

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	4
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	4
1.2 Tyyppikilpi	5
1.3 Valmistajan vastuu	5
1.4 Laitteen käyttötarkoitus	5
1.5 Hävittäminen	5
1.6 Tämä käyttöohje	6
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	6
2 Kuvaus	7
2.1 Yleinen kuvaus	7
2.2 Keittotaso	7
2.3 Ohjauspaneeli	8
2.4 Muut osat	9
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	9
3 Käyttö	11
3.1 Varoituksia	11
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	12
3.3 Lisävarusteiden käyttö	12
3.4 Keittotason käyttö	13
3.5 Säilytystilan käyttö	17
3.6 Uunin käyttö	17
3.7 Neuvoja paistamiseen	19
3.8 Ohjelmointilaitteen kello	20
4 Puhdistus ja hoito	24
4.1 Varoituksia	24
4.2 Laitteen puhdistus	24
4.3 Luukun irrottaminen	25
4.4 Luukun lasin puhdistaminen	26
4.5 Sisälasiin irrottaminen	26
4.6 Uunien puhdistaminen sisältä	27
4.7 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus	28
4.8 Ylimääräinen huolto	30
5 Asennus	31
5.1 Sähkökytkentä	31
5.2 Asemointi	32

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



1 Varoituksia

1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Älä koske lämmityselementteihin käytön aikana.
- Pidä alle 8-vuotiaita lapsia loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- 8-vuotiaat lapset, fyysisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt tai henkilöt, joilla ei ole tämän laitteen käyttöön liittyvää kokemusta saavat käyttää laitetta jos heidän toimintaansa valvoo tai heitä opastaa aikuiset tai heidän turvallisuudesta vastaavat henkilöt.
- Käytön aikana älä aseta laitteen päälle metallisia esineitä kuten veitset, haarukat, lusikat ja kannet.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä tee muutoksia laitteeseen.

- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- Älä avaa säilytystilaa (jos paikalla) kun uuni on päällä ja kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuuluvia uunin käytön jälkeen.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienitä).
- Ritiilit ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät ritiilin tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.
- Käytä mahdollisesti puu- tai muovisia ruokailuvälineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Älä jätä laitetta valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Älä jätä esineitä keittotasojen päälle.



- Älä missään tapauksessa käytä laitetta huoneen lämmittämiseen.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.

Laitteeseen liittyen

- Ennen jokaista toimenpidettä on laitteen virransyöttö katkaistava.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- 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 taajuuusalue on välillä 20 - 50 kHz, vaikuta laitteen toimintaan.
- Sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien määräysten mukaan sähkömagneettinen induktiokiteittotaso kuuluu ryhmään 2 ja luokkaan B (EN 55011).

1.2 Tyypikilpi

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

1.3 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.

1.4 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.5 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 neuvoston direktiivien mukaisesti.



Varoituksia

Laitteen hävittämiseksi:

- Irrota siitä luukut ja jätä lisävarusteet (riitilät ja pellit) käyttöasentoon estääksesi lapsien jäämistä laitteen sisälle.



Sähkövirta

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.
- Toimita laite käyttöön loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset

Tukehtumisen vaara

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

1.6 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.7 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



Varoituksia

Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.



Kuvaus

Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.



Käyttö

Laitteeseen ja lisävarusteisiin sekä paistoon liittyvää tietoa.



Puhdistus ja hoito

Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.



Asennus

Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

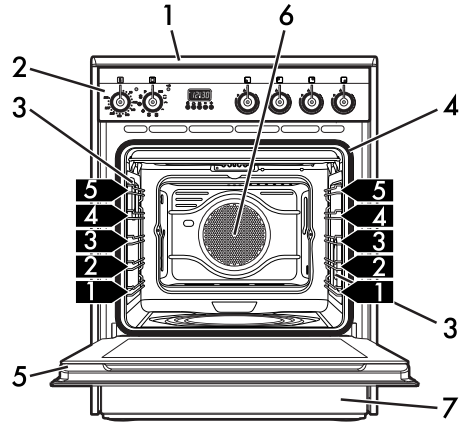
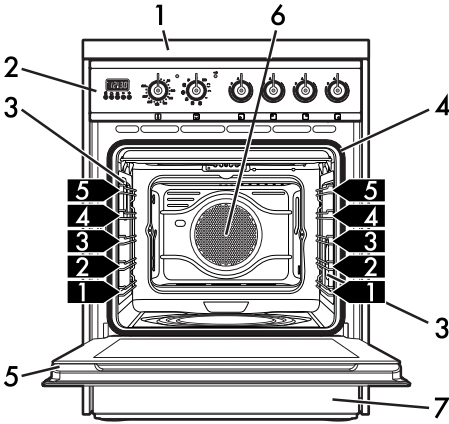
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus

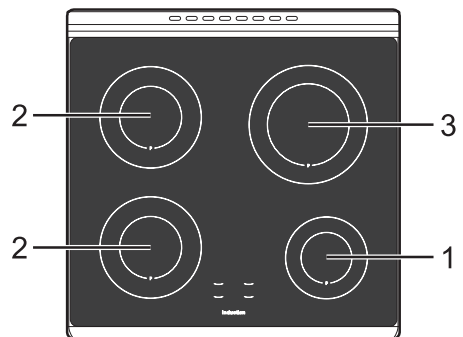
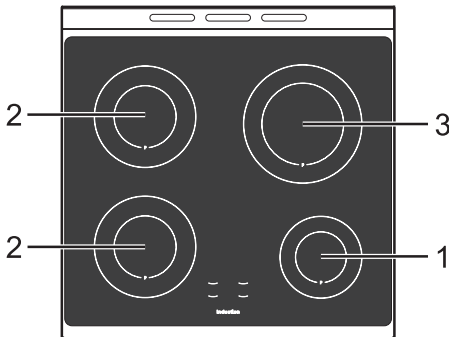


- 1 Keittotaso
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Unin lamppu
- 4 Tiiviste

- 5 Luukku
- 6 Tuuletin
- 7 Säilytystila

1,2,3 Ritilöiden/peltien kannattimien taso

2.2 Keittotasot



Alue	Ulkohalkaisija (mm)	Max absorboitu teho (W)*	Absorboitu teho booster-toiminto (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700

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



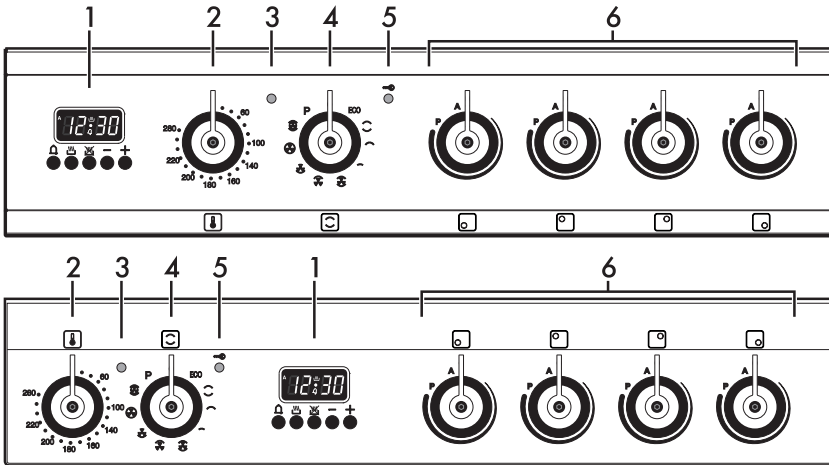
Induktiotoiminnon etuja

i

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.
- Rajoitettu palovammojen vaara, sillä keittotason pinta kuumenee vain kattilan alaosasta; yli vuotaneet ruoat eivät jää kiinni.

2.3 Ohjauspaneeli



1 Ohjelmointilaitteen kello

Hyödyllinen senhetkisen kellonajan visualisointiin ja ajastimen ohjelmointiin.

2 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita paistolämpötila.

Käännä kytkintä myötöpäivään 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 Toimintokytkin

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

5 Luukun lukittumisen merkkivalo

Pyrolyyttimalleissa se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

6 Keittoalueiden ohjauskytkimet

Hyödylliset induktiolieden keittoalueiden ohjaamiseen.

Käännä kytkimiä myötöpäivään keittolevyn tehon säätämiseksi miniarvosta **1** maksimiarvoon **9**.

Käyttöteho osoitetaan keittotasolle asetetulla näytöllä.

2.4 Muut osat

Uunin tasot

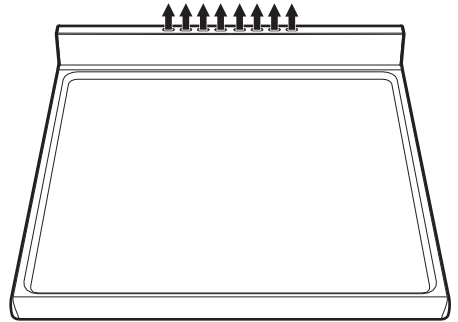
Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten.

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

Jäähdytystuuletin

Tuulettimen tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle paiston aikana.

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



Sisävalaistus

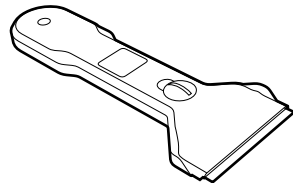
Uunin sisävalaistus käynnistyy kun luukku avataan (vain joissakin malleissa) tai valitsemalla mikä toiminto tahansa, lukuun ottamatta toimintoa **P**.

2.5 Saatavana olevat lisävarusteet



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

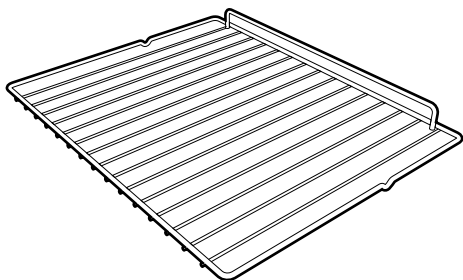
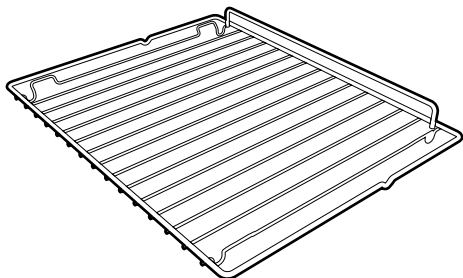
Kaavin



Hyödyllinen keittotason puhdistukseen.

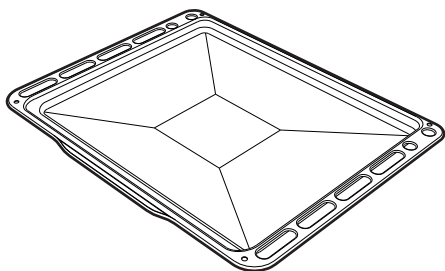


Ritilä



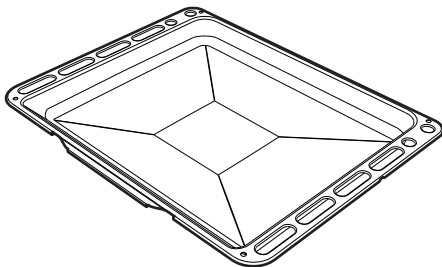
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipelti



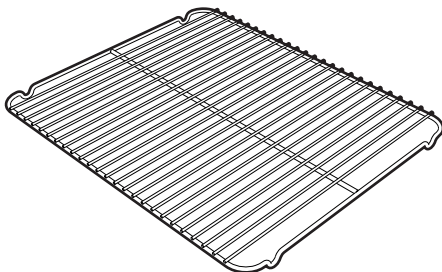
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista.

Syvä uunipelti



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

Uunipellin ritilä



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

i

Uunissa käytettävät elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

i

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



3 Käyttö

3.1 Varoituksia



Laitteen korkea lämpötila käytön aikana

Palovammojen vaara

- Pidä luukkua kiinni paiston aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana.
- Älä koske uunin sisällä lämmitysosiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi saadaksesi höyryn pois ja avaa luukku sitten kokonaan.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan kun ne kuumenevat. Toimi äärimmäisen varovaisesti.



Korkea lämpötila säilytystilan sisällä

Palovammavaara.

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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunitilassa kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Älä käytä avuttua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Astiat tulee asettaa keittotason alueelle.
- 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 uunin 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 uunia valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Uunin käytön aikana ota uunitilasta pois kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä.

3.2 Ensimmäinen käyttökerta

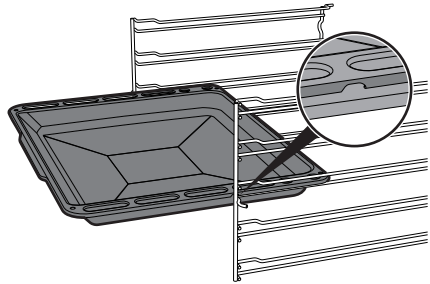
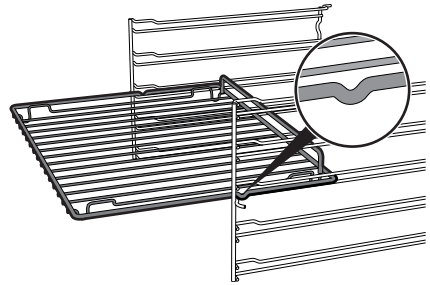
1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit mukaan lukien lisävarusteet.
2. Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitilasta.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja hoito).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

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 uunin takaosaan päin.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.

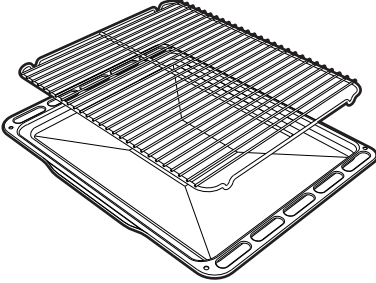


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.



Uunipellin ritilä

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



3.4 Keittotason käyttö



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

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

Riittää, että käänät 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.

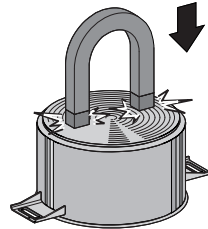
Käyttöön sopivat astiat:

- 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 kuumennusjärjestelmän tehokkuutta ja estää jopa liedellä olevan kattilan havaitsemisen.



Keittoajan rajoitus

Keittotasoon kuuluu automaattinen laite, joka rajoittaa käyttöaikaa.

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

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

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

Suojaus ylikuumenemista vastaan

Kun keittotasoa käytetään maksimialisella teholla pitkään, elektroniikan jäähtymisessä 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: käytä painekattilaa, jonka ansiosta myös ruoka-aineksissa olevat vitamiinit pysyvät tallella.
- Varmista, että painekattila sisältää riittävän määrän vettä, sillä veden puutteesta johtuva ylikuumeneminen voi vahingoittaa kattilaa ja keittoaluetta.
- Aseta kattilan päälle mahdollisuuksien mukaan aina sopiva kansi.
- Valitse sopiva kattila kypsennettävän ruokamäärän mukaan. Suuri puolityhjä kattila saa aikaan energiahukan.



Tehotasot

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

Tehotaso	Soveltuu:
0	OFF-asento
1 - 2	Kypsennettävän ruoan määrä on pieni (minimiteho)
3 - 4	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

Jäännöslämpö



Väärä käyttö Palovammojen vaara

- Kiinnitä erityistä huomiota lapsiin, sillä he eivät välttämättä näe jälkilämpöön liittyvää merkinantoa. Käytön jälkeen keittoalueet ovat edelleenkin 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 **H**. Kun lämpötila laskee alle 60 °C, symbolia ei enää näy.

Tehokuumennus



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

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

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



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



Käyttö

Booster-toiminto

i Booster-toiminnon avulla keittoaluetta voidaan käyttää maksimaalisella teholla korkeintaan 10 minuuttia. Hyödyllinen kun halutaan saada suuri määrä vettä kiehumaan nopeasti tai lihaa liekitettäessä.

- Käännä kytkintä myötöpäivään kohtaan P kahden sekunnin ajaksi ja vapauta se. Näytölle ilmestyy symboli **P**. 10 minuutin kuluttua booster-toiminto kytketään automaattisesti pois päältä ja kypsennys jatkuu teholla 9.

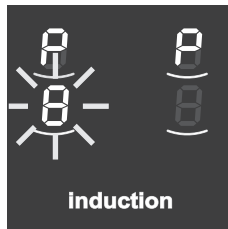
i Booster-toiminto on ensisijainen tehokuumennustoimintoon nähden.

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.



i Prioriteetin antaa viimeksi asetettu alue.

Ohjausten lukitus

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

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

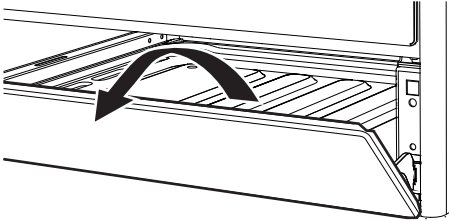
Lukituksen poistamiseksi toista edellä kuvatut toimenpiteet.

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



3.5 Säilytystilan käyttö

Säilytystila sijaitsee liedien alaosassa. Se on mahdollinen vetämällä kahvaa itseesi päin. Sitä voidaan käyttää kattiloiden ja laitteen käyttöön tarvittavien metalliesineiden säilyttämiseen.



3.6 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

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

Toimintojen lista



Staatinen

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



Grilli

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



Pieni grilli

Tämän toiminnon avulla on mahdollista grillata pieniä annoksia lihaa ja kalaa keskellä olevan elementin aikaansaaman lämmön ansiosta vartaiden, pahtoleipien ja kaikkien grillattavien vihannesruokien valmistamiseksi.



Staatinen kiertoilma

Tuulettimen toiminta perinteiseen paistoon yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen pipareiden ja kakkujen paistoon myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä)



Kiertoilmagrilli

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



Kiertoilma alalämpö

Tuulettimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta paistoa 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.



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. Kuumailman kierto takaa välittömän ja yhdenmukaisen lämmön jakautumisen. Näin ollen on esimerkiksi mahdollista paistaa samanaikaisesti (eri tasoilla) kalaa, vihanneksia ja pipareita, hajuja ja makuja sekoittamatta.



Turbo

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



Eco

Grillin ja alavastuksen yhdistelmä soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.



Pyrolyysi

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



3.7 Neuvoja paistamiseen


Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Paistoaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).
- Useiden uunien samanaikainen käyttö voi vaikuttaa paistotulokseen.

Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan 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 elintarvikkeet grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.

- Elintarvikkeet on maustettava ennen paiston aloittamista. Myös öljy ja sulatettu voi tulee levittää ruoan pinnalle ennen sen paistoa.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.
- Grillausaika ei saa ylittää 60 minuuttia monitoimiuuneissa ja 30 minuuttia varauunissa.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkista että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan 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.



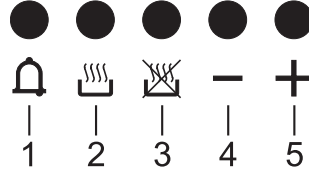
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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



3.8 Ohjelmointilaitteen kello



- 1 Ajastimen näppäin
- 2 Käyttöajan näppäin
- 3 Käyttöajan päättymisnäppäin
- 4 Vähennysnäppäin
- 5 Lisäysnäppäin

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

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 näytölle 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

i Ajastetulla paistamisella tarkoitetaan sitä 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



i 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 .

Ajastin

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

Ajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Paina 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.

Asetuksien peruutus

Paina samanaikaisesti näppäimiä ja asetettujen ohjelmointien nollaamiseksi.

Siirry sitten uunin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.



Suuntaa-antava paistotaulukko

Ruuat	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	50 - 60	
Uunipasta	2	Staattinen	1	220 - 230	40	
Naudanpaisti	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Porsaan ulkofilee	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Porsaanlapa	1.2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Kanipaisti	1.2	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunapaisti	1.5	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	80 - 90	
Painosyltystä uunissa	2	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	190 - 210	
Kanapaisti	1.2	Staattinen kiertoilma	2	190 - 200	60 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Sianlihamakkarat	1.2	Kiertoilmagrilli	3	280	7 - 9	5 - 6
Porsaankylykset	1.2	Grilli	4	280	15	5
Jauhelihapihvit	0.8	Grilli	4	280	9	5
Pekoni	0.8	Kiertoilmagrilli	3	280	13	3
Kirjolohi	1.2	Kiertoilma alalämpö	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1	Kiertoilma alalämpö	1	280	6 - 10	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia -leipä	1	Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	15 - 20	
Rinkilänmuotoinen kaku	1	Staattinen kiertoilma	2	160	50 - 60	
Piirakka	1	Staattinen kiertoilma	2	160	30 - 35	
Murotaikina	0.5	Kiertoilma alalämpö	2	160 - 170	20 - 25	
Täytetyt nytyit	1.2	Pyöreä vastus	2	160 - 170	40 - 50	
Kermakaku	1.2	Staattinen kiertoilma	2	160	50 - 60	
Tuulihatut	0.8	Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	40 - 50	
Sokerikaku	0.8	Pyöreä vastus	2	150 - 160	45 - 50	
Riisikaku	1	Pyöreä vastus/Staattinen	2	160	40 - 50	
Briossit	0.6	Pyöreä vastus	2	160	25 - 30	
Murotaikina piparit		Staattinen kiertoilma	1 - 3	160 - 170	16 - 20	

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



4 Puhdistus ja hoito

4.1 Varoituksia



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuikkeitä laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsitelyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahranpoistoaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansiastianpesukoneessa.

4.2 Laitteen 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 uunin sisäpuolelle (esim. hillo). Jos ne kuivuvat liian pitkään aikaa, ne voivat vaurioittaa uunin suojaavaa pintakerrosta.

Lasikeraamisen keittotason puhdistus

Mahdolliset alumiinipohjaisten kattiloiden aiheuttamat vaaleat merkit voidaan poistaa etikkaan kostutetulla pyyhkeellä.

Jos käytön jälkeen keittotasoon jää palaneita jäämiä, poista ne pakkauksen kaapimella, huuhtelee vedellä ja kuivaa hyvin puhtaalla pyyhkeellä. Kaapimen jatkuva käyttö vähentää huomattavasti kemiallisten aineiden jokapäiväistä käyttöä keittotason puhdistamiseen.

Salaatin tai perunoiden pesun aikana keittotasolle pudonnut **hiekk**a voi naarmuttaa sitä kun kattiloita siirretään. Poista näin ollen mahdollinen hiekka välittömästi keittotasolta.



Värvivahteiden 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

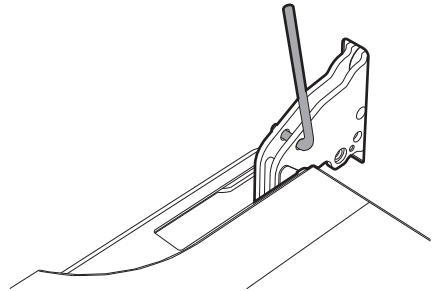
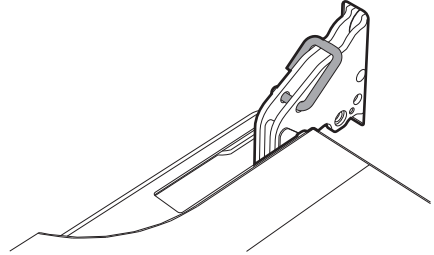
Puhdista keittotaso kerran viikossa lasikeraamiselle pinnalle tarkoitetulla yleispuhdistusaineella. Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Näissä tuotteissa oleva silikoni saa aikaan vedeltä ja lialta suojaavan kalvon. Kaikki läikät jäävät kalvoon ja ne voidaan näin ollen poistaa helposti. Kuivaa 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.

4.3 Luukun irrottaminen

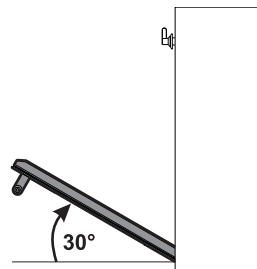
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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



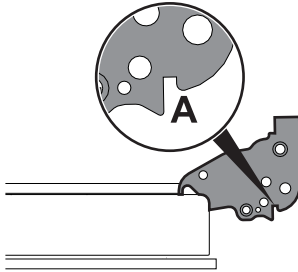
2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.





Puhdistus ja hoito

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



4.4 Luukun lasin puhdistaminen

Pidä lasit aina puhtaina. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

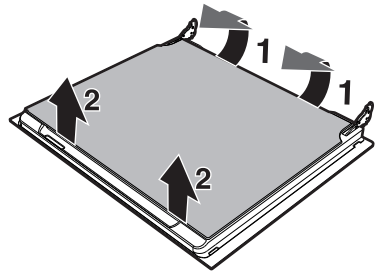


Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

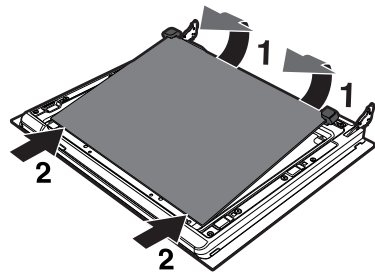
4.5 Sisälasiain irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

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.

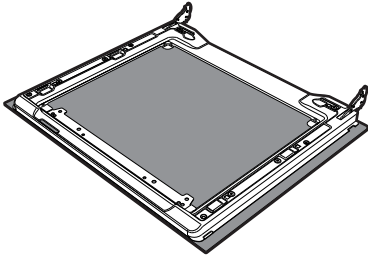


3. Joissakin malleissa on keskilasi. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.

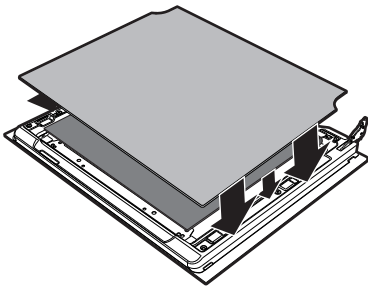




4. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



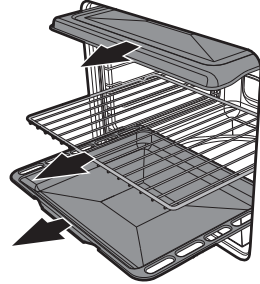
5. Aseta lasit takaisin niiden irrotukseen nähden päinvastaisessa järjestyksessä.
6. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.



4.6 Uunien puhdistaminen sisältä

Uuni tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

Poista kaikki irrotettavat osat.



Puhdista uunin ritilät lämpimällä vedellä ja hankaamattomilla puhdistusaineilla. Huuhtelee ja kuivaa kosteat osat huolella.



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



Puhdistuksen helpottamiseksi irrota luukku.



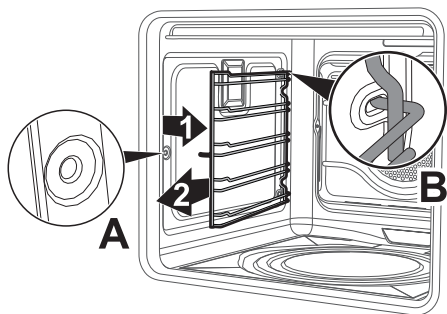
Puhdistus ja hoito

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ohjaukiskot irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa käytetään.

Ohjaukiskojen 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 ohjaukiskot takaisin paikoilleen.



4.7 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus



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



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

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

Esitoimenpiteet



Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi normaaleja puhdistustoimenpiteitä käyttämällä.
- Jos pinttyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtele ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuituliinalla.



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

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle.
2. Paina näppäintä  ja sitten näppäintä **+**.
3. Pidä näppäintä  painettuna ja käytä näppäintä **-** tai **+** asettaaksesi puhdistusjakson ajan vähintään 2 tunnista korkeintaan 3 tuntiin.






Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 120 minuuttia
- Keskimääräisen likainen: 150 minuuttia.
- Erittäin likainen: 180 minuuttia.

Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen

Pyrolyysin käynnistymisen kellonaika voidaan ohjelmoida ohjelmointiin kuuluvan kellon avulla muiden paistotoimintojen tapaan.

4. Kun pyrolyysin kesto aika on valittu, paina näppäintä . Näytölle ilmestyy kellonaika, jolloin puhdistusjakso päättyy.
5. Pitämällä näppäintä  painettuna ja käytä näppäimiä **-** tai **+** asettaaksesi kellonajan, jolloin pyrolyysin toiminta halutaan lopettaa.
6. Pyrolyysin käynnistymisen vahvistamiseksi, paina näppäintä .

Pyrolyysi

7. 2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkivalo syttyy) estäen se avaamista.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytketty.

8. Pyrolyysin päätyttyä luukku jää lukkoon, kunnes uunin sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle.
9. Pyrolyysin päätyttyä odota, kunnes uuni jäähtyy ja pyyhi pois uunin sisällä olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.



Puhdistus ja hoito



Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.

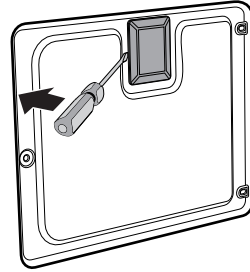


Pyrolyysin aikana tuulettimet saavat aikaan voimakkaan äänen, joka johtuu niiden lisääntyneestä kiertonopeudesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka edesauttaa lämmön häviämistä. Pyrolyysin lopussa tuuletus jatkuu automaattisesti riittävän ajan, jotta voidaan estää kalusteiden seinämien sekä uunin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

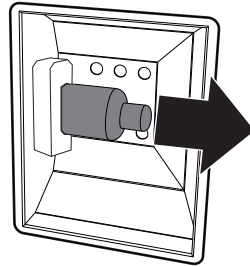


Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.

3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi ruuvimeisseli).



4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (40W).
6. Asenna kansi oikein ja jätä sisälasin ura luukkuun päin.

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

4.8 Ylimääräinen huolto



Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke uunin pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä henkilönsuojaimia.

Sisävalon lampun vaihto

1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.



5 Asennus

5.1 Sähkökytkentä



**Sähkövirta
Sähköiskun vaara**

- Anna sähkökytkennät valtuutetun tekniikon tehtäväksi.
- Käytä henkilönsuojaimia.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiensä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita, tyyppi H05V2V2-F.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5 - 2 Nm.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet soveltuvat arvokilvessä annettuihin tietoihin.

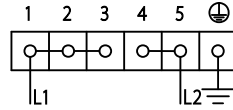
Tekniset tiedot, sarjanumero ja merkintä sijaitsevat näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

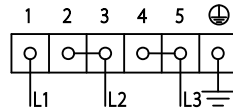
Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V 2 \sim**



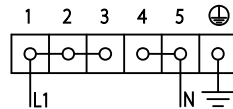
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- **3220-240 V 3 \sim**



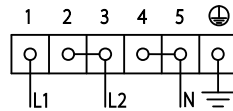
Nelinpainen johto 4 x 4mm².

- **220-240 V 1N \sim**



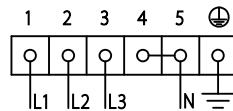
Kolminapainen johto 3 x 6 mm².

- **380-415 V 2N \sim**



Nelinpainen johto 4 x 4mm².

- **380-415 V 3N \sim**



Viisinpainen johto 5 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat johdon sisäiseen läpimittaan.



Asennus



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

Pysyvä kytkentä

Asenna syöttölinjaan kaikinapainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Kytkentä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat saman tyyppisiä.

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

5.2 Asemointi



**Painava laite
Litistymisestä syntyvä vaara**

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



**Avattuun luukkuun kohdistuva
paine
Laitteeseen syntyvien vahinkojen
vaara**

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



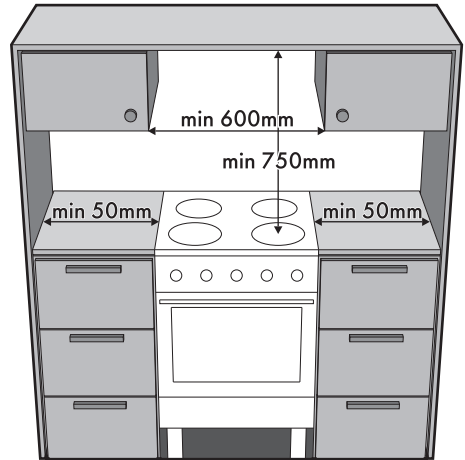
**Laitteen toiminnan aikana
kehittyvä lämpö
Tulipalovaara**

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

Yleisiä tietoja

Tämä laite voidaan asentaa seinän viereen, joista yksi ylittää työtason korkeuden, korkeintaan 50 mm päähän laitteen sivusta, kuvissa A ja C osoitettuun tapaan, asennusluokista riippuen.

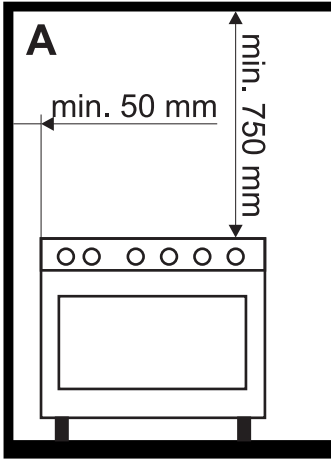
Työtason päälle asetettujen hyllyjen välillä tulee olla vähintään 750 mm etäisyys.



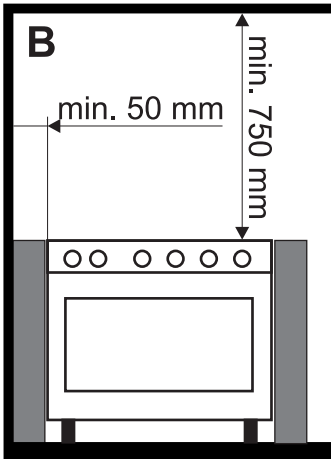
Mikäli liesituuletin asennetaan keittotason päälle, viitaa liesituulettimen ohjeisiin noudattamalla oikeaa etäisyyttä.



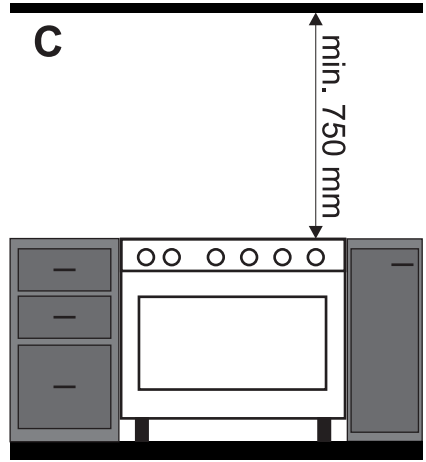
Tämä laite, asennustyyppistä riippuen, kuuluu luokkaan:



A - Luokka 1
(Vapaasti seisova laite)



B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteasennettu laite)



Laitteen saa asentaa pätevä tekniikko voimassa olevia määräyksiä noudattamalla.

Korokkeen asennus



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

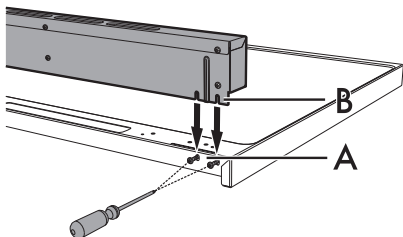
Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

(vain joissakin malleissa)

1. Ruuvimeisseliä käyttämällä, löysää 4 ruuvia (**A**), jotka on asennettu keittotason taakse (2 jokaisessa sivussa).
2. Aseta koroke tasolle.
3. Aseta korokkeen aukot (**B**) kohdakkain ruuvien (**A**) kanssa.



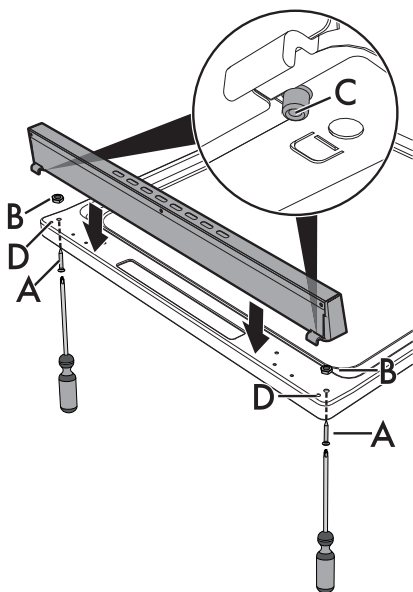
Asennus



4. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla 4 edellä auki ruvattua ruuvia kiinni.

(vain joissakin malleissa)

1. Ruuvaa 2 mutteria (B) auki, jotka on asetettu tason taakse.
2. Aseta koroke tason päälle asettamalla tapit (C) aukkojen (D) kanssa kohdakkain.
3. Kiinnitä koroke tasoon ruuvaamalla ruuvit (A) kiinni.



Asemointi ja vaaitus

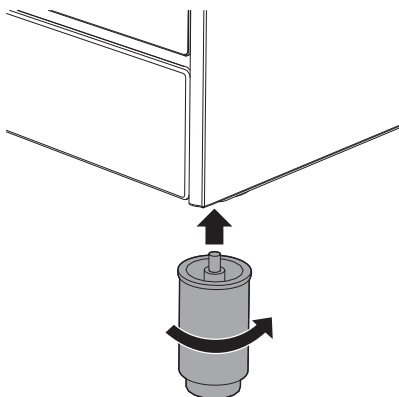


Painava laite

Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

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

Kun sähkö-/kaasuliitäntä on suoritettu, ruuvaa kiinni neljä varustuksiin kuuluvaa jalkaa.



4. Vakauden lisäämiseksi on ehdottoman tärkeää, että laite vaaitetaan oikein lattialle: Ruuvaa jalka kiinni tai auki alaosassa, kunnes laite saadaan vaaitettua ja vakaaksi.

