

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	104
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	104
1.2 Valmistajan vastuu	109
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	109
1.4 Tyyppikilpi	109
1.5 Tämä käyttöohje	109
1.6 Hävittäminen	109
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	110
2 Kuvaus	111
2.1 Yleinen kuvaus	111
2.2 Keittotaso	112
2.3 Ohjauspaneeli	113
2.4 Muut osat	114
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	115
3 Käyttö	116
3.1 Energian säästämiseksi	117
3.2 Lisävarusteiden käyttö	118
3.3 Keittotason käyttö	121
3.4 Säilytystilan käyttö	126
3.5 Uunin käyttö	126
3.6 Neuvoja paistamiseen	128
3.7 Ohjelmointilaitteen kello	130
4 Puhdistus ja hoito	134
4.1 Keittotason puhdistus	135
4.2 Luukun puhdistus	136
4.3 Uunitilan puhdistus	138
4.4 Vapor Clean	139
4.5 Erikoishuolto	141
5 Asennus	144
5.1 Sijoittaminen	144
5.2 Sähköliitäntä	150
5.3 Ohjeet asentajalle	152

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 päästääkseen 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, tahranpoistoaineita 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.
- 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 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 ritilät 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 kuuman 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 valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja teräsvillaa).
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, 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 tekniikon 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 keittoastoiden 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.
- 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 Tyyppikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

1.7 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

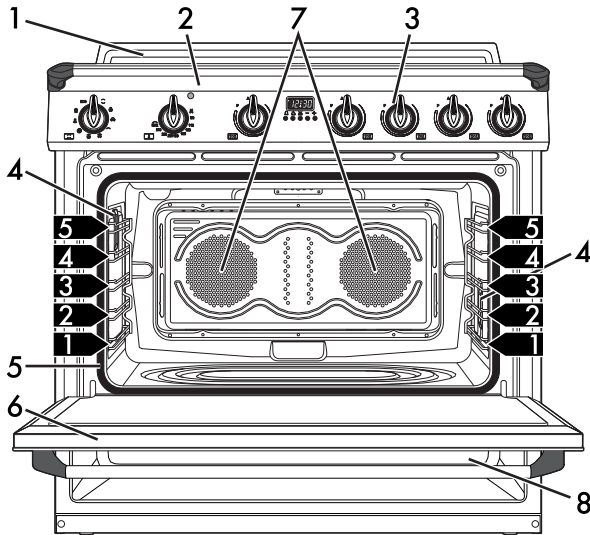
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Lamppu

5 Tiiviste

6 Luukku

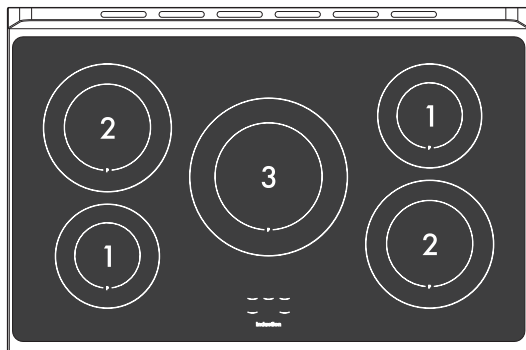
7 Tuuletin

8 Säilytystila

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



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

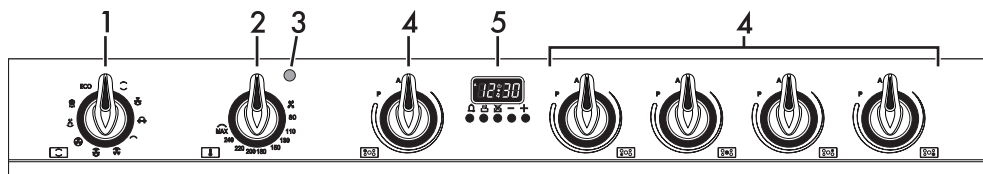


Keittotaso on varustettu induktiogeneraattorilla jokaista keittoaluetta kohti. Jokaisen lasikeramiikkapinnan alla oleva generaattori saa aikaan sähkömagneettisen kentän, joka ohjaa lämpövirtaa kattilan pohjaan. Induktiolieden alueella lämpöä ei enää siirretä vaan se luodaan suoraan astian sisälle induktiivisten 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 alaosa; yli vuotaneet ruoat eivät jää kiinni.



2.3 Ohjauspaneeli



1 Toimintokytkin

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

2 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

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

3 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 vakana.

4 Keittotason keittoalueiden kytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

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

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetulla näytöllä.

5 Ohjelmointilaitteen kello

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



2.4 Muut osat

Uunin tasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun mikä toiminto tahansa käynnistetään.

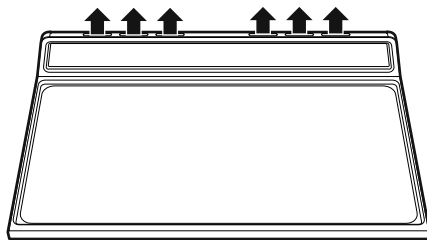


Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

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.

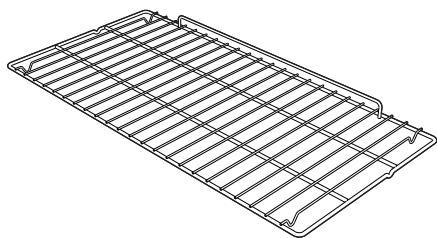


Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.



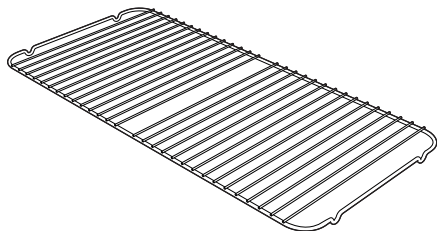
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

Ritilä



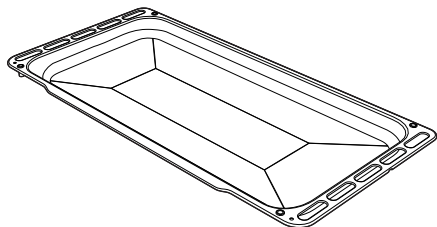
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



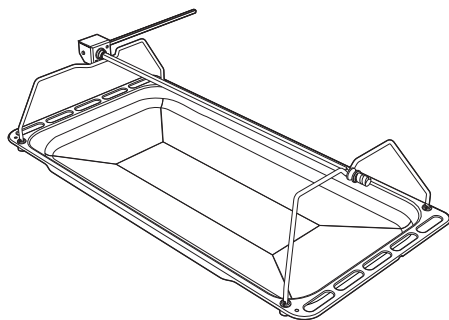
Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-aineet voivat valua sen yli.

Syvä uunipelti



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

Paistinvarras



Kanan ja muiden kaikkilta pinnoiltaan tasaista paistoa vaativien ruokien paistoon.

i

Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

i

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

i

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 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 ritilät pois uunitilasta, ellei käytä niitä paiston aikana.

Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suoja muovit 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 jäämät.

Lasikeraaminen keittotaso

5. Aseta täynnä vettä oleva kattila jokaisen edessä olevan keittoalueen päälle ja käynnistä ne maksimiteholla 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.



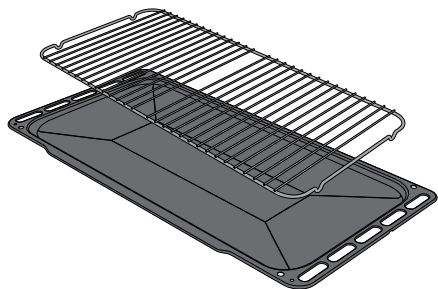
Käyttö

- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta, ellet 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 Lisävarusteiden käyttö

Uunipellin ritilä

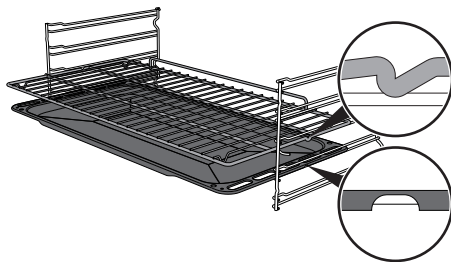
Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään kypsennettävästä ruoasta.



Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivukiskoille 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.

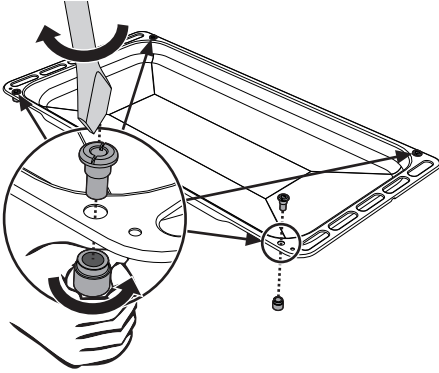


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

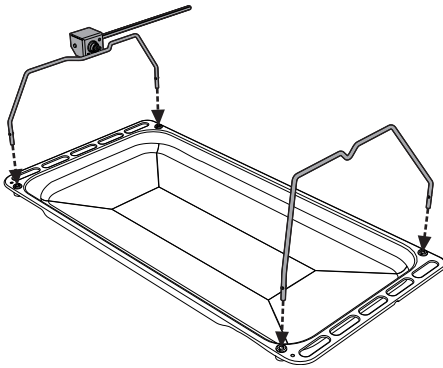


Paistinvarras

1. Aseta 4 varustuksiin kuuluvaa holkkia 4 syvän pellan kulma-aukkoihin ja ruuvaa renkaat työkalua käyttämällä (esim. ruuvimeisseli).



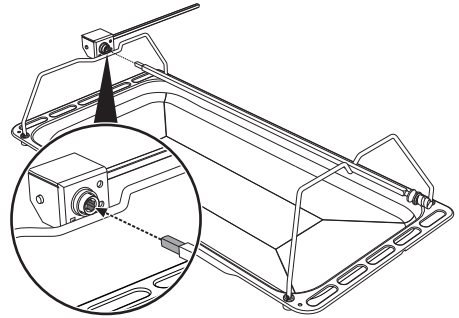
2. Aseta paistinvartaan kannattimen holkkeihin alla olevassa kuvassa osoitetulla tavalla.



3. Käytä varustuksiin kuuluvia kiinnikkeitä ruoan asettamiseksi vartaaseen. Voit lukita haarukat kiinnitysruuveilla



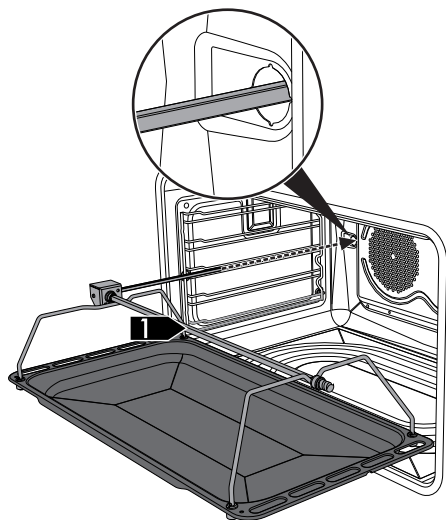
4. Kun paistinvarras on valmistettu, aseta se tarkoituksenmukaisten kannattimien päälle. Aseta vartaan pää mekanismissa olevaan paikkaan, joka on asetettu vasemmanpuoleiselle kannattimelle, kunnes se lukittuu.





Käyttö

5. Aseta pelti ensimmäiselle tasolle (ks. "Yleinen kuvaus").
6. Aseta vartaan pää paistinvartaan moottoriin, joka on asetettu uunitilan takavasemmalle sivulle.



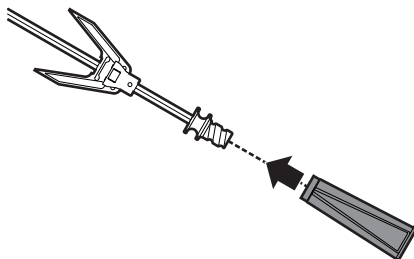
Nämä toimenpiteet tulee suorittaa uuni sammutettuna ja jäähtyneenä.

7. Vartaan aktivoimiseksi, käännä toimintokytkin asentoon  ja aseta paistolämpötila lämpötilakytkimen kautta.



Kaada pieni määrä vettä uunipellille estääksesi savun muodostumista.

8. Paiston päättyessä, ota pelti pois paistinvartaan kanssa.
9. Liikuttaaksesi paistinvarrasta yhdessä ruoan kanssa, ruuvaa kiinni varustuksiin kuuluva tarkoituksenmukainen kahva.





3.3 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.

Induktioliedellä käytettävät astiat

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

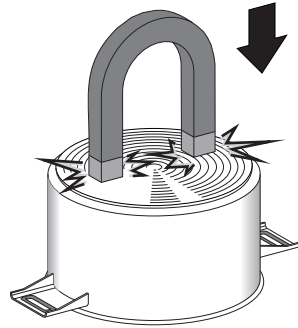
Käyttöön sopivat astiat:

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

Käyttöön sopimattomat astiat:

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

Tarkistaaksesi jos kattila on käyttöön sopiva, aseta magneetti sen pohjan lähelle: jos magneetti kiinnittyy pohjaan se soveltuu induktiokäyttöön. Jos käytettävissä ei ole magneettia, laita astiaan pieni määrä vettä, aseta se 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 kuumnusjärjestelmän 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 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.



Energiansäästöön liittyviä vinkkejä

- Kattilan läpimitan on vastattava keittoalueen läpimittaa.



- Kattilaa hankkiessasi tarkista jos osoitettu läpimita viittaa kattilan pohjaan tai sen yläosaan, sillä yläosa on melkein aina suurempi pohjan läpimitaan nähden.
- Kun valmistat pitkän kypsennysajan vaativia ruokia, voit säästää aikaa ja energiaa käyttämällä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineksissa olevat vitamiinit pysyvät talalla.
- 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 kytketty automaattisesti pois päältä.

Lämpimänä säilyttäminen



Tämän toiminnon avulla on mahdollista säilyttää kuumana kypsennettyä ruokaa.

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.

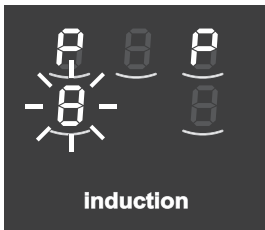


Tehon ohjaus

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.

Ohjausten lukitus



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

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

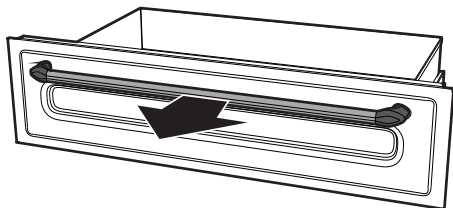
Jos näytölle ilmestyy yksi seuraavista virhekoodista  , ota yhteys tekniseen huoltoon.



3.4 Säilytystilan käyttö

Lieden alaosassa on säilytystila, joka on hyödyllinen kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.

- Säilytystilan avaamiseksi, vedä kahvasta itseesi päin.



3.5 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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



Varmista, että kellossa näkyy paistoajan 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.



Grilli + paistinvarras

Paistinvarras toimii yhdessä keskellä olevan grillivastuksen kanssa ja saa aikaan täydellisen ruskistuksen.



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



Kiertoilmagrilli

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



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

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



Alalämpö

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



Pikasulatus

Pikasulatusta edesauttaa tarkoituksenmukaisen tuulettimen käynnistyminen, joka takaa tasaisen ilman ja lämpötilan jakautumisen uunitilan sisällä. Ihanteellinen kaikille ruoille.



ECO

Eco

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

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

Maksimaalisen energiansäästön saavuttamiseksi 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.



3.6 Neuvoja paistamiseen

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen paistotuloksen useammilla 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 sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka ritilän keskelle.



- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytkin 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 tiiviyydestä.
- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsä: työnnä paistoaajan päätyttyä 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. Vältäaksesi 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



 Ajastimen näppäin

 Paistoajan näppäin

 Paistoajan päättymisen näppäin

 Arvon vähennysnäppäin

 Arvon lisäysnäppäin

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

Paina samanaikaisesti näppäimiä

 ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Kellonajan asetus

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

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät

vilkkuvat numerot .

1. Paina 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.



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 kestävä 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.



Käyttö

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 .

Asetuksien peruutus

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

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 merkkivalo 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 .

Merkkiäänän voimakkuuden säätö

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



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Uunipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Naudanpaisti	2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	
Paahtopaisti	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	3	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosylttyä uunissa	2 - 3	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyliykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	15	5
Kyliykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	5	MAKS.	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAKS.	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	MAKS.	10	7
Kirjolohi	1,2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	MAKS.	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen kakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyttit	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikakku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	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 valkaisuvainetta 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 kansiastianpesukoneessa.
- 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.

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.



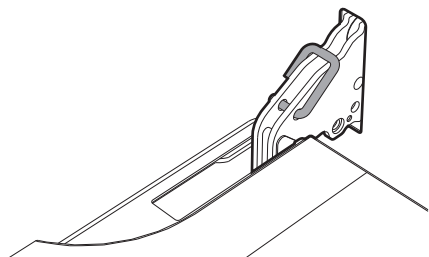
4.2 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

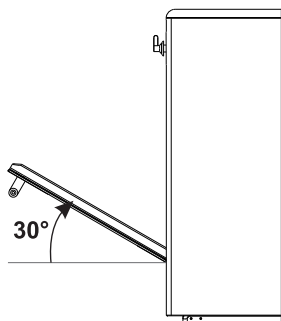
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

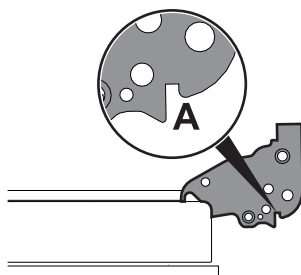
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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 tarkoituksenmukaisiin uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.



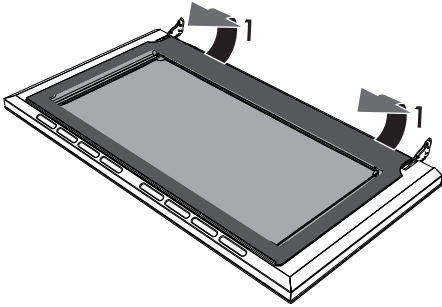
Luukun lasin puhdistaminen

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

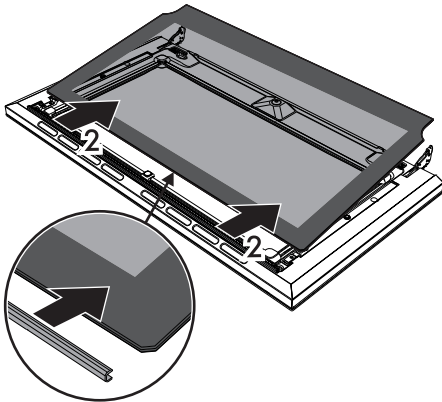
Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

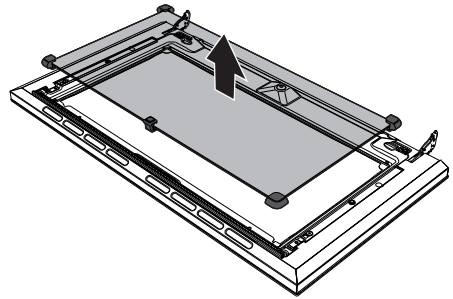
1. Aukaise ovi.
2. Aseta kiinnittimet saranoiden aukkoihin estääksesi luukun tahattoman sulkeutumisen.
3. Vedä sisälasi varovasti ylöspäin takapuolelta. Noudata nuolten (1) suuntaa.



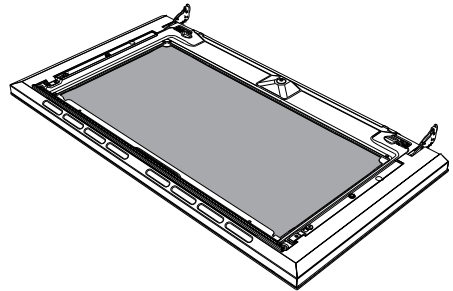
4. Vedä sisälasi pois etulistasta (2) poistaaksesi sen luukusta.



5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



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



7. Aseta keskilasi takaisin paikalleen luukkuun, kun puhdistustoimenpiteet on suoritettu.
8. Aseta sisälasi takaisin asettamalla sen yläosa luukun listaan ja painamalla 2 takatappia kevyesti paikoilleen.



4.3 Uunitilan puhdistus

Jotta uunitila säilyy hyvässä kunnossa, se tulee puhdistaa säännöllisesti kun se on jäähtynyt.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- tiiviste



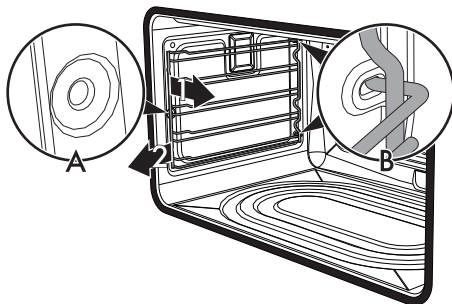
Kun erityisiä puhdistustuotteita käytetään, on suositeltavaa antaa uunin toimia maksimiteholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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



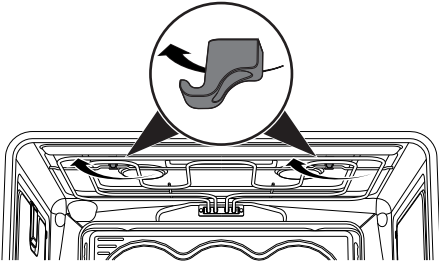
- Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.



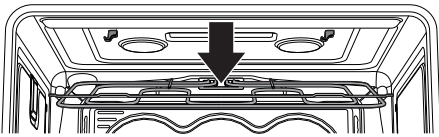
Yläosan puhdistus

Uunitila on varustettu kallistuvalla vastuksella, joka helpottaa uunin yläosan puhdistuksessa.

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 salpoja sen kiinnittämiseksi.

4.4 Vapor Clean



Vapor Clean on höyrypuhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uuni-tila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmennetään 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

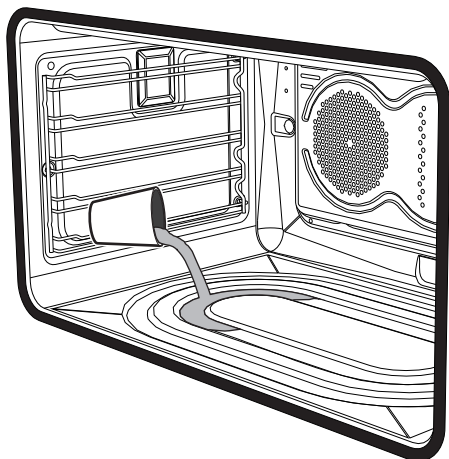
Ennen Vapor Clean-höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

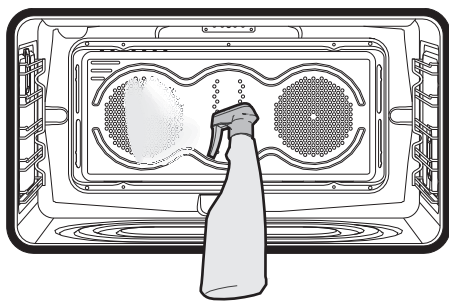


Puhdistus ja huolto

- 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.

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 -hörypuhdistusjakso.

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



Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyminen

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 pesuvainetta.
7. Ota pois uunitilan 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.



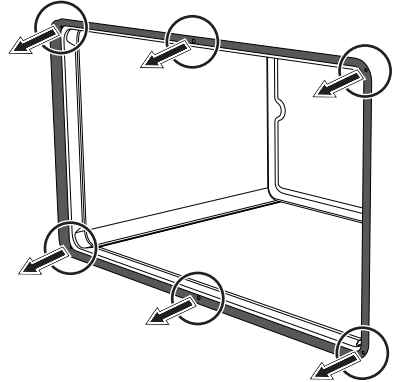
Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

4.5 Erikoishuolto

Tiivisteiden irrotus ja asennus

Tiivisteiden irrotus:

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



Tiivisteiden asennus:

- Kiinnitä tiivisteeseen 4 kulmaan ja keskelle asetetut koukut.

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pidä tiiviste puhtaana käyttämällä hankaamatonta pesusientä ja pesemällä se haalealla vedellä.



Puhdistus ja huolto

Sisävalon lampun vaihto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

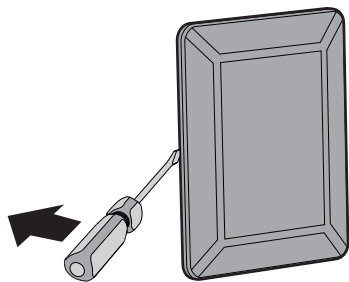


Uunitilassa on 40 W lamppu.

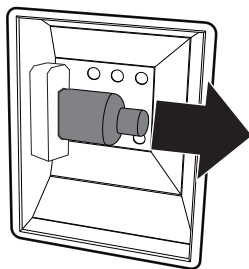
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

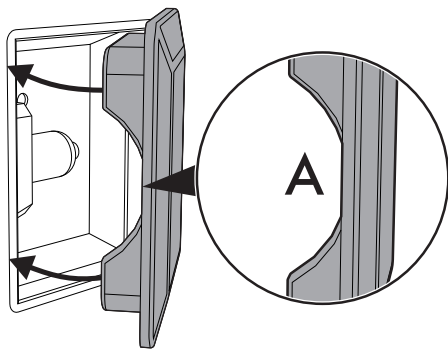


4. Irrota lamppu.



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.



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 tulitikulla.

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.

Keittotasosta tulee savua:

- Keittotaso on likainen, puhdista se käytön jälkeen.

Käytetyt kattilat pitävät ääntä:

- Ei ole keittotason tai kattilan rikkoutumisen vaaraa. Ilmiö on joidenkin kattilatyyppejen kanssa normaali.

Jäähdytyspuhallin toimii vielä keittotason sammuttamisen jälkeen:

- Se on normaalia, sisäisen elektroniikan täytyy jäähdyä.

Kuuluu narisevaa tai kytkeytymisestä aiheutuvaa ääntä.

- Se johtuu teknisistä syistä eikä sitä voida välttää.



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



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 kohdistaa avattuun luukkuun liiallista voimaa.



Laitteen toiminnan aikana

kehittyvä lämpö

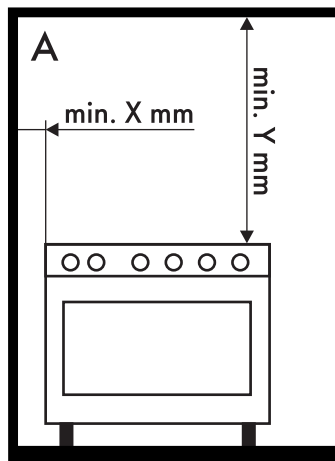
Tulipalovaara

- 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

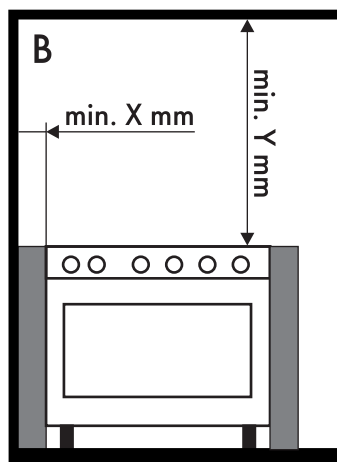
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



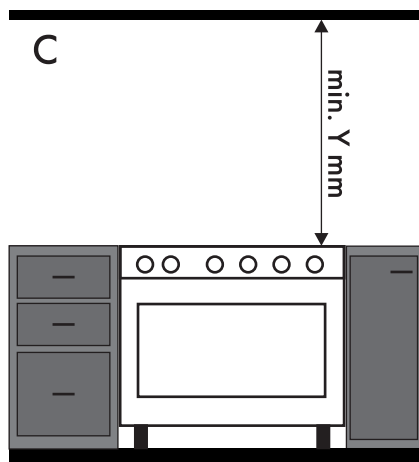
A - Luokka 1

(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**.

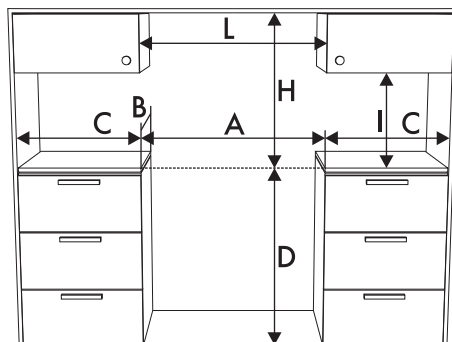


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)

Laitteen mitat



A	900 mm
B	600 mm
C¹	500 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimietäisyys sivuseinistä tai muista tulenaroista materiaaleista.

² Kaapin minimileveys (=A).



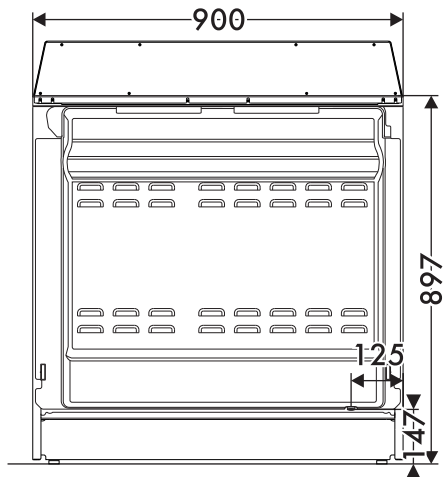
Laitteen saa asentaa pätevä teknikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.



Asennus

Laitteen mitat

Kaasu- ja sähköliitännöjen asento.



Asemointi ja vaaitus



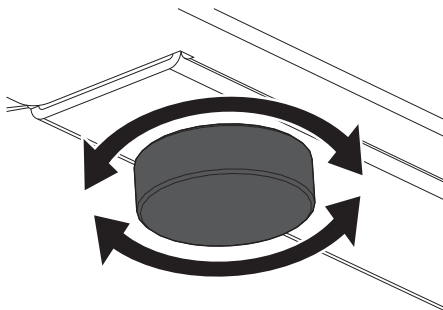
Painava laite

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.



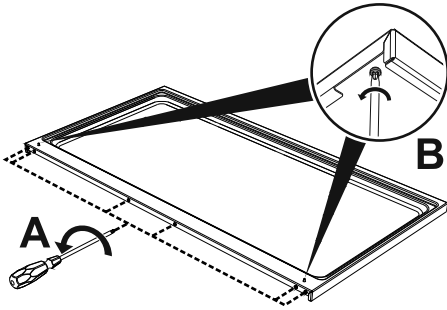


Korokkeen asennus

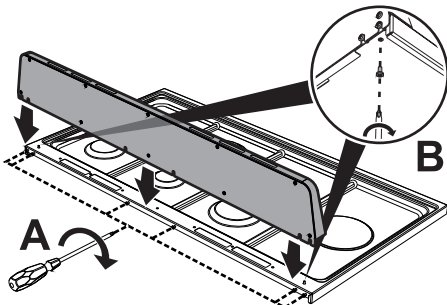
i Varustukseen kuuluva koroke on oleellinen osa tuotetta ja se tulee kiinnittää laitteeseen ennen sen asentamista.

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.

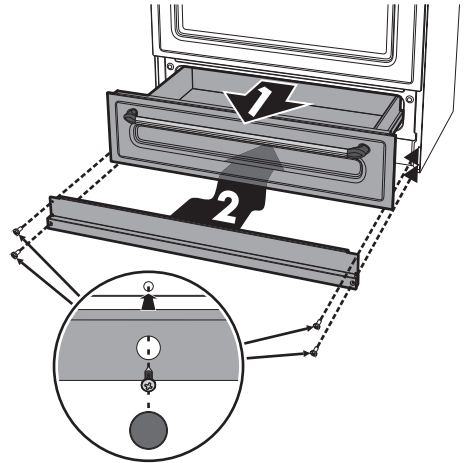


Jalkalistan asennus

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



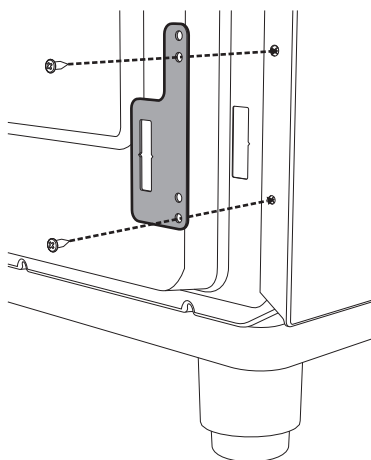
Asennus

Kiinnitys seinään

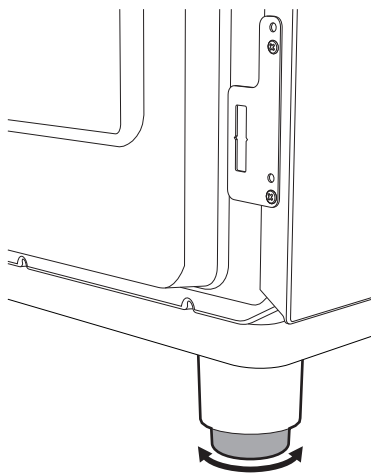


Laitteen kaatumisen estämiseksi, vakautuslaitteet tulee asentaa.

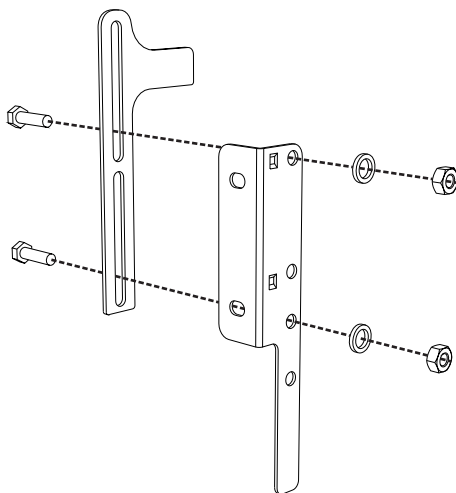
1. Ruuvaa kiinnityslevy seinään laitteen takaosaan.



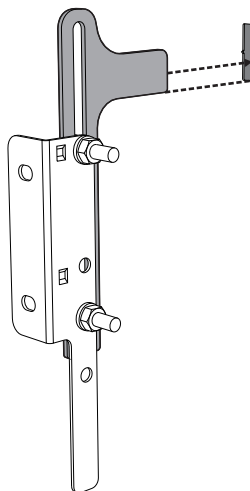
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannatin.

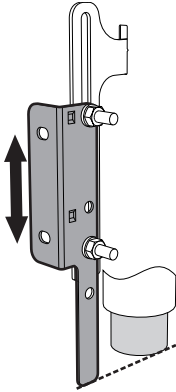


4. Kohdista kiinnityskannattimen koukku seinäkiinnityksessä käytetyn levyn alustan kanssa.

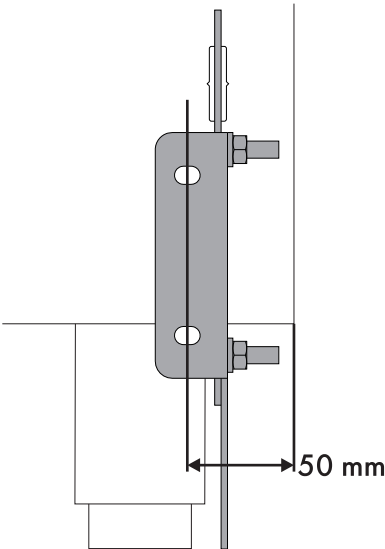




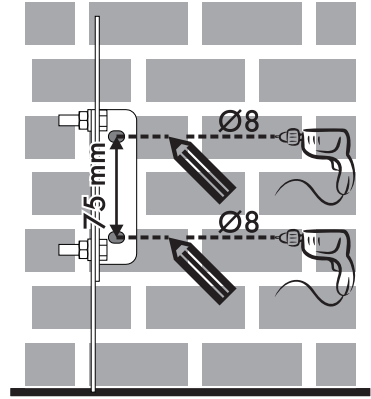
5. Kohdista kiinnityskannattimen alusta lattiaan asti ja kiristä ruuvit saadaksesi ne oikeisiin arvoihin.



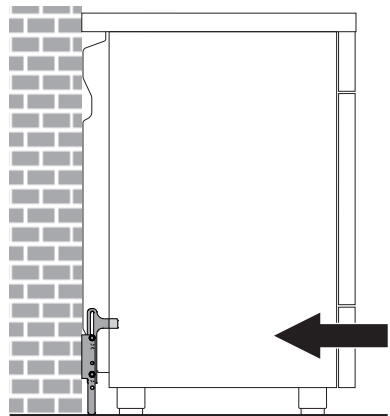
6. Pidä 50 mm etäisyys laitteiston sivusta kannattimen aukkoihin.



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

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

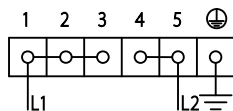
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

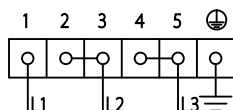
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V 2~



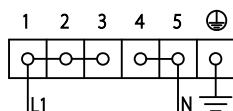
Kolminapainen johto 3 x 10 mm².

- 3220-240 V 3~



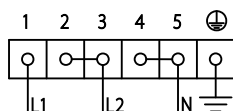
Nelinapainen johto 4 x 4 mm².

- 220-240 V 1N~



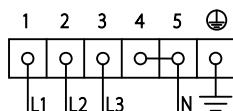
Kolminapainen johto 3 x 10 mm².

- 380-415 V 2N~



Nelinapainen johto 4 x 4 mm².

- 380-415 V 3N~



Viisinaapainen johto 5 x 2,5 mm².

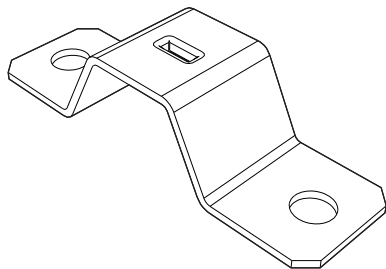


Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



Edellä osoitetut virtajohdot on mitoitettu ottamalla huomioon tasoituserroin (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 kaikkinaipainen 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.

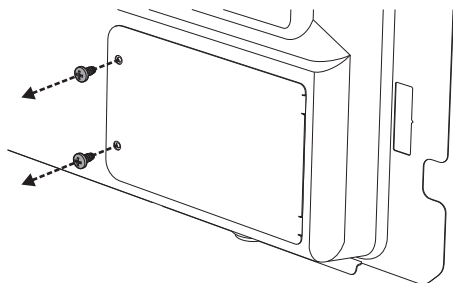


Asennus

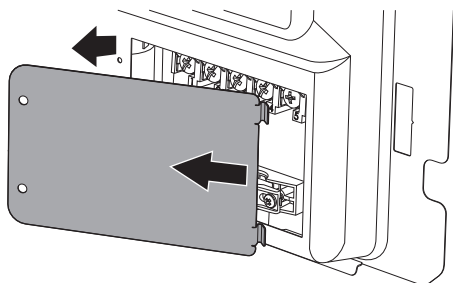
Liitinrimaan pääsy

Virtajohton liittämiseksi on päästävä käsiksi takasuojuksessa olevaan liitinrimaan.

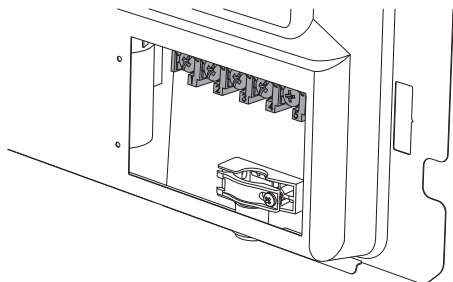
1. Avaa ruuvit, jotka kiinnittävät luukun takasuojukseen.



2. Käännä luukkua hieman ja irrota se paikaltaan.

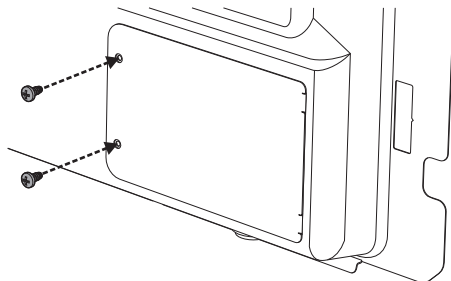


3. Asenna virtajohto.



On suositeltavaa löysätä vedonpoistajan ruuvi ennen virtajohton 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.