi**. Vahvasta sitten painamalla sitä.



2. Käännä ohjauskytkintä asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan vähintään 2 ja korkeintaan 3 tunnin ajaksi (lukuun ottamatta toimintoa **ECO P**, jonka kesto on asetettu 2 tuntiin).





3. Paina ohjauskytkintä. Symboli  palaa kiinteänä. Näytölle ilmestyy ohje, joka tiedottaa lisävarusteiden poistamisesta uunitilan sisältä.

12:30  
pyrolyysi eco

 02 t 00 m



poista lisävarusteet uunitilasta paina oikeanpuoleista kytöntä toiminnon kytkemiseksi päälle

12:30  
pyrolyysi

 03 t 00 m



poista lisävarusteet uunitilasta paina oikeanpuoleista kytöntä toiminnon kytkemiseksi päälle

4. Käynnistä pyrolyysi painamalla ohjauskytkintä.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2 tuntia.
- Keskimääräisen likainen: 2 ja ½ tuntia.
- Erittäin likainen: 3 tuntia.

## Pyrolyysi

1. Näytölle ilmestyy kirjoitus "pyrolyysi käynnissä" ja jäljelle jäävä aika, joka osoittaa, että laite suorittaa puhdistusjaksoa automaattisesti. 2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee luukun estäen se avaamista (näyttöön ilmestyy symboli ).

12:45  
pyrolyysi eco

 01 t 45 m



pyrolyysi käynnissä

12:45  
pyrolyysi

 02 t 45 m



pyrolyysi käynnissä



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.



## Puhdistus ja hoito

2. Pyrolyysin päätyttyä luukku jää lukkoon, kunnes uunitilan sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle.

14:30  
pyrolyysi eco  
00 t 00 m  
pyrolyysi päättynyt  
jäähdytys



15:30  
pyrolyysi  
00 t 00 m  
pyrolyysi päättynyt  
jäähdytys



3. Näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että uunitilan jäähdytys on meneillään.

4. Odota, kunnes uuni jäähtyy ja pyyhi pois uunin sisällä olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.



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.



Pyrolyysin aikana tuulettimet saavat aikaan voimakkaan äänen, joka johtuu niiden lisääntyneestä kiertonopeudesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka edesauttaa lämmön häviämistä. Pyrolyysin lopussa tuuletus jatkuu automaattisesti riittävän ajan, jotta voidaan estää kalusteiden seinämien sekä uunitilan etupuolen ylikuumenemista.



Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.



## Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysin kesto aika on valittu, paina ohjauskytkintä. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symboli .
2. Käännä ohjauskytkintä asettaaksesi kellonajan jolloin pyrolyysi halutaan lopettaa.
3. Muutaman sekunnin kuluttua symbolit  ja  jäävät palamaan kiinteänä ja laite jää odottamaan puhdistusjakson käynnistykseksi asetettua kellonaikaa.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt. Laite voidaan kuitenkin sammuttaa tarkoituksenmukaisilla ohjauksilla.

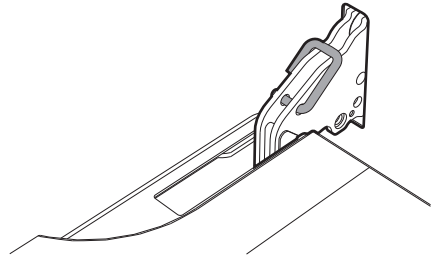
## 4.5 Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

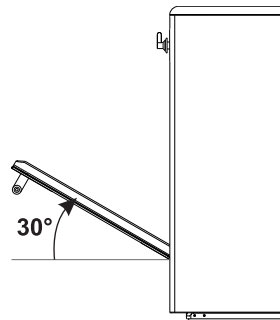
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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



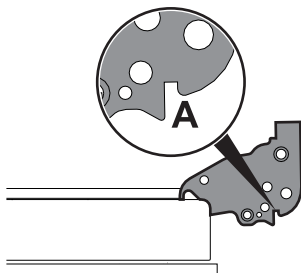
2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.





## Puhdistus ja hoito

3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisesti uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota lukitsevat koukut saranoiden aukoista.



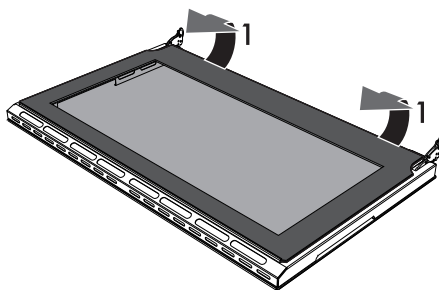
### Luukun lasin puhdistaminen

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

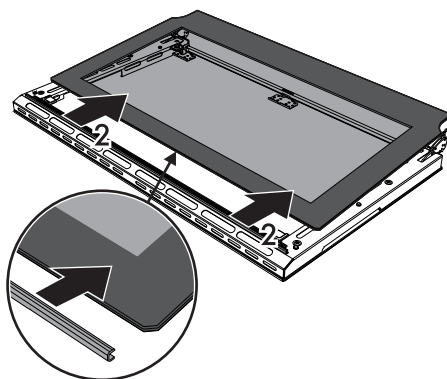
### Sisälasiä irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

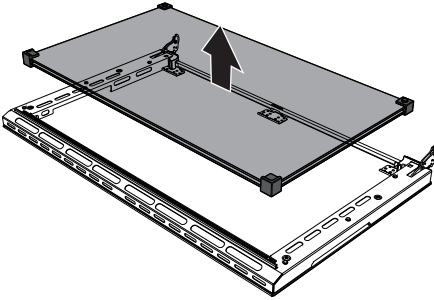
1. Aukaise luukku.
2. Aseta lukitsevat koukut saranoiden aukkoihin siten, että luukun tahatonta sulkeutumista voitaisiin estää.
3. Vedä sisälasin takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).



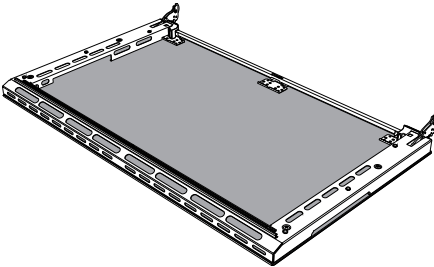
4. Vedä sisälasi etulistasta (2) irrottaaksesi sen luukusta.



5. Irrota keskilasit nostamalla niitä yläsuuntaan.



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



7. Kun puhdistustoimenpiteet ovat päättyneet, aseta keskilasi luukussa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.
8. Sisälasin asettamiseksi, työnnä yläosa oven listaan ja kiinnitä 2 takatappia paikoilleen kevyesti painamalla.

## 4.6 Ylimääräinen huolto

### Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

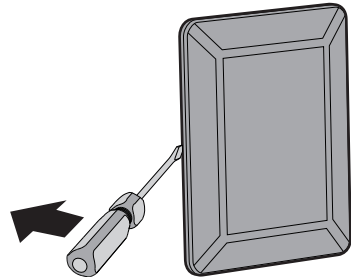


Uunitilassa on 40W:n lamppu.

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



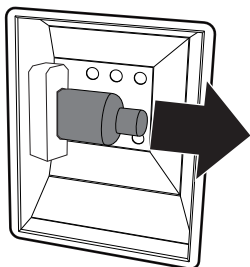
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.





## Puhdistus ja hoito

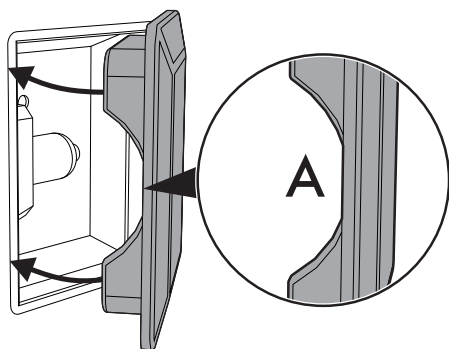
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.

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



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

### Mitä tehdä, jos..

#### Laite ei toimi:

- Viallinen katkaisin: tarkista sulakerasia ja että katkaisin on kunnossa.
- Tehon lasku: Tarkista, että laitteen merkkivalot toimivat.

#### Kaasupoltin ei syty:

- Tehon lasku tai kosteutta sulakkeissa: sytytä kaasupoltin sytytintä tai tulitikkua käyttämällä.

#### Uuni ei lämpene:

- Viallinen sulake: tarkista ja, vaihda katkaisin tarvittaessa.
- Toimintakytkintä ei ole asetettu: aseta toimintakytkin.
- Tarkista jos "demo" -toimintatapa on asetettu (lisätietoja varten ks. kappale "Ohjelmat").

#### Kaikki uunin asetetut ruoat palavat hetkessä:

- Viallinen termostaatti: ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen

#### Luukun lasi huurtuu kun uuni on kuuma:

- Täysin normaalia, sillä se johtuu lämpötilaerosta: se ei vaikuta millään tavoin uunin suorituskykyyn.



## Näyttö on kokonaan sammunut:

- Tarkista verkkojännite.
- Tarkista että mahdollinen ennen laitetta asennettu moninapainen katkaisin on asennossa "On".

## Ohjaukset eivät toimi:

- Tarkista jos "ohjausten lukitus" - toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Ohjelmat").

## Paistoajat ovat korkeat suhteessa taulukossa osoitettuihin:

- Tarkista jos "alhainen teho" - toimintatapa on aktivoitunut (lisätietoja varten ks. kappale "Ohjelmat").

## Näytölle ilmestyy kirjoitus "ERR4":

- Luukun lukitus ei ole kiinnittynyt oikein oveen, tämä sen vuoksi, että luukku on avattu vahingossa sen aktivoinnin aikana. Sammuta ja käynnistä laite uudelleen ja odota muutama minuutti ennen kuin valitset uuden puhdistusjakson.

## Avaamalla luukun kiertoilmatoiminnon aikana tuuletin pysähtyy:

- Kyseessä ei ole vika vaan tuotteen normaali toiminta, joka on hyödyllinen ruokien käsittelyn aikana paiston aikana lämmön liiallisen ulostulon vuoksi. Luukun sulkemisen yhteydessä tuuletin jatkaa normaalia toimintaa.

## Automaattisen puhdistusjakson (pyrolyysi) jälkeen ei kyetä valitsemaan mitään toimintoa:

- Tarkista jos luukun lukitus on kytketty. Päinvastaisessa tapauksessa laitteessa on suojaus, joka ei salli toiminnon valintaan kun luukun lukitus on päällä. Tämä sen vuoksi, koska uunitilan sisällä on vielä korkea lämpötila eikä minkään tyyppistä paistoa sallita.



Jos ongelma ei ole ratkennut tai jos kyseessä on muunlainen vika, ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



Jos muita virheviestejä ilmestyy ERRx:

merkitse virheviesti, toiminto ja asetetut lämpötilat muistiin ja ota yhteys alueella toimivaan huoltokeskukseen.



# Asennus

## 5 Asennus

### 5.1 Asemointi



**Painava laite**  
**Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Luukkuun kohdistuva paine**  
**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

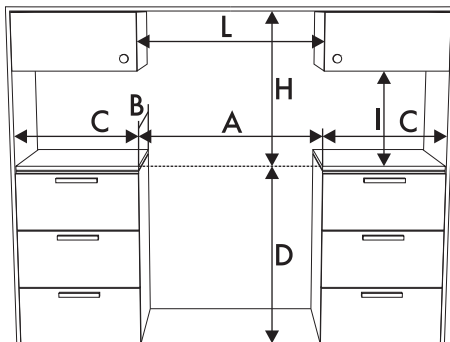
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



**Laitteen toiminnan aikana**  
**kehittyvä lämpö**  
**Tulipalovaara**

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

### Mitat



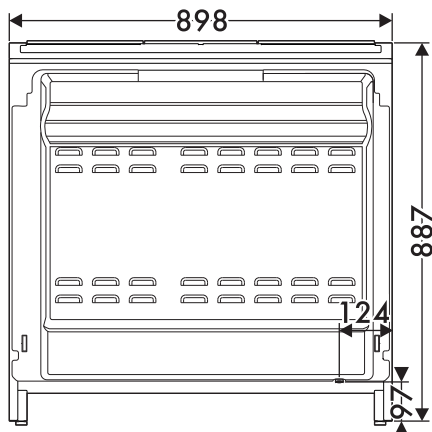
|                |        |
|----------------|--------|
| A              | 900 mm |
| B              | 600 mm |
| C <sup>1</sup> | 450 mm |
| D              | 900 mm |
| H              | 750 mm |
| I              | 450 mm |
| L <sup>2</sup> | 900 mm |

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

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

### Laitteen mitat (mm)

Kaasu- ja sähköliitännöjen asento.





## 5.2 Asemointi



### Painava laite Litistymisestä syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



### Luukkuun kohdistuva paine Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä luukkua vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



### Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

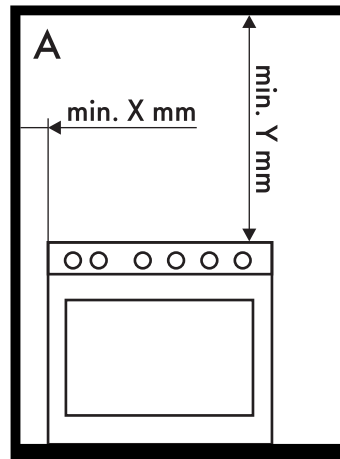
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

## Yleisiä tietoja

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

Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään **Y** mm etäisyys. Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viittaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.

|          |        |
|----------|--------|
| <b>X</b> | 150 mm |
| <b>Y</b> | 750 mm |



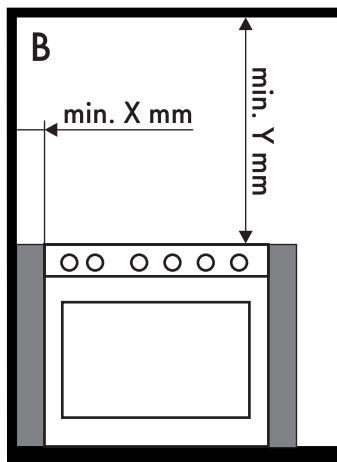
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

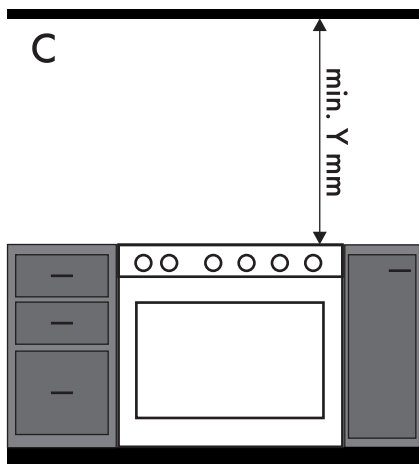




# Asennus



**B - Luokka 2 alaluokka 1**  
(Kalusteasennettu laite)



**C - Luokka 2 alaluokka 1**  
(Kalusteasennettu laite)

## Asemointi ja vaaitus



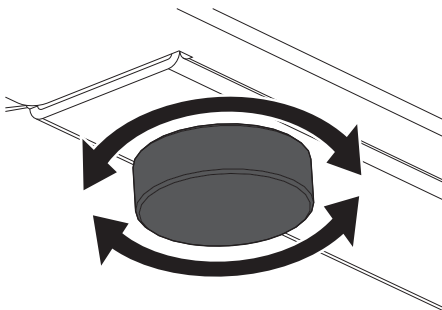
**Painava laite**

**Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara**

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.

Vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle.

- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, ruuvaa kiinni tai auki tukijalka, kunnes laite vaaitetaan ja vakautetaan maahan nähden.



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

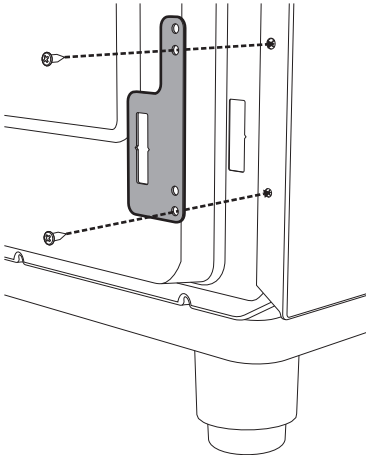


## Kiinnitys seinään

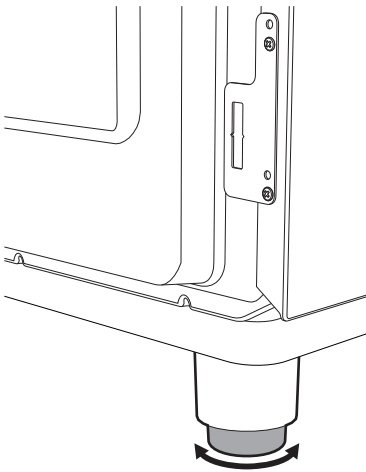


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

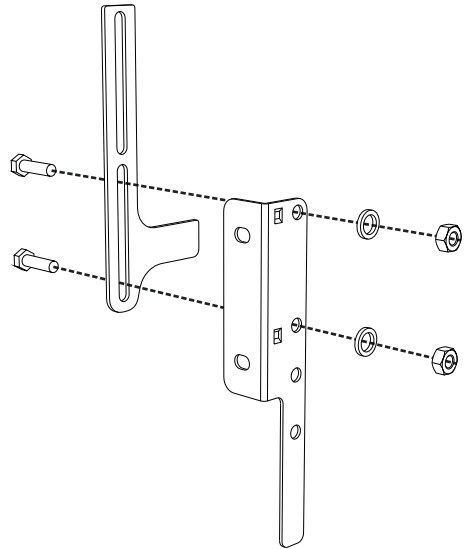
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



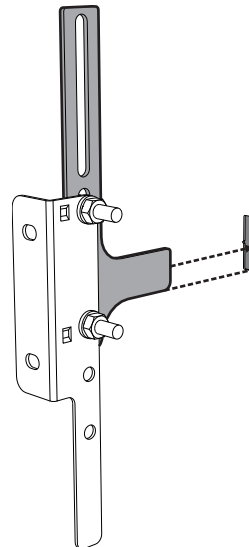
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



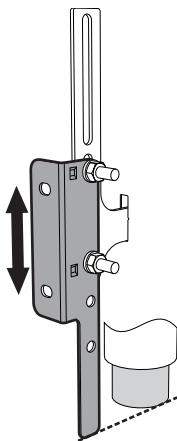
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



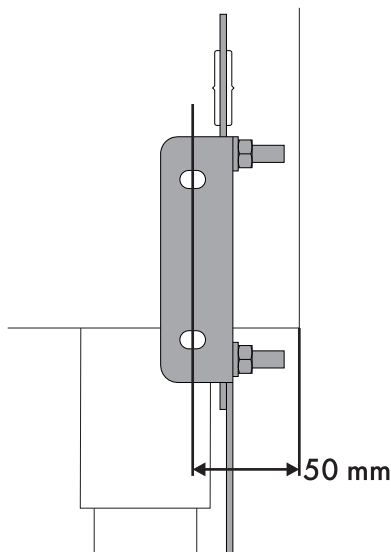


## Asennus

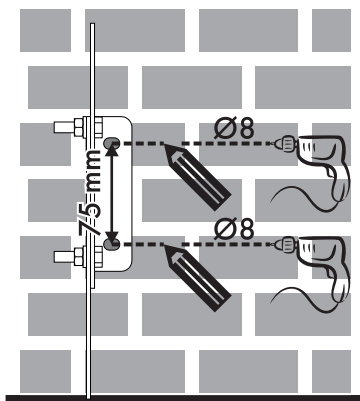
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



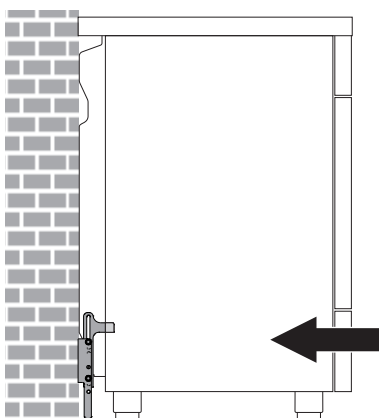
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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



8. Kun aukot on tehty seinään, käytä tulppia ruuveilla kannattimen kiinnittämiseksi seinään.
9. Työnnä liettä vasten seinää ja aseta samanaikaisesti kannatin levyyn, joka on kiinnitetty laitteen takaosaan.





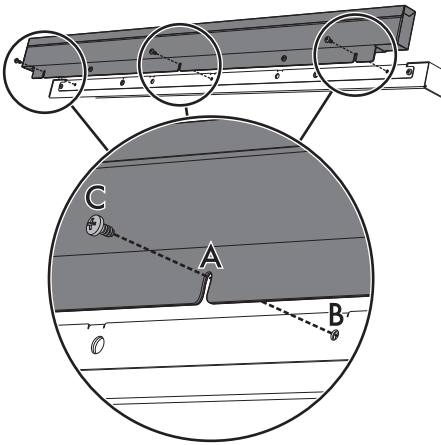
## Korokkeen asennus



Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja sen kiinnittämistä suositellaan laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Aseta koroke tasolle.
2. Aseta korokkeessa **(A)** olevat aukot kohdakkain tason takareunassa olevien aukkojen **(B)** kanssa.



3. Ruuvimeisselin avulla kiinnitä koroke tasoon varustukseen kuuluvia ruuveja **(C)** käyttämällä.

## 5.3 Sähkökytkentä



### Sähkövirta Sähköiskun vaara

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

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyypipilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

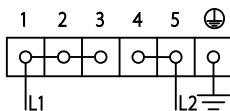
FI



# Asennus

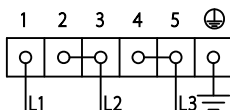
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V 2~**



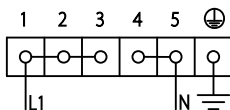
**Kolminapainen johto 3 x 10 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 3~**



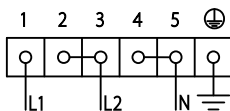
**Nelinapainen johto 4 x 6 mm<sup>2</sup>.**

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



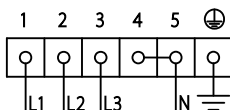
**Kolminapainen johto 3 x 10 mm<sup>2</sup>.**

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



**Nelinapainen johto 4 x 6 mm<sup>2</sup>.**

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



**Viisinapainen johto 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.**

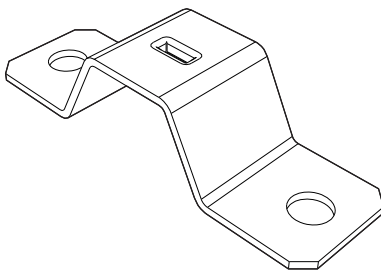


Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



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

## Vaihtoehtoinen hyppyjohto



Jos kyseessä on kaksi- tai kolminapainen liitäntä, johdon oikeaan liittämistä varten on asennettu hyppyjohto vaihdettava varustuksiin kuuluvaan hyppyjohtoon.

## Pysyvä kytkentä

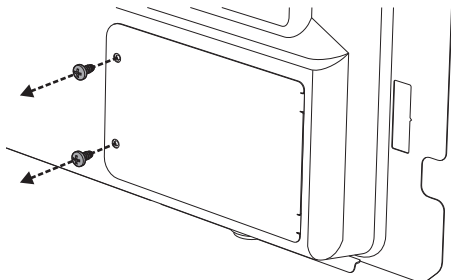
Aseta kaikkinaapainen katkaisin laitteen virransyöttölinjaan siten, että kontaktien välinen etäisyys mahdollistaa virran täydellisen katkaisun ylijänniteluokan III ja asennussäännösten mukaisesti.



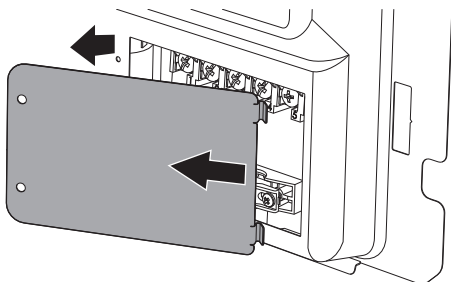
## Pääsy liitinrimaan

Virtajohdon kytkemiseksi, mene takana olevan suojuksen päällä olevalle liitinrimalle:

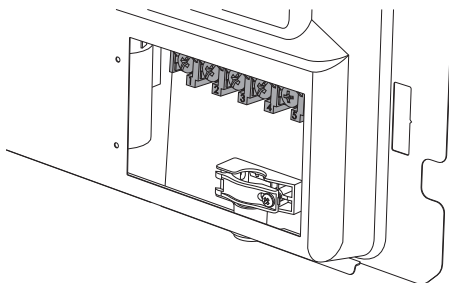
1. Irrota ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takana olevaan suojukseen.



2. Käännä luukkua kevyesti ja irrota se paikoiltaan.

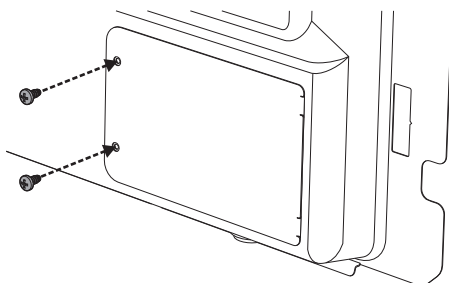


3. Asenna virtajohto.



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.





## 5.4 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeeseen on päästävä laitteen asennuksen jälkeen. Älä taita äläkä jätä jumiin sähköverkkoon liittävää johtoa.
- 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 oikean toiminnan kannalta.