

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	94
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	94
1.2 Valmistajan vastuu	98
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	98
1.4 Tyyppikilpi	98
1.5 Tämä käyttöohje	98
1.6 Hävittäminen	98
1.7 Energian säästämiseksi	99
1.8 Miten käyttöohjetta luetaan	100
2 Kuvaus	101
2.1 Yleinen kuvaus	101
2.2 Keittotaso	102
2.3 Ohjauspaneeli	103
2.4 Muut osat	103
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	104
3 Käyttö	105
3.1 Lisävarusteiden käyttö	107
3.2 Keittotason käyttö	107
3.3 Uunin käyttö	114
3.4 Neuvoja paistamiseen	116
3.5 Ohjelmointilaitteen kello	117
4 Puhdistus ja hoito	122
4.1 Keittotason puhdistus	123
4.2 Luukun puhdistus	124
4.3 Uunitilan puhdistus	126
4.4 Vapor Clean	127
4.5 Ylimääräinen huolto	128
5 Asennus	130
5.1 Sijoittaminen	130
5.2 Sähköliitäntä	135
5.3 Ohjeet asentajalle	137

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeiden noudattaminen takaa laitteen ulkomuodon ja toiminnan säilymisen muuttumattomina.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta 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 kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: kytke laite pois ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä laitteesta, 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 käytä vettä sammutukseen. Laita kansi kattilan päälle ja kytke asianmukainen keittoalue pois.
- Paistoa on aina valvottava. Lyhyttä paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Älä aseta metallisia esineitä kuten esimerkiksi astioita tai ruokailuvälineitä keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (ruokailuvälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni paiston aikana.

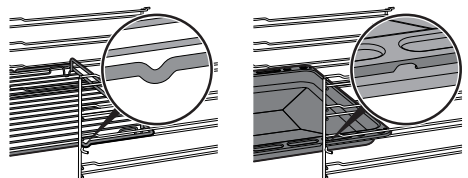


- Jos käsittelet ruokia paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääksesi höyryn pois ennen kuin avaat luukun kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (mallista riippuen), kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (MALLISTA RIIPPUEN) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteessa suoritettavia toimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttöjärjestelmä pois päältä.

- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Vaarojen välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteys tekniseen tukeen joka vaihteen sen uuteen.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistainia ja teräsvillaa).
- Käytä mahdollisesti puu- 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.





Varoitukset

- Älä istu laitteen päälle.
- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos ja ne voivat syttyä palamaan niiden ylikuumentumisen vuoksi. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Tulipalovaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.
- **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 ritalät pois uunitilasta, ellet käytä niitä paiston aikana.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinifoliolla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuumen ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan avatun luukun sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada keittotasolle 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 taajuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktio-keittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).
- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.



- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla (esim. anodisointi, nikkelöinti, kromaus) käsiteltyjen osien puhdistukseen klooria, ammoniakkia tai valkaisuvainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja teräsvillaa).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritiloita, liekin jake-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkua 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 avulla.
- Laitteen eteen ei saa asentaa sisustusovea tai paneelia, ettei se ylikuumene.

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen teknikon tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksen mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Liitäntäkotelon virtajohtimien ruuvien kiristysmomentin tulee olla 1,5 - 2 Nm.

Laitteeseen liittyen

- Sammuta levyt käytön jälkeen. 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 kestävä, mutta vältä kiinteiden ja painavien esineiden putoamista keittotason pinnalle, se voi mennä rikki, jos esine on terävä.
- Lasikeraamista pintaa ei saa käyttää tukialustana.
- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen oven päälle.



Varoitukset

- Tarkista, ettei ovien 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 paistamiseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.

1.4 Tyypikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähkövirta

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Irrota virtajohto sähkölaitteistosta.



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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

1.7 Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain jos reseptissä sitä vaaditaan.
- Ellei pakkauksessa toisin ohjeisteta, sulata pakasteet ennen kuin ne asetetaan uunitilaan.
- Jos useita paistoja joudutaan suorittamaan, paista ruokia peräkkäin käyttäaksesi hyväksi valmiiksi 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 energian häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.



Varoitukset

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 liittyvää tietoa.

Puhdistus ja huolto



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

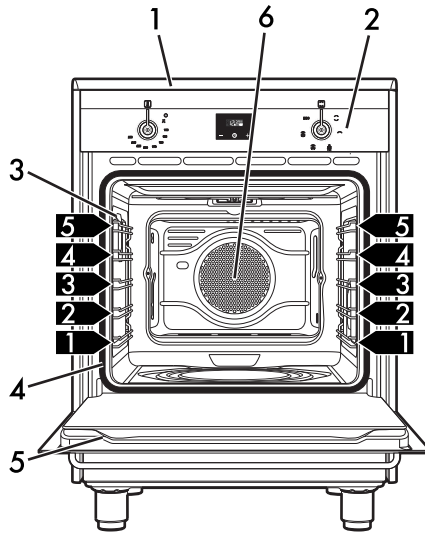
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Keittotaso

2 Ohjauspaneeli

3 Lamppu

4 Tiiviste

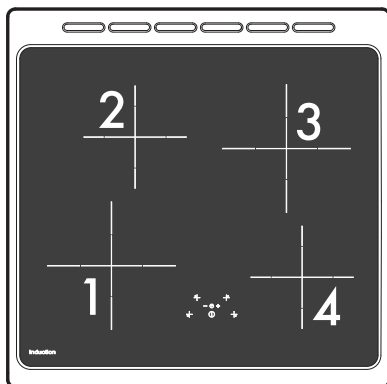
5 Luukku

6 Tuuletin

1,2,3... Raitilöiden/peltien kannattimien taso



2.2 Keittotasotaso



Alue	Mitat H x L (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho Booster-toiminnossa (W)*
1	180 x 180	1850	2100
2	145 x 145	1200	1400
3	180 x 180	1850	2100
4	145 x 145	1200	1400

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

Induktiotoiminnon etuja

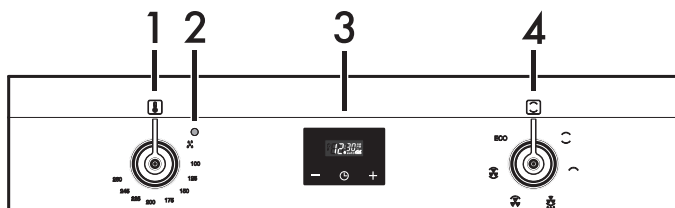


Keittotasotaso on varustettu induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle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

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



2.3 Ohjauspaneeli



1 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

Käännä kytkintä myötöpäivään halutun arvon kohdalle, minimi- ja maksimiarvojen välillä.

2 Merkkivalo

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

3 Ohjelmointilaitteen kello

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

4 Toimintokytkin

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

2.4 Muut osat

Uunin tasot

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

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

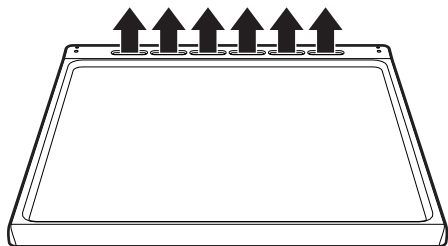
- kun luukku avataan
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoa **ECO**.



Jäähdytystuuletin

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää uuni. Se kytkeytyy päälle paiston aikana.

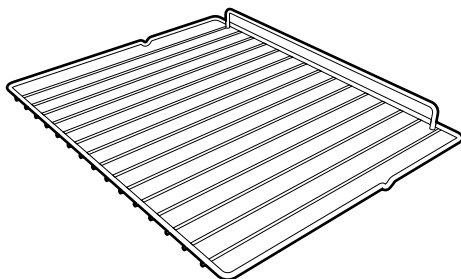
Tuuletin muodostaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos laitteen takapuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös uunin sammutuksen jälkeen.



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

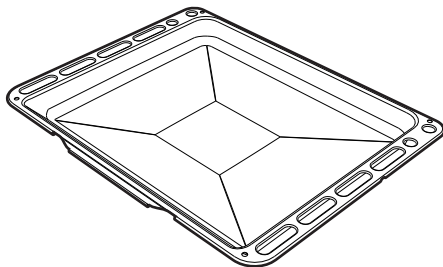
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Syvä uunipelti



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



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.



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



3 Käyttö

Varoitukset



Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana.

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä
- Älä koske laitteen sisällä oleviin kuumennuselementteihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos käsittelet ruokia paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryn pois ennen kuin avaat luukun kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Palovammojen vaara

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinifoliolla tai tinapaperilla.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista ettei se estä kuuman ilman kiertoa uunin sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan avatun luukun sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotason alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu 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 keittotason pinnalle.
- Jos halkeamia tai säröjä ilmestyy, sammuta laite välittömästi, kytke virta pois päältä ja ota yhteyttä huoltopalveluun.
- Älä käytä tukialustana.



Käyttö



Korkea lämpötila säilytystilan
sisällä käytön aikana

Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta suihkeita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja uunin 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 ritilät pois uunitilasta, ellei käytä niitä paiston aikana.

Lasikeraaminen keittotas

5. Aseta täynnä vettä oleva kattila jokaisen edessä olevan keittoalueen päälle ja käynnistä ne maksimiteholle vähintään 30 minuutiksi.
6. 30 minuutin kuluttua, sammuta edessä olevat keittoalueet ja toista toimenpide takana ja mahdollisesti keskellä oleville keittoalueille.
7. Jos em. toimenpiteiden jälkeen ohjaukset eivät toimi oikein, pidennä toimenpidettä, kunnes kosteus haihtuu kokonaan pois.

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. "Puhdistus ja hoito").

Uunitila

4. Kuumenna tyhjä uuni maksimaaliseen lämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

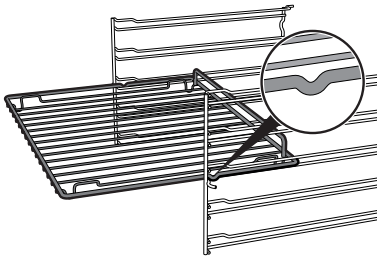
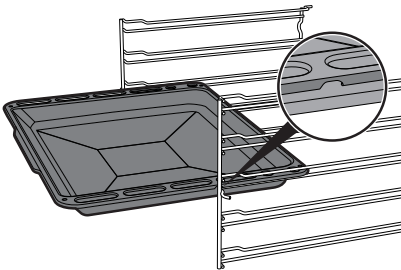


3.1 Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

3.2 Keittotason käyttö



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

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Induktiolieden käyttö tapahtuu Touch-Control -kosketusnäppäinten kautta. Kosketa kevyesti lasikeraamisella pinnalla olevaa symboli. Jokainen oikea kosketus vahvistetaan merkkiäänellä.



On/Off: laittaa päälle tai pois päältä keittotason.



Lisäys: lisää tehotasoa tai kypsennysaikaa.



Vähennys: vähentää tehotasoa tai kypsennysaikaa.



Alue edessä vasemmalla



Alue takana vasemmalla



Alue takana oikealla



Alue edessä oikealla



Induktioliedellä käytettävät astiat

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

Käyttöön sopivat astiat:

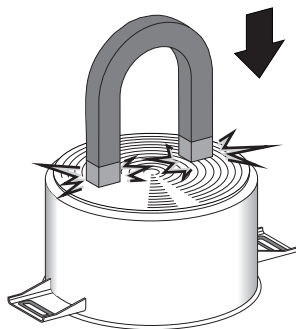
- Emaloidut teräsastiat paksulla pohjalla.
- Valurauta-astiat emaloidulla pohjalla.
- Ruostumattomasta monikerroksisesta teräksestä, ferriitisestä ruostumattomasta teräksestä ja erityisellä pohjalla valmistetusta alumiinista valmistetut astiat.

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 keittoalueella 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 visualisoidaan 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 ristillä keittoalueeseen.

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

Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

Jos keittoalueen asetuksia ei muuteta, jokaisen keittoalueen maksimaalinen käyttöaika riippuu valitusta tehosta.

Kun käyttöaikaa rajoittava laite käynnistyy, keittoalue sammuu, lyhyt merkkiäänä soi ja jos se on kuuma, näytölle ilmestyy symboli .

Asetettu tehotaso	Keittoajan maksimaalinen kesto
1 - 2	8
3 - 4	6
5 - 6	5
7	3
8	2

Suojaus ylikuumenemista vastaan

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

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



Käyttö

Tehotasot

Keittotason tehoa voidaan säätää eri tasoilla. Taulukosta löytyy erilaisiin kypsennyksiin liittyvät ohjeet.

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

* ks. power -toiminto

Keittotason käynnistys/sammutus

Keittotason käynnistämiseksi, pidä näppäintä On/Off  painettuna vähintään 1 sekunnin ajan; sen sammuttamiseksi, pidä näppäintä  painettuna vähintään 2 sekunnin ajan.



Keittotaso sammuu automaattisesti muutaman sekunnin sisällä ja mitään tehoarvoa ei ole valittu.

Keittoalueen käynnistäminen

Kun taso on käynnistetty:

1. Valitse keittoalue, joka on aktivoitava tarkoituksenmukaisilla alueen valintanäppäimillä ( esim. takaoikea keittoalue).

2. Näppäimiä  ja  käyttämällä valitse kypsennysteho välillä 1 - 9 tai aktivoi power-toiminto "Power-toiminto".

Keittoalueen sammuttaminen

1. Valitse keittoalue, joka on sammutettava tarkoituksenmukaisilla alueen valintanäppäimillä.
2. Paina näppäintä  saadaksesi tehoarvon takaisin kohtaan 0 (nolla).



Kaikkien keittoalueiden sammuttamiseksi samanaikaisesti, pidä näppäintä On/Off  painettuna vähintään 2 sekunnin ajan.

Jälkilämpö



Väärä käyttö Palovammojen vaara

- 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.

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



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



Power-toiminto



Tämän toiminnon avulla on mahdollista käyttää keittoalueen suurinta mahdollista tehoa.

Kun asianmukainen keittoalue on kytketty päälle:

1. Paina näppäintä **+** saavuttaaksesi tehotason 9.
2. Paina uudelleen näppäintä **+**, näytölle visualisoituu symboli **P**.

Power-toiminnon deaktivoimiseksi, paina näppäintä **1**.



Vain etuvasemmalla ja -oikealla keittoalueilla:

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

Ajastin



Tämän toiminnon avulla on mahdollista ohjelmoida ajastin, joka ilmoittaa halutun ajan päättymisestä merkkiäänellä (välillä 1 - 99 minuuttia).

Kun keittotason on laitettu päälle:

1. Paina samanaikaisesti näppäimiä **+** ja **-**, näyttöön visualisoidaan **00**.

2. Valitse haluamasi aika minuutteina näppäinten **+** ja **-** kautta (pidä näppäimiä painettuna nopeaa etenemistä varten). Vilkkuvat pisteet viualisoidaan, jotka osoittavat laskentaa.



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



Ajastin voidaan kytkeä päälle sekä päällä oleville että sammutetuille keittoalueille.

3. Edellä asetetun ajan päättyessä taso ilmoittaa siitä käyttäjää merkkiäänisarjalla. Tämän merkinannon keskeyttämiseksi on mahdollista painaa mitä näppäintä tahansa.



Ajastimen deaktivoimiseksi laskennan aikana sen arvo on nollattava näppäimellä **-**. Kun näyttöön ilmestyy kirjoitus **00**, ajastin deaktivoidaan.



Keittoalueen automaattisen sammuttamisen ajastin



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

1. Jos keittoaluetta ei ole valittu, paina samanaikaisesti näppäimiä **+** ja **-**, kirjoitus **00** visualisoituu.
2. Paina näppäimiä **+** ja **-** uudelleen, (jos vähintään yksi keittoalue on päällä) valopiste syttyy osoittamaan aluetta, jota ollaan ajastamassa.
3. Valitse automaattisen sammuttamisen aika näppäinten **+** ja **-** kautta (pidä näppäimiä painettuna nopeaa etenemistä varten), tai valitse toinen levy näppäinten **+** ja **-** kautta.



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

4. Paina samanaikaisesti näppäimiä **+** ja **-**, kunnes valopiste ilmestyy vastaavan keittoalueen näytön alle, jonka aikaa halutaan muuttaa. Kun haluttu alue on valittu, näppäinten **+** ja **-** kautta on mahdollista muuttaa edellä valittua aikaa.

5. Edellä asetetun ajan päättyessä taso deaktivoi keittoalueen ja ilmoittaa siitä käyttäjää merkkiäänisarjalla. Tämän merkinannon keskeyttämiseksi on mahdollista painaa mitä näppäintä tahansa.

Ohjausten lukitus

Kun keittotason on laitettu päälle:

1. paina samanaikaisesti näppäimiä **-** ja **+**.
2. vahvistavan merkkiäänien jälkeen, paina näppäintä **+**.

Ohjat ovat nyt lukittu ja **L** ilmestyy näyttöön.



Sähkökatkon syntyessä ohjausten lukitus deaktivoituu.

Ohjausten vapauttamiseksi:

1. Paina samanaikaisesti näppäimiä **-** ja **+**.
2. vahvistavan merkkiäänien jälkeen, paina näppäintä **-**.

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.



Tehon ohjausmoduuli ei vaikuta laitteen kokonaismääräisen sähkön absorbointiin.

Keittotason tehon rajoituksen asetus



Keittotaso on konfiguroitu toimintaan **7 kW:n** teholla, mutta enimmäistehoa voidaan rajoittaa asettamalla sen toiminta **4,5 kW:lle** tai **3,1 kW:lle**.

1. Kytke liesi irti verkosta ja odota 10 sekuntia ennen kuin kytket siihen virran takaisin.



Keittotason tehotaso tulee asettaa 2 minuutin sisällä sen liittäessä sähköverkkoon.

2. Pidä painettuna samanaikaisesti vähintään 3 sekuntia alueen neljää valintanäppäintä . Äänimerkki kuuluu. Tason näyttö näyttää senhetkisen tehon arvon (7,4 kW).
3. Paina näppäimiä ja tehon säätämiseksi haluttuun arvoon (3,0 kW tai 4,5 kW).

4. 60 sekunnin sisällä pidä painettuna samanaikaisesti vähintään 3 sekuntia alueen neljää valintanäppäintä . Äänimerkki kuuluu, joka vahvistaa asetetun valinnan.

Esimerkkejä mahdollisista yhdistelmistä asetetun tehon mukaan

Teho (kW)	Levy 210 vasen	Levy 180 vasen	Levy 210 oikea	Levy 180 oikea
7,4	P	7	P	7
	9	P	9	P
4,5	8	8	8	8
	0	P	8	P
	P	7	0	8
3,0	8	0	8	0
	0	P	0	P
	7	8	0	8
	0	8	7	8



Keittoaikojen viitetaulukko

Seuraavassa taulukossa on esitelty valmistettavien ruoka-aineksien viitteelliset tehoarvot. Arvot voivat vaihdella ruoka-aineksien määrän ja kuluttajan mieltymyksien mukaan.

Tehotaso	Soveltuu:
1 - 2	Ruokien lämmitys, vähäisten nestemäärien kiehumispisteen säilytys, keltuaiseen tai voihiin pohjautuvien kastikkeiden sekoitus.
3 - 4	Kiinteiden ja nestemäisten ruokien lämmitys, veden kiehumispisteen säilytys, pakasteruokien sulatus, 2-3 kananmunan munakkaat, hedelmä- ja vihannesruoat, eri kypsennykset.
5 - 7	Lihan, kalan ja kasvien kypsennys nesteessä, vesipitoiset ruoat, hillojen valmistus, jne.
8 - 9	Liha- tai kalapaistokset, pihvit, maksa, lihojen ja kalojen ruskistus, kananmunat, jne.
P	Perunoiden friteeraus öljyssä, jne. veden nopea kiehaus.

3.3 Uunin käyttö

Uunin käynnistyminen

Uunin käynnistämiseksi:

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



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

Paina näppäintä ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Toimintojen lista



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.



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.

Pyrolyyttimalleissa erityiset sulatus- ja kohotustoiminnot on yhdistetty tähän samaan toimintoon



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, porsaankyliksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



Staattinen kiertoilma

Tuulettimen toiminta perinteiseen paistoon yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. 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).

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-toiminnolla paistoaajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä.



Vapor Clean

Tämä toiminto helpottaa puhdistusta höyryn avulla, joka syntyy pienestä määrästä pohjalla olevaan tarkoitukseenmukaiseen muottiin kaadetusta vedestä.





3.4 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).

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 ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa myös asettamalla lihat kylmään uuniin. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.

- Ruoka on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy tai sulatettu voi tulee levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

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

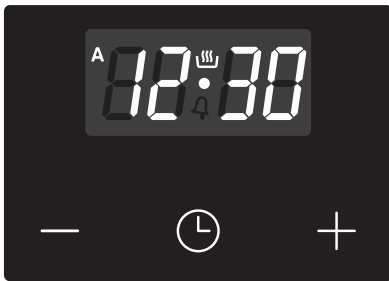
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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



- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

3.5 Ohjelmointilaitteen kello



- Arvon vähennysnäppäin
- 🕒 Kellonajan säätönäppäin
- + Arvon lisäysnäppäin

i Varmista, että kellossa näkyy paistoajan kuvake . Jos kuvaketta ei näy, uunia ei voi laittaa päälle.

Paina näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

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

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

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



Käyttö

Ajastettu paisto



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

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

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

6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.

7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävästä paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



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

Ohjelmoitu paisto



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

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa Ajastettu paisto kuvattuun tapaan.
2. Paina menu näppäintä  kahden sekunnin ajan.
3. Paina menu näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja kirjoitus  kun taas symboli  vilkkuu. (esimerkiksi senhetkinen kellonaika on 17,30)



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



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

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyvät senhetkinen kellonaika ja symbolit ja sammuvat kun taas merkkivalo syttyy.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli sammuu, symboli vilkkuu ja äänimerkki soi.

10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan **0**.
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä ja asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä menu 2 sekunnin ajan. Paina menu näppäintä uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus vuorotellen jäljelle jäävän paistoajan kanssa.



Käyttö

Ajastin



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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

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

Äänimerkki kytkeytyy asetetun ajan päättyessä.

4. Paina arvon vähennysnäppäintä äänimerkin sammuttamiseksi.



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

Asetuksien muokkaus

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

Asetuksien peruutus

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

Merkkiäänen valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samanaikaisesti painettuna arvon lisäys- ja vähennysnäppäintä .
2. Paina kellonajan näppäintä .
3. Paina arvon vähennysnäppäintä erilaisen merkkiäänen valitsemiseksi.



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Naudanpaisti	2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	260	15	
Roast beef	1	Turbo/pyöreä vastus	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkunpaisti	3	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	260	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	260	10	10
Porsaan pekonifilee	0,7	Grilli	5	260	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	260	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	260	10	7
Kirjolohi	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/pyöreä vastus	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Turbo/pyöreä vastus	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/pyöreä vastus	2	260	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen kakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyttit	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja hoito

Varoitukset



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä puhdista laitetta höyryllä.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla (esim. anodisointi, nikkelöinti, kromaus) käsiteltyjen osien puhdistukseen klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja teräsvillaa).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Varo ettei keittotasolle kaadu sokeria tai muita sokerisekoituksia, ja ettei sen päälle aseteta sulavia materiaaleja tai aineita (muovi tai alumiinikeltu).



Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

Pintojen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

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

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

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), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.



Puhdistustoimenpiteiden jälkeen kuivaa laite huolella estääksesi toimintahäiriöiden ja esteettisten ongelmien syntymistä valuvan veden ja pesuaineiden vuoksi.



4.1 Keittotason puhdistus

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä. Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla pyyhkeellä.

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa sitä kun kattiloita siirretään.

Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.

Värivivahteiden 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.

Viikoittainen puhdistus

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

Kytkimet



Kytinten puhdistamiseksi älä käytä aggressiivisia tuotteita, jotka sisältävät alkoholia tai teräksen ja lasin puhdistukseen tarkoitettuja tuotteita, sillä ne voivat aiheuttaa korjaamattomia vikoja.

Puhdista kytkimet pehmeällä liinalla, joka on kostutettu lämpimällä vedellä. Kuivaa huolellisesti. Ne voidaan irrottaa vetämällä ne pois paikaltaan.



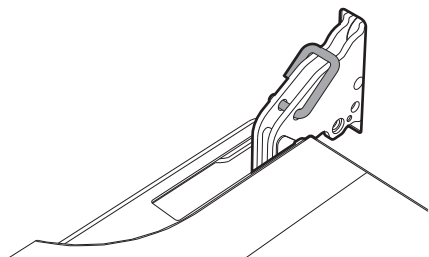
4.2 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

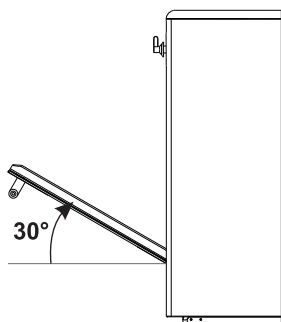
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

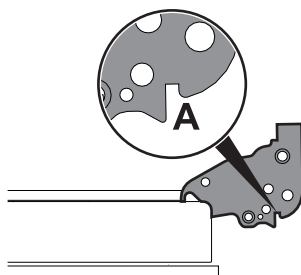
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



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



Luukun lasien puhdistus

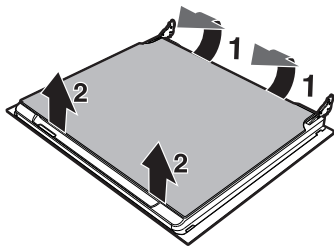
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.



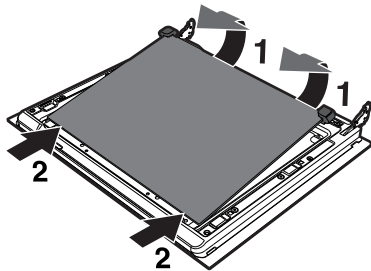
Sisälasien irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lasit voidaan irrottaa.

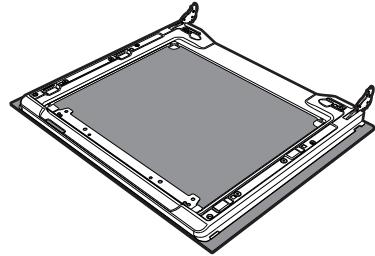
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2).



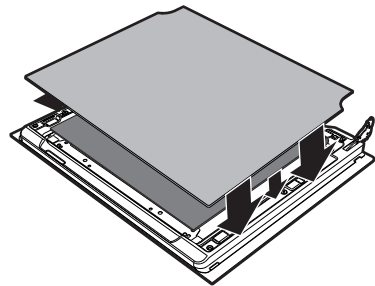
3. Irrota keskellä oleva lasi vetämällä sitä yläsuuntaan, noudattamalla samaa menetelmää sisälasille, mutta varomalla, että lasin etuosaa (2) työnnetään laitteen sisäsuuntaan päin.



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



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



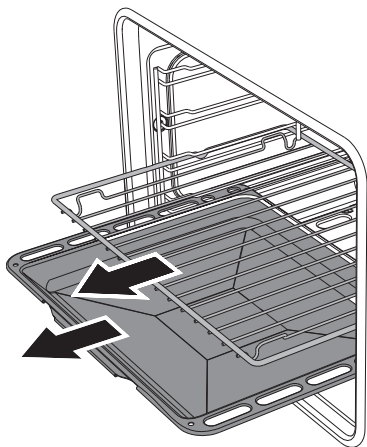


4.3 Uunitilan puhdistus

Uunitilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

Poista kaikki irrotettavat osat.



Ritilöiden ja peltien puhdistus

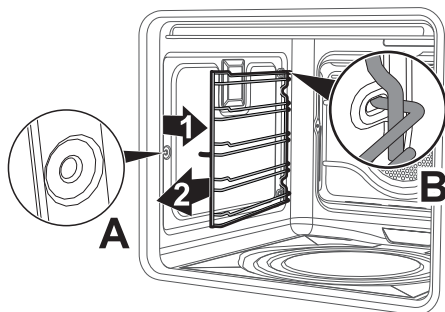
Puhdista uunin ritilät ja pellit lämpimällä vedellä ja hankaamattomilla puhdistusaineilla, huuhtelee ja kuivaa kosteat osat.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ohjauksikot irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa käytetään (vain joissakin malleissa).

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 ohjauksikot takaisin paikoilleen.



Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste



On suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan sen jälkeen kun erityisiä tuotteita on käytetty, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

4.4 Vapor Clean



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



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

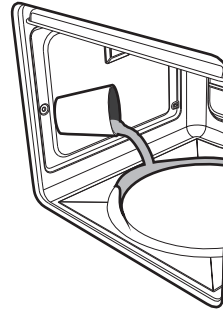
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

Esitoimenpiteet

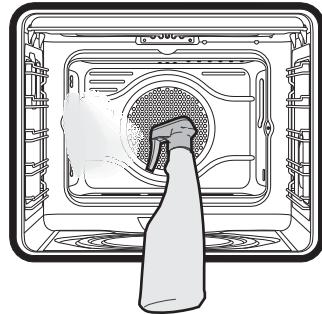
Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

- Kaada noin 40 senttilitraa vettä uuninpellille. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



- Sulje luukku.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.



Puhdistus ja huolto

Vapor Clean -asetus

1. Käännä toimintokytkin symbolin  ja lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.
2. Aseta 18 minuutin paistoaika ohjelmointilaitteen kelloa käyttämällä.

Muutaman sekunnin kuluttua ohjelmointilaitteen kellon näppäinten viimeisestä kosketuksesta alkaa Vapor Clean -höyrypuhdistusjakso.

3. Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyessä ajastin deaktivoi uunin lämmityselementit, äänimerkki alkaa soida ja ohjelmointilaitteen kellossa olevat numerot vilkkua.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päätyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
5. Käytä pinttyneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
6. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
7. Ota pois kypsennystilan sisälle jäänyt vesi.

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata kypsennystila kiertoilmatoimintaa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160°C:ssa.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

4.5 Ylimääräinen huolto

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

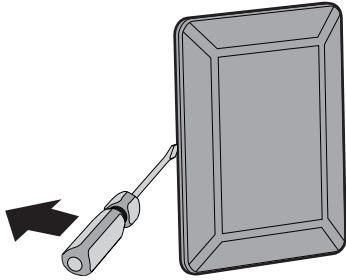


Uunitilassa on 40 W lamppu.

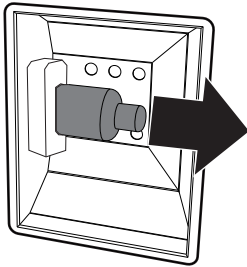
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.



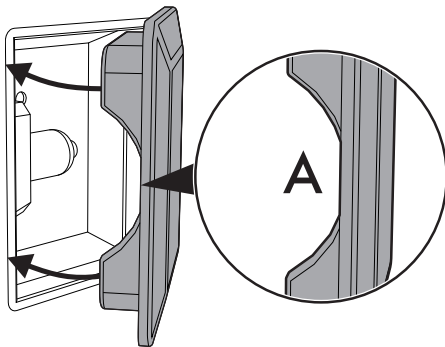
4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta tilalle uusi lamppu.

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

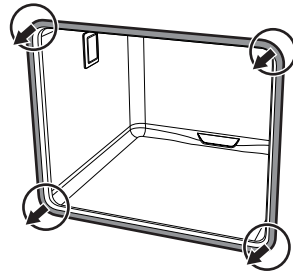


7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.

Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut ja vedä tiivistettä ulkosuuntaan.



Tiivisteiden asentamiseksi:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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



Asennus

5 Asennus

5.1 Sijoittaminen



Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



Avattuun oveen kohdistuva paine
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

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



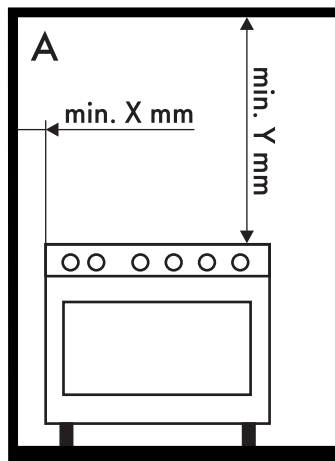
Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara

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

Laitteen työtason yläpuolelle asetettujen kaapistojen tulee olla vähintään Y mm etäisyydellä siitä. Jos keittotason yläpuolelle asennetaan liesituuletin, katso oikea etäisyys liesituulettimen ohjeista.

X	150 mm
Y	750 mm

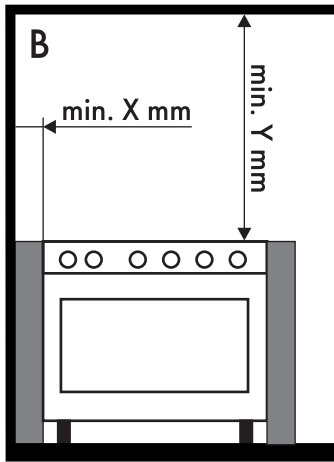
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



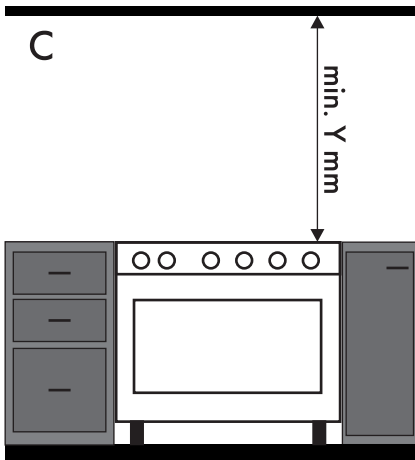
A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

Tämä laite voidaan asentaa seinien viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, minimietäisyydelle **X** mm laitteen sivusta, kuten asennusluokkien kuvissa **A** ja **C**.

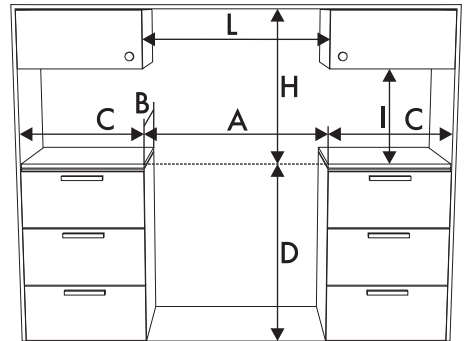


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



A	600 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	600 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).



Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat: sähköliitännöjen sijainti (mm)

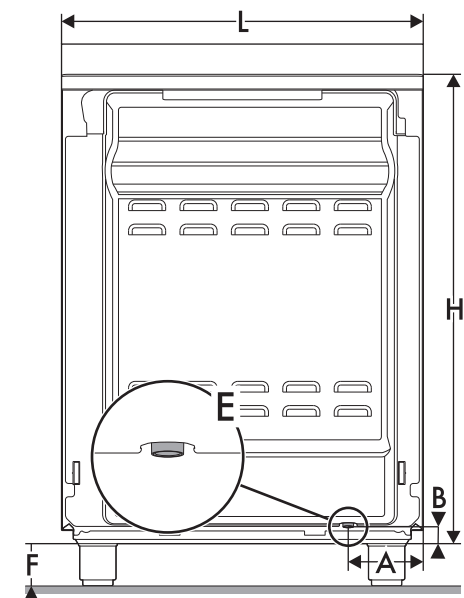
Asemointi ja vaaitus



Painava laite

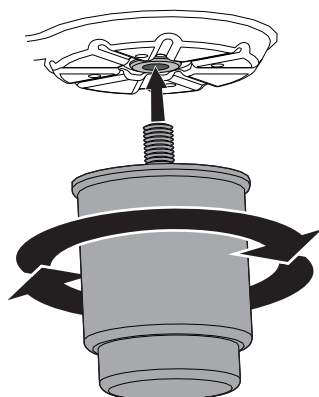
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Aseta ensin edessä olevat jalat ja sitten takana olevat jalat.
- Kun sähkö-/kaasuliitäntä on tehty, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



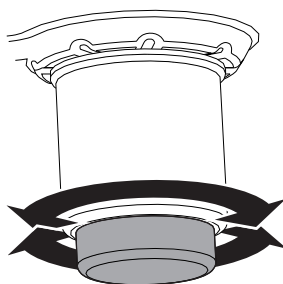
A	124	
B	32	
F	min. 70 Maks. 110	min. 105 Maks. 160
H	770	
L	598	

E = Sähköliitäntä



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

- Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.



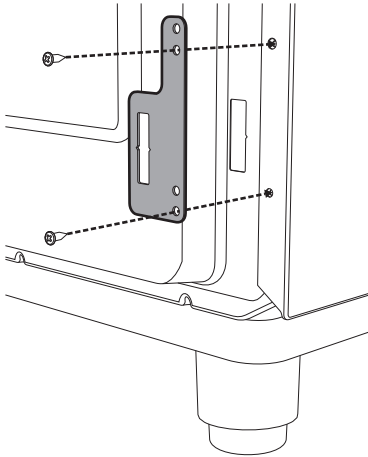


Kiinnitys seinään

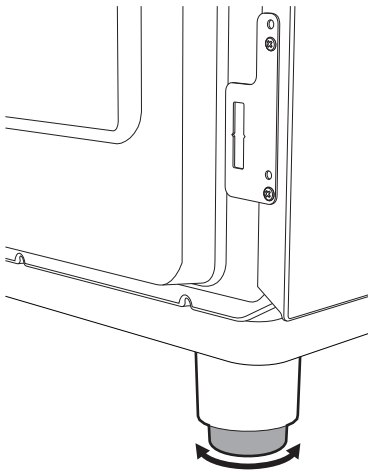


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

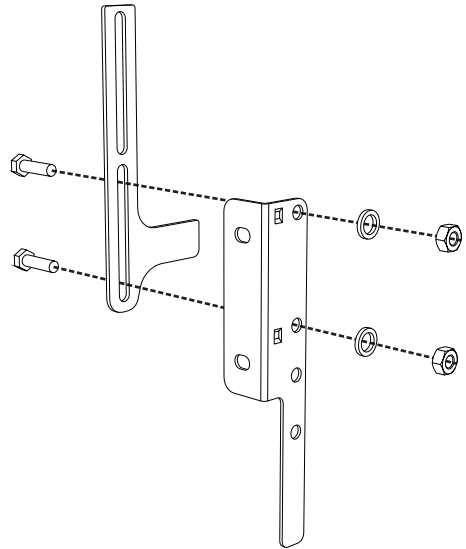
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



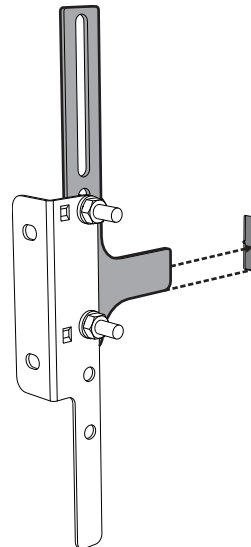
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.



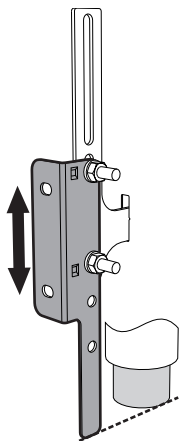
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.



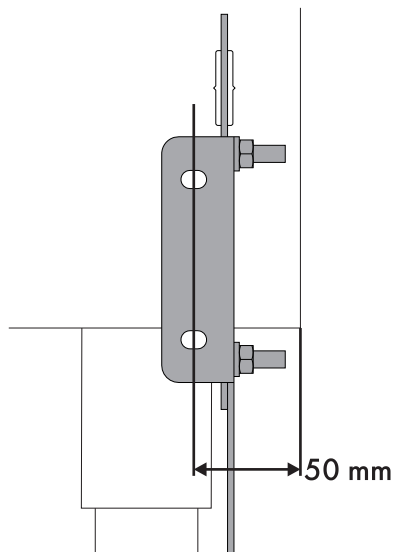


Asennus

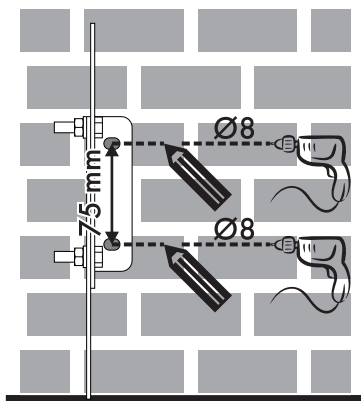
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



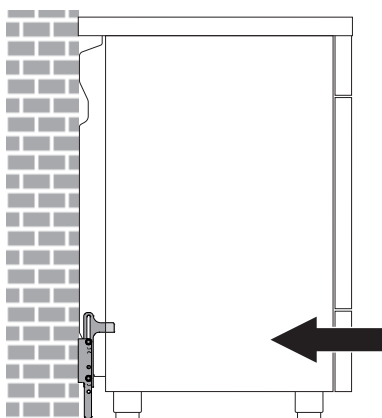
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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.





5.2 Sähköliitäntä



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.
- Virtajohtimien ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

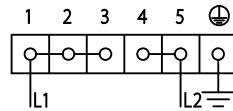
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

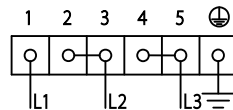
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 2~



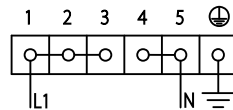
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- 3220-240 V 3~



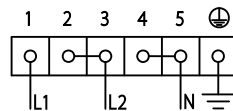
Nelinpainen johto 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



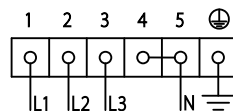
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- 380-415 V 2N~



Nelinpainen johto 4 x 4 mm².

- 380-415 V 3N~



Viisinpainen johto 5 x 2,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



Asennus



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

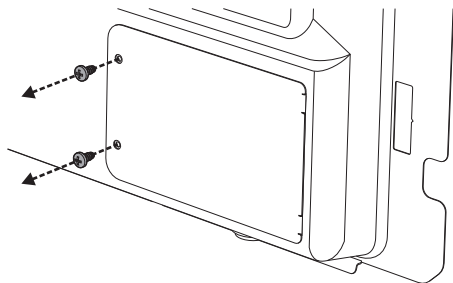
Pysyvä kytkentä

Syöttölinjaan tulee asentaa laite, joka takaa moninapaisesta verkosta erottamisen sellaisella koskettimien välillä, joka sallii täydellisen erottamisen ylijänniteluokan III olosuhteissa asennusmääräysten mukaisesti.

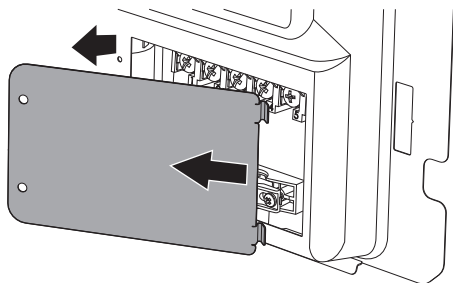
Liitinrimaan pääsy

Virtajohdon liittämiseksi on päästävä käsiksi takasuojuksessa olevaan liitinrimaan.

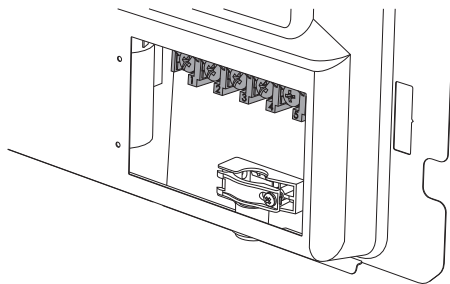
1. Avaa ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takasuojukseen.



2. Käännä luukua hieman ja irrota se paikaltaan.

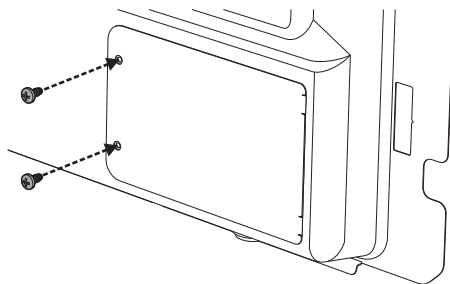


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä vedonpoistajan ruuvi ennen virtajohdon asentamista.

4. Laita lopuksi takaisin takasuojuksen luukku ja kiinnitä se aikaisemmin irrottamillasi ruuveilla.





5.3 Ohjeet asentajalle

- Pistokkeen tulee olla saavutettavissa 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 ohjeet sen asianmukaista käyttöä varten.

