

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	100
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	100
1.2 Valmistajan vastuu	105
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	105
1.4 Tyyppikilpi	105
1.5 Tämä käyttöohje	105
1.6 Hävittäminen	105
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	106
2 Kuvaus	107
2.1 Yleinen kuvaus	107
2.2 Keittotaso	108
2.3 Ohjauspaneeli	109
2.4 Muut osat	110
2.5 Saatavilla olevat lisävarusteet	111
3 Käyttö	112
3.1 Energian säästämiseksi	113
3.2 Säilytystilan käyttö	114
3.3 Lisävarusteiden käyttö	114
3.4 Keittotason käyttö	115
3.5 Uunien käyttö	120
3.6 Neuvoja paistamiseen	123
3.7 Ohjelmointilaitteen kello	125
4 Puhdistus ja hoito	130
4.1 Keittotason puhdistus	131
4.2 Luukkujen puhdistus	132
4.3 Uunitilojen puhdistus	135
4.4 Vapor Clean (vain monitoimiuuni)	136
4.5 Ylimääräinen huolto	138
5 Asennus	140
5.1 Sijoittaminen	140
5.2 Sähköliitäntä	144
5.3 Ohjeet asentajalle	146

ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



Varoitukset

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.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai psyykkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta aikuisen tai turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai opastamana.
- 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 kuumentuvat 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 luukku 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.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.



Varoitukset

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja teräsvillaa).
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia keittiövälineitä.
- Ritalät 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 puhdistaa 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 ylikuumenemisen vuoksi. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Älä jätä esineitä keittotason 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 ritalät pois uunitilasta, ellei 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. Kytkä 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 valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja teräsvillaa).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia rutilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukku vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.



Varoitukset

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 keittotasoa 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.
- 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



Laite tulee hävittää erillään kotitalousjätteistä (direktiivit 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY). 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.



Varoitukset

- Toimita laite käyttöönsä 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 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



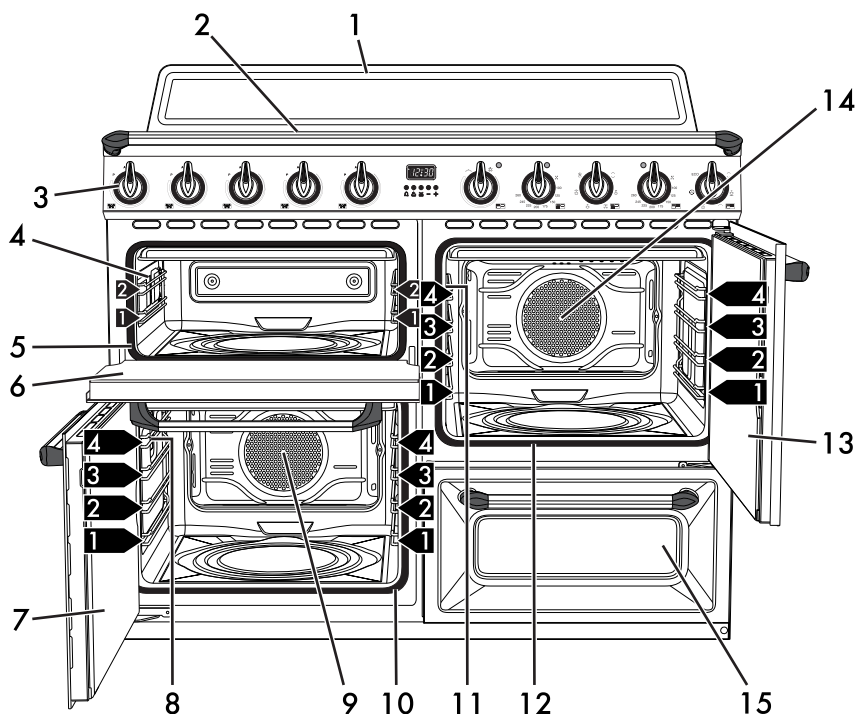
Neuvo

1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.

2 Kuvas

2.1 Yleinen kuvas



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

1,2,3... Ritiilöiden/peltien kannattimet

4 Lisäunin lampu

5 Lisäunin tiiviste

6 Lisäunin luukku

7 Vasemman monitoimiuunin luukku

8 Vasemman monitoimiuunin lampu

9 Vasemman monitoimiuunin puhallin

10 Vasemman monitoimiuunin tiiviste

11 Oikean monitoimiuunin lampu

12 Oikean monitoimiuunin tiiviste

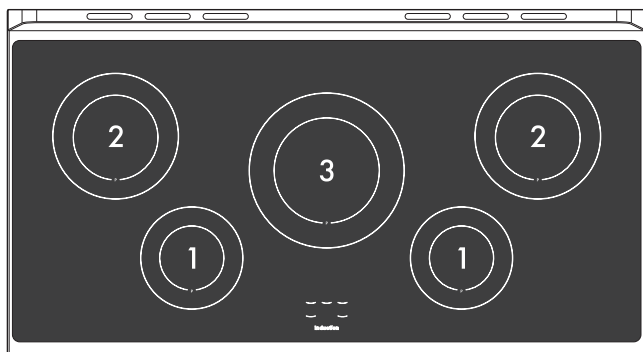
13 Oikean monitoimiuunin luukku

14 Oikean monitoimiuunin puhallin

15 Säilytystila



2.2 Keittotaso



Alue	Ulkohalkaisija (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho booster-toiminnossa (W)*
1	180	1300	1400
2	210	2300	3000
3	270	2300	3000

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

Induktiotoiminnon etuja

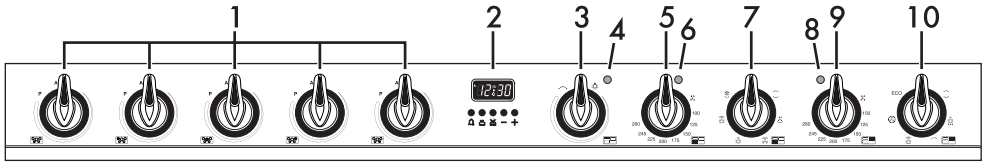


Keittotaso on varustettu induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle induktiivisten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

- Energiansäästö energian suoran siirron ansiosta kattilaan (tarkoituksenmukaisesta magneettisista materiaaleista valmistettuja astioita vaaditaan) suhteessa perinteiseen sähköllä suoritettavaan kypsennykseen.
- Lisääntynyt turvallisuus energian siirron ansiosta 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.



2.3 Ohjauspaneeli



1 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Paina ja käännä kytkimiä myötäpäivään keittotelevyn tehon säätämiseksi miniarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

2 Ohjelmointilaitteen kello

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

3 Lisäuunin säädettävän grillin kytkin

Sytyttää uunitilan sisällä olevan valon tai kytkee toimintaan grillin vastuksen lämpötilaan, joka vaihtelee noin miniarvosta **50 °C** maksimiarvoon **245 °C**.

4 Lisäuunin säädettävän grillin merkkivalo

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

5 Vasemman monitoimiuunin lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla voidaan valita paistolämpötila ja Vapor Clean -höyrypuhdistus.

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

6 Vasemman monitoimiuunin 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.

7 Vasemman monitoimiuunin toimintokytkin

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



8 Ylemmän monitoimiuunin merkkivalo

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

9 Ylemmän monitoimiuunin lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla voidaan valita paistolämpötila ja Vapor Clean -höyrypuhdistus.

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

10 Ylemmän monitoimiuunin toimintokytkin

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

2.4 Muut osat

Uunin tasot

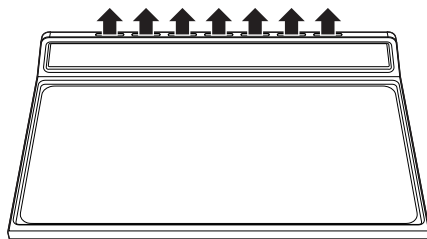
Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Jäähdytystuuletin

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

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



Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.

Sisävalaistus

Laitteen sisävalo syttyy käynnistettäessä mikä toiminto tahansa:

- **Monitoimiuuni:** käännä toimintokytkin mihin tahansa asentoon (lukuun ottamatta toimintoa **ECO**).
- **Lisäuuni:** käännä säädettävän grillin kytkin symbolin  kohdalle tai valitse paistolämpötila.
- **Pystyuuni:** käännä lämpötilakytkin symbolin  kohdalle tai valitse paistolämpötila.

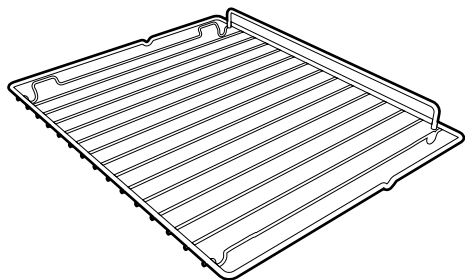


2.5 Saatavilla olevat lisävarusteet



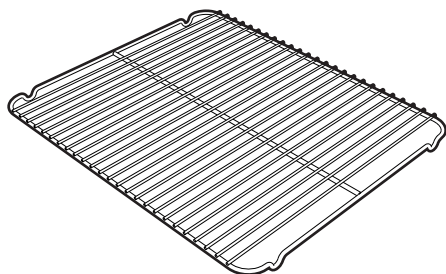
Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Ritilä



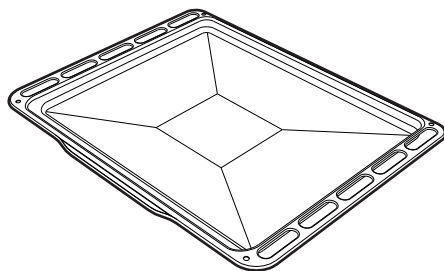
Hyödyllinen keittoastoiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



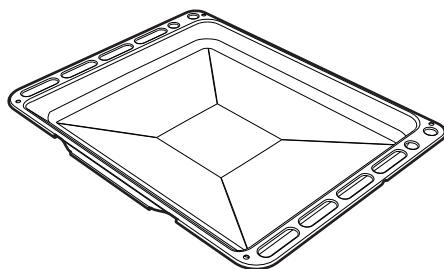
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-aineet voivat valua sen yli.

Uunipelti



Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

Syvä uunipelti



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



Käyttö

3 Käyttö

Varoitukset



Korkea lämpötila uunien sisällä käytön aikana.

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikkuttamisen 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 luukku 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.



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 rutilät pois uunitilasta, ellei käytä niitä paiston aikana.

Ensimmäinen käyttökerta

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

Uunitila

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

Lasikeraaminen keittotaso

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.

3.1 Energian säästämiseksi

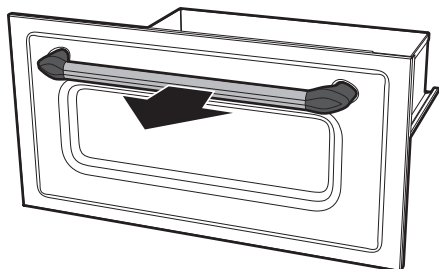
- Esilämmitä laite vain jos resepti sitä vaatii.
- Ellei pakkauksessa muuta mainita, sulata pakasteet ennen niiden laittamista kypsennystilaan.
- Kun kypsennetään useampia ruokia, on suositeltavaa kypsentää ne peräkkäin. Näin hyödynnetään valmiiksi kuumaa kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja rutilät pois uunitilasta, ellei käytä niitä paiston aikana.



- 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 kypsennystila aina puhtaana.

3.2 Säilytystilan käyttö

Lieden alaoikealla sijaitsee säilytystila, johon päästään vetämällä kahvaa itseesi päin. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.

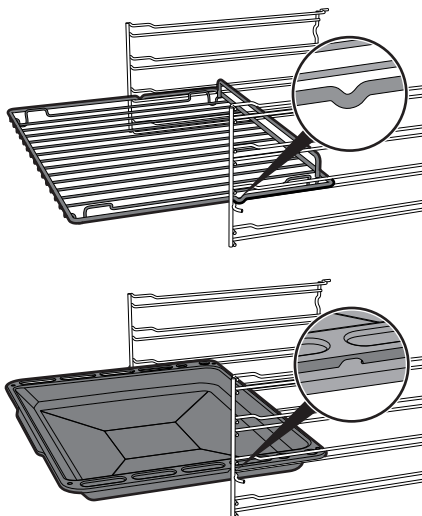


3.3 Lisävarusteiden käyttö

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.

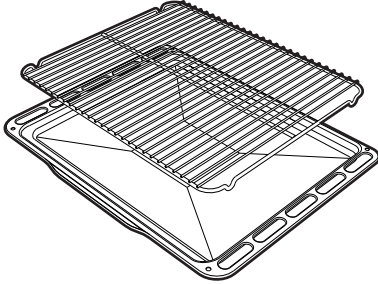


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.



Uunipellin ritilä

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



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.

3.4 Keittotason käyttö



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

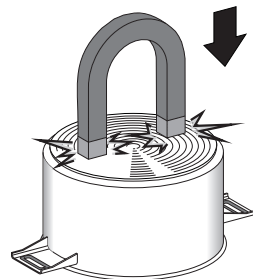


Käytön jälkeen sammuta käytetyt levyt kääntämällä vastaavan kytkimen asentoon **O**. Älä koskaan luota yksinomaan keittoastioiden tunnistimeen.

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

Riittää, että käännät kytkintä myötöpäivään halutun tehoarvon kohdalle.

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.





Käyttö



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 ympyrällä. Keittoastiat, joissa on pienempi halkaisia, 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 kuuma, näytölle ilmestyy symboli



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 jäähdytymisessä 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 läpimitta viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimittaan 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 ylikuumentuminen 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, määrätyissä olosuhteissa voi oman sähköjärjestelmän tehon maksimitaso ylittyä.

Tehotasot

Keittotasot voidaan säätää eri tasoilla. Taulukosta löytyy erilaisiin kypsennyksiin 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 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.



Käyttö

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.

1. Käännä valintakytkintä vastapäivään **A**-asentoon ja vapauta. Näytölle ilmestyy symboli **A**.
2. 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 kytkeytyy 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 **U**.

Booster-toiminto



Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla korkeintaan 5 minuuttia. Hyödyllinen kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumään nopeasti tai lihaa liekitettäessä.

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

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



Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

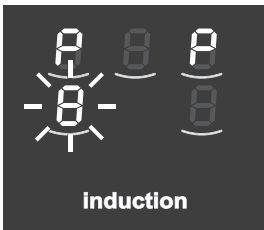


Tehon ohjaus

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.

Controls lock (ohjauslaitteiden esto)



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

1. Kun kaikki keittoalueet on sammutettu, käännä samanaikaisesti kahta vasemmalla edessä ja takana 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

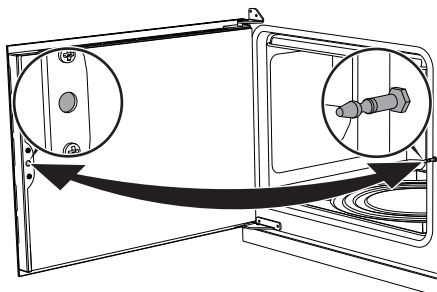
Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodista , ota yhteys tekniseen huoltoon.



3.5 Uunien käyttö

Monitoimiuunien luukkujen avaaminen ja sulkeminen

Monitoimiuunit on varustettu luukkuovella. Luukun avaamiseksi, vedä ovenkahvaa itseesi päin. Luukun sulkemiseksi, työnnä ovia kunnes kuulet mekaanisen naksahduksen.



Luukut eivät lukkiudu sivuille aukaisuvaiheessa, vaan saattavat pyrkiä sulkeutumaan. Käytön aikana varo koskemasta sisälasiiin estääksesi palovammat.



Ajan myötä sivulle avautuvissa luukuissa saattaa syntyä vastusta niiden aukaisu- ja sulkuvaiheessa. Voitele saranat.

Monitoimiuunien käynnistys



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

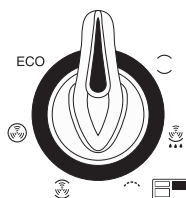
Paina samanaikaisesti näppäimiä



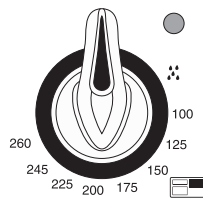
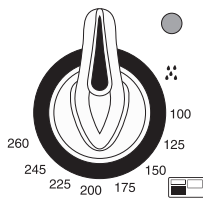
ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Monitoimiuunin käynnistys:

1. Valitse paistotoiminto toimintokytkimellä.

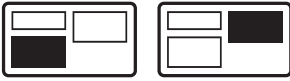


2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.





Monitoimiuunin toiminnot



Staatinen

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.



Alalämpö

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



Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaaltoa. 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. Pyrolyyttimalleissa erityiset sulatus- ja kohotustoiminnot on yhdistetty tähän samaan toimintoon.



Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla keskikokoiset/ohuet lihapalat grillataan optimaalisesti. Lisäksi se ruskistaa ne yhtenäisesti kypsennyksen lopussa. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankyljyksen ja pekoniin 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)



Pyöreä vastus ja kiertoilma

Puhaltimen ja pyöreän vastuksen yhdistelmän (integroitu uunitilan takaosaan) avulla ruokia voidaan paistaa eri tasoilla. Riittää, että niiden paistolämpötila ja -tyyppi ovat samat. Kuumen 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.

ECO

Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Ihanteellinen lihan, kalan ja vihannesten paistoon. Ei suositella kohotusta vaativien ruokien paistoon.

Maksimaalisen energiansäästön saavuttamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi aseta elintarvikkeet uuniin aläkä 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 tarkoituksenmukaiseen muottiin kaadetusta vedestä.

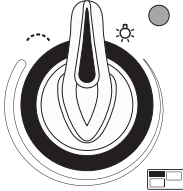




Lisäuunin käynnistys

Lisäuunin käynnistys:

- Valitse lämpötila grillin lämpötilan säätökytkintä käyttämällä. Lämpötila vaihtelee noin minimiarvosta **50 °C** maksimiarvoon **245 °C**.



Lisäuunin toiminnot



Lamppu

Sytyttää uunitilan sisällä olevan lampun.



Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla keskikokoiset/ohuet lihapalat grillataan optimaalisesti. Lisäksi se ruskistaa ne yhtenäisesti kypsennyksen lopussa. Ihanteellinen makkaroiden, porsaankyljyksen ja pekonin paistoon. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.

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).

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 tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsä: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Välttääksesi tämän ilmiön muodostumista, avaa luukku muutaman kerran paiston aikana toimimalla varovaisesti.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

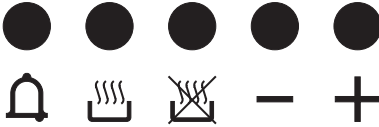
- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

Energian säästämiseksi

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



3.7 Ohjelmointilaitteen kello



i Ohjelmointilaitteen kello ohjaa yksinomaan **oikeanpuoleista monitoimiuunia** eikä se ohjaa mitään muuta uunia.

-  Ajastimen näppäin
-  Paistoajan näppäin
-  Paistoajan päättymisen näppäin
-  Arvon vähennysnäppäin
-  Arvon lisäysnäppäin

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

Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonaajan asetus

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

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

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



Käyttö

Ajastettu paisto



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

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

6. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .



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

Ohjelmoitu paisto



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

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



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



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

Ajastin



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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Paina näppäintä . Näytölle ilmestyvät arvot ja vilkkuva merkivalo tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä näppäintä tai haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja .



Yli 24 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



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



Käyttö

Merkkiäänen voimakkuuden säätö

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

Asetuksien peruutus

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

Varauunin suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Makkarat	1,5	Grilli	2	MAKS.	13 - 15	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyljykset	1,5	Grilli	2	MAKS.	15	5
Kyljykset	1,5	Grilli	2	MAKS.	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	2	MAKS.	7	8
Sianliha filee	1,5	Grilli	2	MAKS.	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	2	MAKS.	10	7

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



Monitoimiuunin 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	
Paahtopaisti	1	Turbo/pyöreä vastus	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Turbo/pyöreä vastus	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltityä 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
Pekoni	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 kaku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricottakaku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyit	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	20 - 25	
Kermakaku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180	80 - 90	
Sokerikaku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikaku	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Brössit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	

Taulukossa osoitettuihin aikoihin ei kuulu esilämmitysaikoja 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 alumiinikelmu).



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.

Värivaihteiden 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 koristeuksia 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 Luukkujen puhdistus

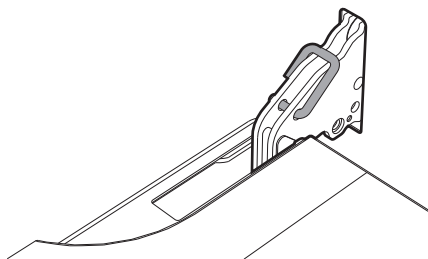
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

Luukun irrotus (vain lisäuuni)

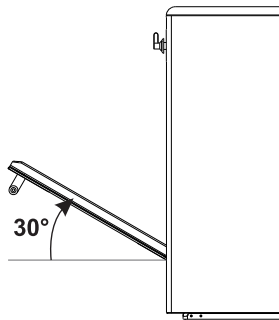
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

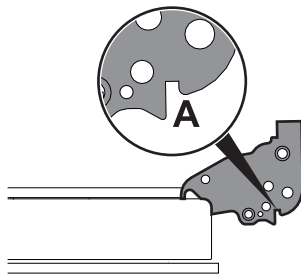
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi kiinnitintä saranoiden aukkoihin kuten kuvassa on osoitettu.



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



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alas. Kun olet asettanut sen paikalleen, irrota kiinnittimet saranoiden aukoista.

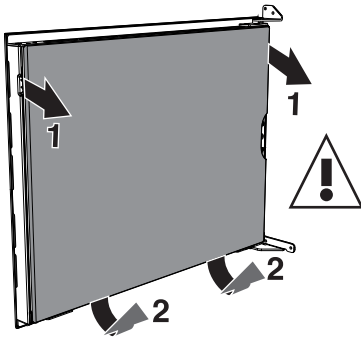


Sisälasién irrottaminen

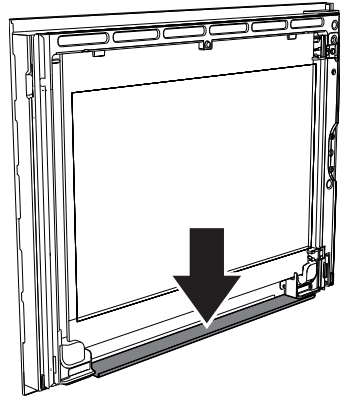
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lasiasit voidaan irrottaa.

Monitoimiuunin luukku

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

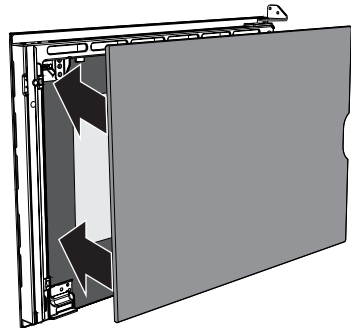


3. Kun sisälasi on irrotettu, pääset tippoja keräävään listaan.



Käytä puhdistuksessa kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

4. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.

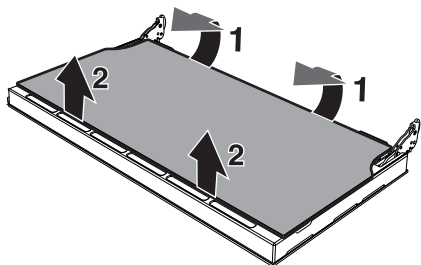




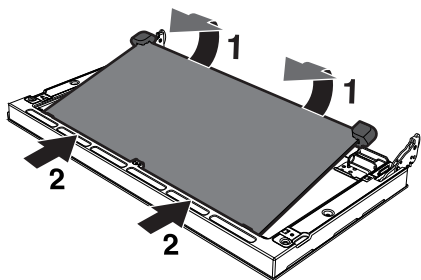
Puhdistus ja huolto

Lisäuunin luukku

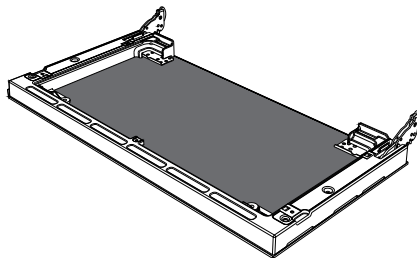
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.



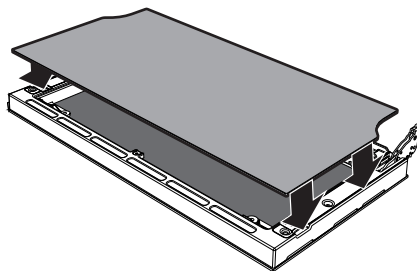
3. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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



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





4.3 Uunitilojen 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 (vain lisäuuni)
- ritilöiden/peltien kannattimet
- mahdolliset irrotettavat ohjauskiskot
- tiiviste.



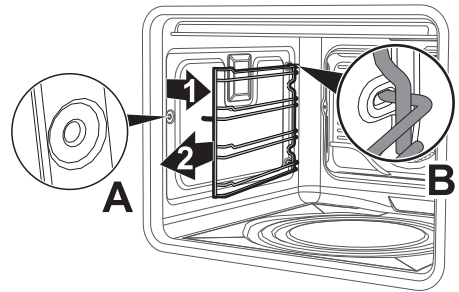
Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäät saataisiin poistettua.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

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

Kannattimien irrottamiseksi: Vedä kannatinta uunin sisäosaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A** ja vedä se sitten irti takana olevista kiinnityskohdista **B**.

Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ohjauskiskot takaisin paikoilleen.





Puhdistus ja huolto

Yläosan puhdistus



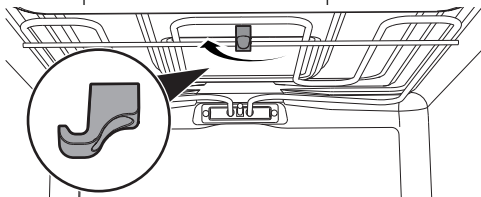
Korkea lämpötila uunitilan sisällä
käytön aikana

Palovammojen vaara

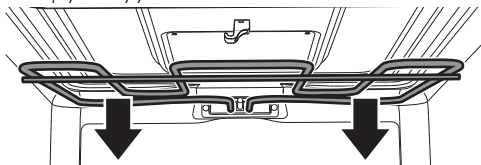
- Seuraavat toimenpiteet tulee suorittaa yksinomaan, kun uuni on täysin kylmä ja sammutettu.

Laite on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunitilan yläosan puhdistusta.

1. Nosta ylävastusta hivenen ja käännä salpaa 90° vastuksen vapauttamiseksi.



2. Laske vastusta varovaisesti, kunnes se pysähtyy.



Väärä käyttö

Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä taivuta vastusta liikaa puhdistusvaiheen aikana.

3. Puhdistustoimenpiteiden lopussa aseta vastus takaisin paikoilleen ja käännä salpaa sen kiinnittämiseksi.

4.4 Vapor Clean (vain monitoimiuuni)



Vapor Clean on höyrypuhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetetään 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.

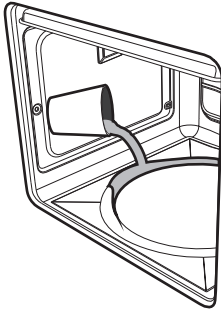
Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean-höyrypuhdistuksen käynnistystä:

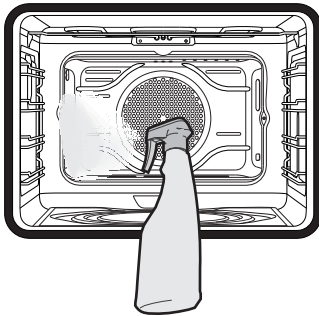
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.



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



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



- Sulje luukku.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.

Vapor Clean -asetus

1. Käännä toimintokytin symbolin  /  ja lämpötilakytin symbolin  kohdalle.
2. Aseta 18 minuutin paistoaika ohjelmointilaitteen kelloa käyttämällä.
3. Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyessä ajastin kytkee uunitilan lämmityselementit pois ja merkkiääni alkaa soida.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuutiinilla.
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.

Kuivaa uuni käyttämällä kiertoilmatoimintoa lämpötilassa 160 °C noin 10 minuutin ajan. Näin parannat sen hygieenisyyttä ja estät epämiellyttävien hajujen tarttumisen ruokiin.



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.

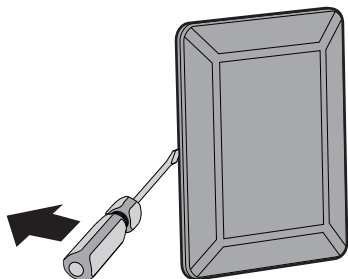


Uunitilassa on 40 W lamppu.

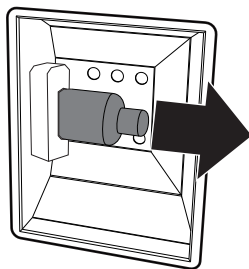
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

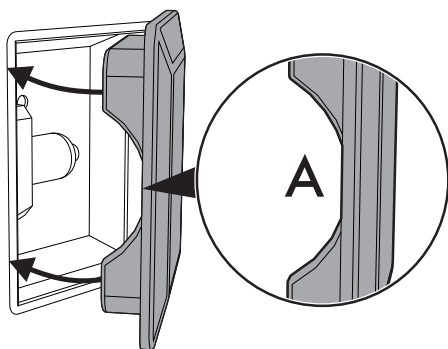


4. Irrota lamppu.



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.



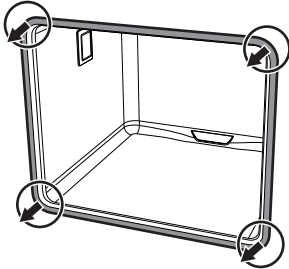
7. Paina kupu pohjaan siten, että se asettuu oikein lampun kannattimeen.



Tiivisteiden irrottaminen ja asentaminen

Tiivisteiden irrottamiseksi:

- Irrota 4 kulmaan asetetut koukut ja vedä uunin tiivistettä ulospäin.



Tiivisteiden asennus:

- Kiinnitä tiivisteiden 4 kulmaan asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

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

Mitä tehdä, jos...

Laite ei toimi:

- Katkaisin on viallinen: tarkista sulakekotelo ja katkaisimen kunto.
- Tehohäviö: tarkista, että laitteen merkkivalot toimivat.

Kaasupoltin ei syty:

- Tehohäviö tai kosteutta sytytystulpissa: sytytä kaasupoltin sytyttimellä tai tulitikutilla.

Uuni ei kuumene:

- Viallinen sulake: tarkista ja vaihda katkaisin tarvittaessa.
- Toimintokytkintä ei ole asetettu: aseta toimintokytkin.

Kaikki uunitilassa valmistetut ruoat palavat lyhyessä ajassa:

- Viallinen termostaatti: ota yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen.

Luukun lasi huurtuu, kun uuni on kuuma:

- Lämpötilaerosta johtuvaa normaalikäytöstä: ei vaikuta millään tavoin uunin suorituskykyyn.

Näyttö on kokonaan sammunut:

- Tarkista verkkojännite.
- Tarkista, onko mahdollinen ennen laitetta asennettu kaikkinaapainen kytkin ON-asennossa.



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



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.



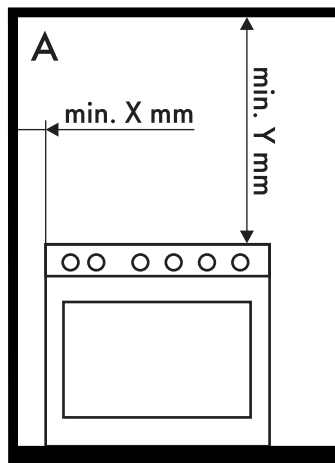
Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara

- 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

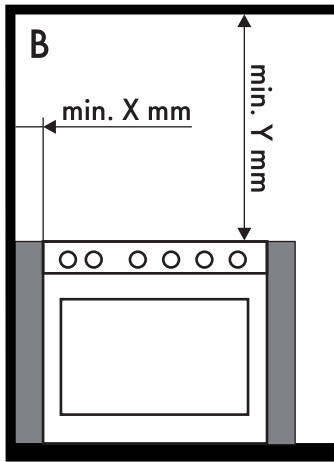
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



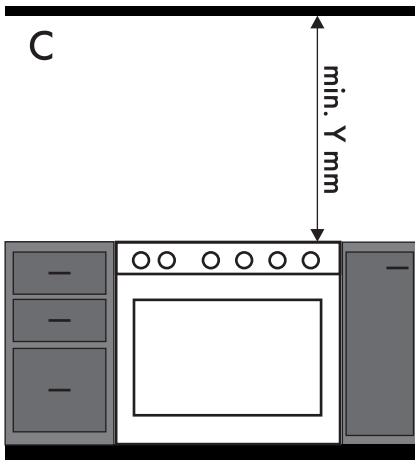
A - Luokka 1

(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**.

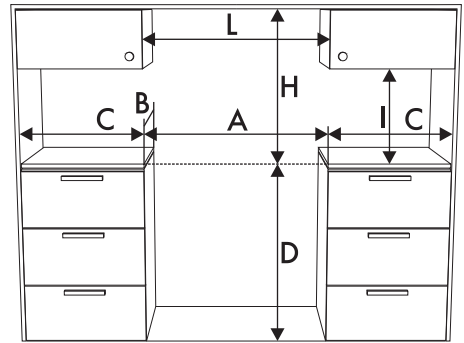


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



A	1100 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	1100 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).



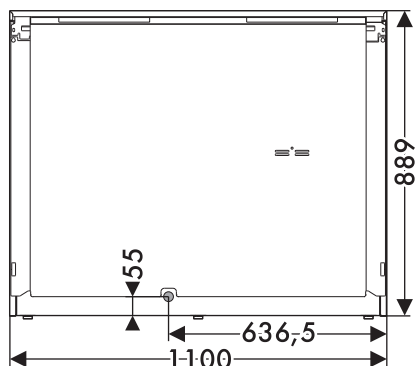
Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat

Kaasu- ja sähköliitännöjen asento.



Asemointi ja vaaitus



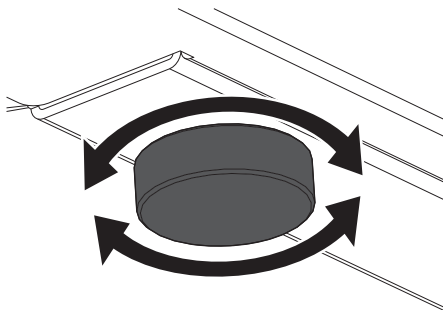
Painava laite

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.



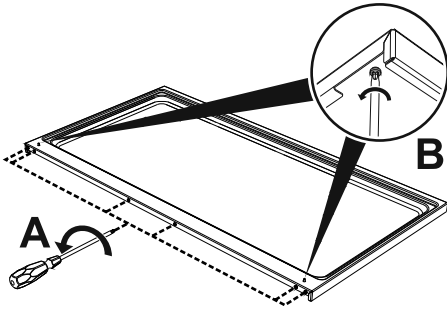


Korokkeen asennus

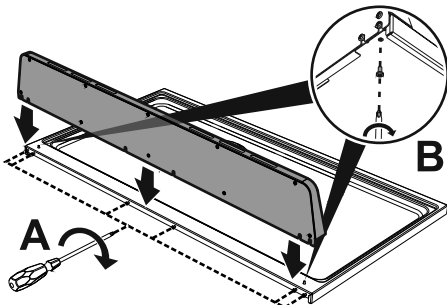
i Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

1. Löysää 6 ruuvia, jotka on asetettu tason takapuolelle **(A)** ja ruuvaa auki 2 ruuvia **(B)**, jotka on asetettu korokkeen sivuosaan.



2. Aseta koroke tason päälle. Aseta korokkeen alaosassa olevat 6 aukkoa tason takaosassa olevien 6 ruuvien kohdalle, jotka on löysennetty edellä.
3. Kiristä 6 keittotason takaosassa olevaa ruuvia **(A)** ja ruuvaa kiinni tason alla olevat 2 ruuvia **(B)** korokkeen kiinnittämiseksi.

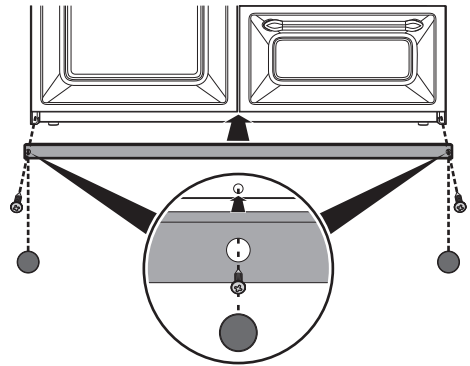


Jalkalistan asennus

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

Jalkalista tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

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



FI



5.2 Sähköliitäntä



Sähkövirta Sähköiskun vaara

- Anna sähkökytkennät ammattitaitoisen tekniikon 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, tyyppi H05V2V2-F.
- Virtajohtimien ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

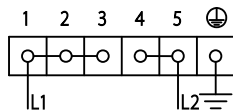
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

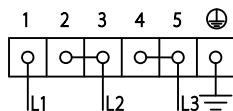
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 2~



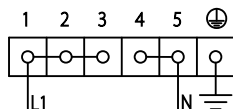
Kolminapainen johto 3 x 10 mm².

- 3220-240 V 3~



Nelinapainen johto 4 x 6 mm².

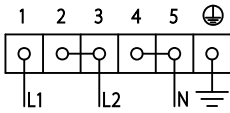
- 220-240 V 1N~



Kolminapainen johto 3 x 10 mm².

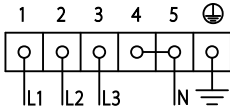


- 380-415 V 2N~



Nelinapainen johto 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N~



Viisinapainen johto 5 x 4 mm².

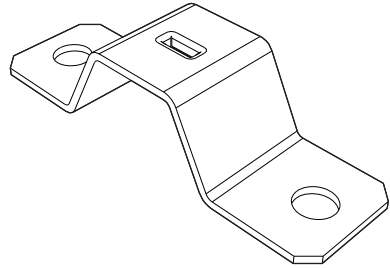


Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

Vaihtoehtoinen liitin



Jos kyseessä on kaksi- tai kolminapainen liitäntä, johdon oikeaa liittämistä varten asennettu liitin on vaihdettava toimitettuun liittimeen.

Pysyvä kytkentä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinaapainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Kytkentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.



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.