

1 Ohjeet	108
1.1 Yleisiä turvallisuusohjeita	108
1.2 Valmistajan vastuu	112
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	112
1.4 Tyyppikilpi	112
1.5 Tämä käyttöohje	112
1.6 Hävittäminen	113
1.7 Miten käyttöohjetta luetaan	114
1.8 Energian säästämiseksi	114
2 Kuvaus	115
2.1 Yleiskuvaus	115
2.2 Keittotaso	116
2.3 Ohjauspaneeli	117
2.4 Muut osat	118
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet	118
3 Käyttö	120
3.1 Lisävarusteiden käyttö	122
3.2 Keittolevyn käyttö	124
3.3 Säilytystilan käyttö	125
3.4 Uunin käyttö	126
3.5 Ruoanlaitto-ohjeita	128
3.6 Digitaalinen ohjelmointilaite	129
4 Puhdistus ja kunnossapito	134
4.1 Keittotason puhdistus	135
4.2 Luukun puhdistaminen	136
4.3 Uunitilan puhdistaminen	138
4.4 Vapor Clean	139
4.5 Erikoishuolto	140
5 Asennus	142
5.1 Kaasuliitäntä	142
5.2 Muuntaminen eri kaasutyypeille	145
5.3 Sijoittaminen	150
5.4 Sähköliitäntä	156
5.5 Asennusohjeet	157

ALKUPERÄISET OHJEET

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

Lisätietoa tästä tuotteesta löydät osoitteesta www.smeg.com



1 Ohjeet

1.1 Yleisiä turvallisuusohjeita

Henkilövahingot

- Laite ja siihen kuuluvat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Tämän laitteen käyttö on sallittu yli 8-vuotiaille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen tai henkinen kapasiteetti tai aistit ovat alentuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus tai taidot, ainoastaan, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen oikeaoppiseen käyttöön ja kerrotaan siihen liittyvistä vaaroista.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Toimi äärimmäisen varovaisesti, sillä keittoalueet kuumenevat nopeasti. Vältä kattiloiden tyhjänä kuumentamista. Ylikuumenemisen vaara.
- Kypsennystä on aina valvottava. Lyhytaikaista paistoa on valvottava jatkuvasti.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan jos ne ylikuumenevat. Älä poistu paikalta kun valmistat öljyä tai rasvaa sisältäviä ruokia. Jos öljyt tai rasvat syttyvät palamaan, älä koskaan sammuta käyttäen vettä. Laita kansi kattilan päälle ja sammuta asianmukainen keittoalue.
- Älä aseta metalliesineitä, kuten astioita tai ruokailuvälineitä, keittotason pinnalle, sillä ne voivat ylikuumentua.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.



- Paiston aikana uunin luukun on oltava kiinni.
- Jos ruoka-aineita käsitellään paiston aikana tai paiston lopussa, avaa luukkua 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääksesi höyryn pois ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä avaa säilytystilaa (jos sellainen on), kun uuni on päällä tai vielä kuuma.
- Säilytystilan sisällä olevat esineet voivat olla erittäin kuumia myös uunin käytön jälkeen.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA SÄILYTYSTILASSA (JOS SELLAINEN ON) TAI LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SPRAY-SUIHKEITA TÄMÄN LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEeseen.**
- Pue aina henkilösuojaimet ennen laitetta koskevien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, aseointi tai siirto).
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos virtajohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.

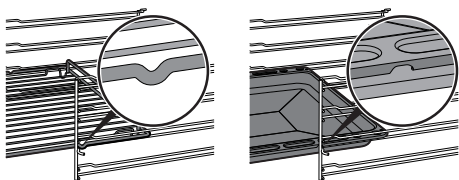
Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä puhdista uunin lasiluukkua voimakkailla ja hankaavilla puhdistusaineilla tai terävillä metallilastoilla, sillä ne voivat naarmuttaa sen pintaa ja aiheuttaa sen pirstoutumisen.
- Käytä mahdollisesti pussia tai muovisia keittiövälineitä.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.



Ohjeet

- Älä istu laitteen päälle.
- Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät niiden tahattoman ulosvedon, tulee olla alasuuntaan ja uunin takaosaan päin.



- Älä jätä laitetta valvomatta sellaisten kypsennysten aikana, joissa uuni voi ylikuumentua tai rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti
- Tulipalovaara: Älä aseta esineitä keittotasojen päälle.
- Älä suihkuta suihkeita uunin läheisyydessä.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä laita uunitilaan säilykepurkkeja tai suljettuja astioita.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Älä peitä uunitilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan uunitilan pohjalle.
- Jos leivinpaperia halutaan käyttää, aseta paperi niin, ettei se vaikuta uunin sisällä kiertävään kuumaan ilmaan.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasoon alueen sisäpuolelle.
- Kaikkien keittoastioiden pohjan tulee olla tasainen ja säännöllinen.
- Jos neste kiehuu tai valuu yli, puhdista valunut neste pois keittotasolta.
- Älä kaada tasolle happamia aineita, kuten sitruunamehua tai etikkaa.
- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseksi.
- Älä laita tyhjiä kattiloita tai pannuja päällä olevien keittoalueiden päälle.
- Älä käytä karkeitä ja hankaavia



materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoitua, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia rutilöitä, liekin jakosia ja kansia astianpesukoneessa.
- Älä käytä luukkuja vipuna kun uunia asennetaan kalusteeseen.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Asennus

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- tätä laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen estämiseksi

sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.

- Ennen asennusta on tarkistettava, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasutyyppi ja sen paine) ja laitteen säädöt ovat yhteensopivia.
- Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Kiinnitä erityistä huomiota tuuletusvaatimuksiin.
- Tätä laitetta koskevat säädöt on annettu kaasua koskevassa säätötarrassa.
- Anna kaasuliitännät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkut eivät saa joutua kosketuksiin liikkuvien osien kanssa eivätkä ne saa litistyä.
- Käytä vaadittaessa määräyksen mukaista paineensäädintä.
- Jokaisen toimenpiteen jälkeen tarkista, että kaasuliitännöjen



kiristysmomentti on 10 Nm ja 15 Nm välillä.

- Kun asennus on suoritettu, tarkasta mahdolliset vuodot saippuanesteellä. Älä koskaan käytä liekkiä.
- Anna sähkökytkennät valtuutetun asentajan tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa tulee olla välillä 1,5-2 Nm.

Laitteeseen liittyen

- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen luukun päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.

1.2 Valmistajan vastuu

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

1.4 Tyypikilpi

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

1.5 Tämä käyttöohje

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

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.



1.6 Hävittäminen



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

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

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

- 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 häviittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin 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

1.8 Energian säästämiseksi

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

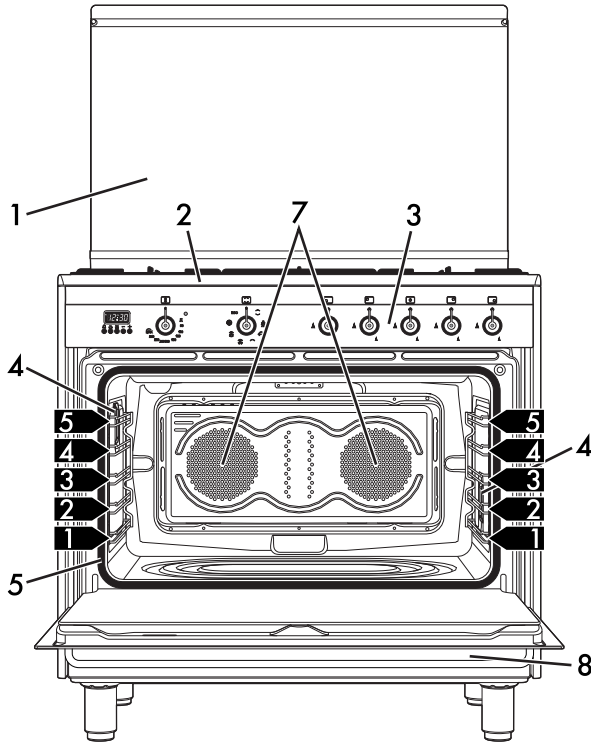
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



2 Kuvaus

2.1 Yleiskuvaus



1 Kansi

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Uunin lamppu

5 Tiiviste

6 Uunin luukku

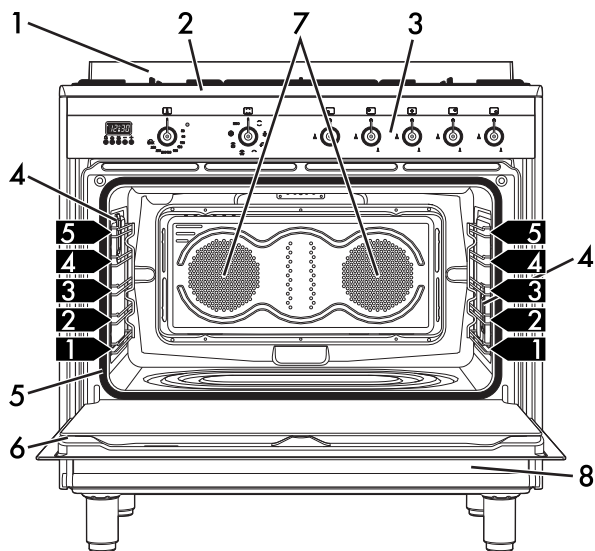
7 Puhallin

8 Säilytystila

1,2,3 Ritilöiden/peltien kannattimet



Kuvaus



1 Koroke

2 Keittotaso

3 Ohjauspaneeli

4 Uunin lamppu

5 Tiiviste

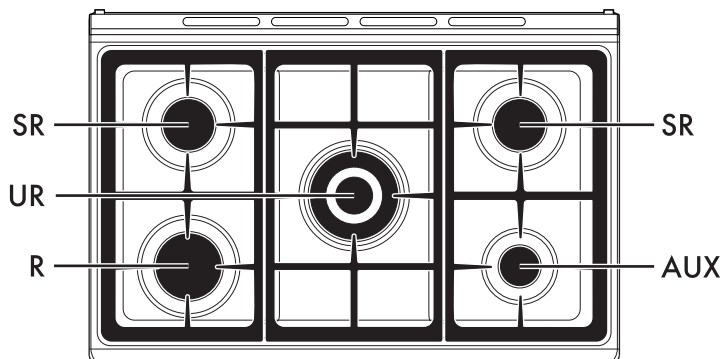
6 Uunin luukku

7 Puhallin

8 Säilytystila

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

2.2 Keittotaso



AUX = Apu

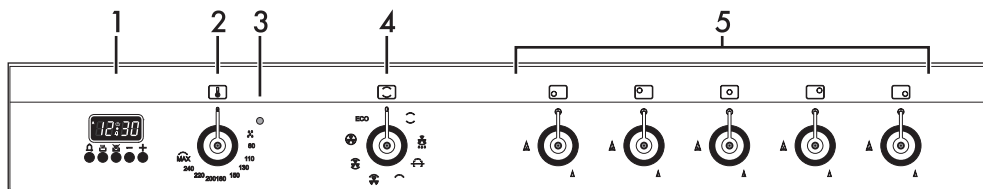
SR = Puolinopea

R = Nopea

UR = Pika



2.3 Ohjauspaneeli



1 Ohjelmointilaitteen kello

Näytössä näkyy nykyinen aika, ohjelmoitujen paistotoimintojen asetus ja minuuttiajastin.

2 Lämpötilan asetusnappi

Tämän nupin avulla voit valita kypsennyslämpötilan.

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

3 Merkkivalo

Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumenemassa. Se sammuu välittömästi kun asetettu lämpötila saavutetaan. Se vilkkuu säännöllisesti osoittaen, että uunin sisälle asetettua lämpötilaa pidetään vakana.

4 Toiminnon asetusnappi

Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille paistotavoille. Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, säädä uunin lämpötila uunin säätönupista.

5 Keittotason polttimien säätönupit

Käytetään polttimien sytyttämiseen ja säätöön.

Sytytä haluamasi poltin painamalla valintanappi pohjaan ja kiertämällä se vastapäivään asentoon . Säädä liekin korkeus kiertämällä säätönuppia maksimiasetuksen  ja minimiasetuksen  välillä.

Sammuta polttimet asettamalla kytkimet takaisin asentoon .



2.4 Muut osat

Kannattimet

Uunissa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Eri kannatinkorkeuksiin viitataan numeroin alhaalta ylös (katso 2.1 Yleiskuvaus).

Sisävalo

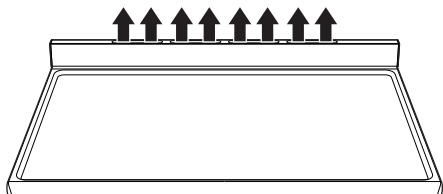
Laitteen sisävalo kytkeytyy:

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

Jäähdytyspuhallin

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

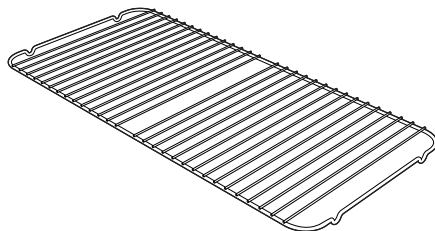
Puhallin saa aikaan tasaisen poistoilman virtauksen laitteen takaa ja se saattaa jatkaa toimintaansa lyhyen aikaa vielä sen jälkeen, kun laitteesta on katkaistu virta.



Älä tuki ilmanvaihtoaukkoja tai lämpöaukkoja.

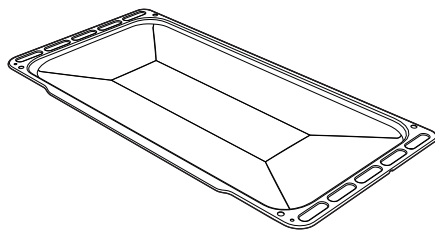
2.5 Saatavana olevat lisävarusteet

Ritilä (vain joissakin malleissa)



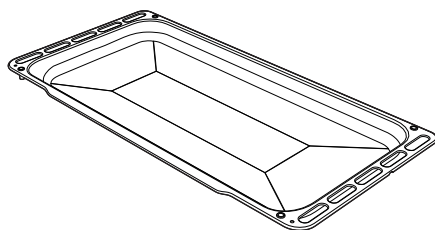
Asetetaan uunipellin päälle silloin, kun ruoka-aineet voivat valua sen yli.

Uunipelti (vain joissakin malleissa)



Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

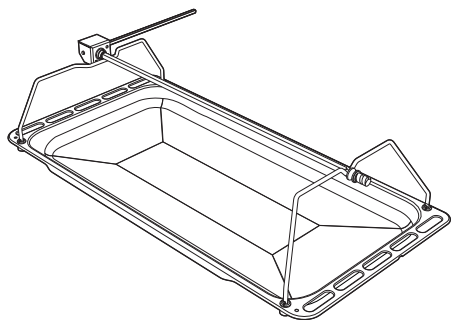
Syvä uunipelti



Käytetään keräämään paistoritilällä olevasta ruoasta valuva rasva.

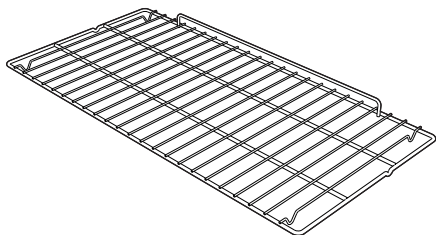


Paistinvarras



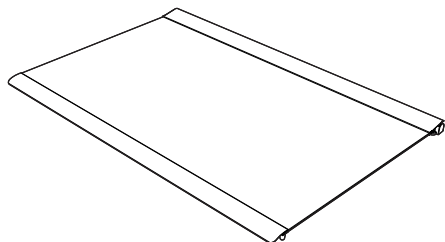
Kanan ja muiden kaikilta pinnoiltaan tasaista kypsennystä vaativien ruokien kypsentämiseen.

Ritilä



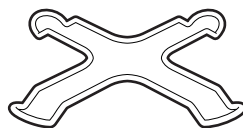
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Kansi (vain joissakin malleissa)



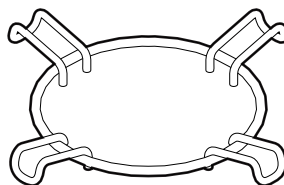
Karkaistusta lasista valmistettu kansi, jossa on alumiiniprofiilit suojaa keittotasoa kun laitetta ei käytetä.

Pienentävät ritilät



Käytetään pieniä keittoastioita käytettäessä.

Wokkipannuille tarkoitettu pienentävä ritilä



Hyödyllinen wokkipannuja käytettäessä.



Kaikkien mallien mukana ei toimiteta kaikkia lisävarusteita.



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevat lisävarusteet on valmistettu materiaaleista, jotka täyttävät tällä hetkellä voimassa olevien säädösten vaatimukset.



Laitteen mukana toimitettuja ja valinnaisia lisävarusteita voi tilata valtuutetuista palvelukeskuksistamme. Käytä ainoastaan valmistajan toimittamia alkuperäisiä lisävarusteita.



Käyttö

3 Käyttö

Ohjeet



**Korkea lämpötila uunin sisällä
käytön aikana**

Palovammojen vaara

- Pidä uunin luukku suljettuna käytön aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana uunin sisällä
- Älä koske uunin sisällä oleviin lämpöelementteihin.
- Älä kaada vettä suoraan kuumien ritilöiden päälle.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Kun uunin luukku tarvitsee avata ruokien siirtämistä tai pois ottamista varten, avaa luukku noin 5 cm raolleen muutaman sekunnin ajaksi, anna höyryn poistua ja avaa vasta sitten luukku kokonaan.



Väärinkäyttö

Palovammojen vaara

- Varmista, että liekin jako-osat ja vastaavat kannet on asetettu oikein paikoilleen.
- Rasvat ja öljyt voivat syttyä ylikuumentuessa. Ole erittäin varovainen.



Väärinkäyttö

Pintojen vahingoittumisen 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 avoimen uunin luukun lasia pannujen tai peltien laskualustana.
- Älä kaada vettä suoraan kuumien ritilöiden päälle.
- Astiat tai pannut on asetettava keittotasen alueen sisäpuolelle.
- Käytettävissä astioissa tulee olla sileä, tasainen pohja.
- Jos ruokaa kiehuu yli tai roiskuu, poista roiskeet keittotasolta.



**Korkea lämpötila säilytystilan
sisällä**

Palovammojen vaara

- Älä avaa säilytystilan luukkua, kun uuni on päällä tai kuuma käytön jälkeen.
- Säilytystilassa olevat välineet voivat olla erittäin kuumia uunin käytön jälkeen.



Korkea lämpötila uunin sisällä käytön aikana Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä suihkuta mitään suihketta lähellä uunia.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja uunin tai säilytystilan läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia keittiövälineitä tai astioita ruokien kypsennyksessä.
- Älä aseta uuniin purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä uunia valvomatta paiston aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät pois uunitilasta joita ei käytetä paiston aikana.



Väärinkäyttö Pintojen vahingoittumisen vaara

- Älä laske kantta, kun polttimet ovat päällä.



Kaasuvuoto voi aiheuttaa räjähdyksen.

Jos haistat kaasun tai kaasujärjestelmässä on vikoja:

- Sulje kaasunsyöttö tai kaasupullon venttiili välittömästi.
- Sammuta välittömästi avotulet ja savukkeet.
- Älä laita virtakytkimiä tai laitteita päälle äläkä irrota pistokkeita pistorasiasta. Älä käytä puhelimia tai kännyköitä rakennuksen sisällä.
- Avaa ikkunat ja tuuleta huone.
- Ota yhteys huoltopalveluun tai kaasulaitokseen.

Toimintahäiriöt

Mitä tahansa seuraavista toiminnoista on pidettävä toimintahäiriönä, ja se vaatii yhteydenottoa huoltoliikkeeseen:

- Polttimen levyn kellastuminen.
- Keittiövälineiden vahingoittuminen.
- Polttimet eivät syty oikein.
- Polttimet pysyvät vaikeasti päällä.
- Polttimet sammuvat laitteen toiminnan aikana.
- Kaasuventtiilejä on vaikea kääntää.

Jos laite ei toimi oikein, käänny alueellasi toimivan valtuutetun huoltoliikkeen puoleen.

Ensimmäinen käyttökerta

1. Poista mahdolliset suojakalvot ja -muovit laitteen ulko- ja sisäpuolelta sekä lisävarusteista.
2. Poista mahdolliset tarrat (tekniisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja uunitilasta.



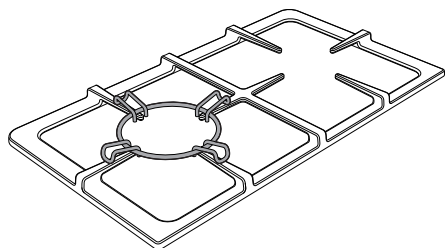
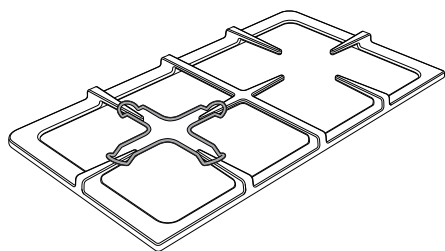
Käyttö

3. Irrota ja pese kaikki laitteen lisävarusteet (katso 4 Puhdistus ja kunnossapito).
4. Kuumenna tyhjä uuni maksimilämpötilaan, jotta valmistusprosessista mahdollisesti jääneet jäämät palavat pois.

3.1 Lisävarusteiden käyttö

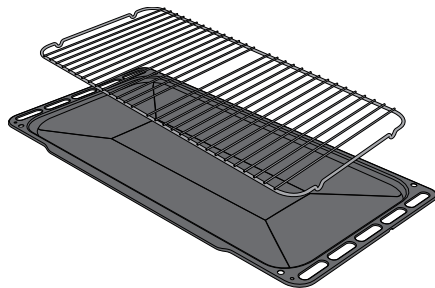
Pienentävät ritilät

Pienentävät ritilät asetetaan keittotason ritilöiden päälle. Varmista, että ne on asetettu oikein paikoilleen.



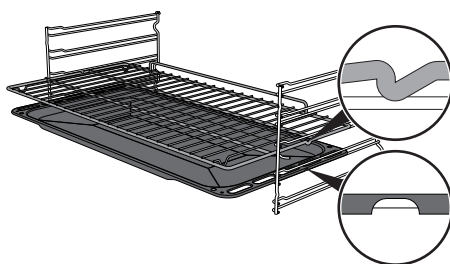
Ritilä (vain joissakin malleissa)

Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Siten kypsennettävästä ruoasta valuva rasva kertyy irralliseen astiaan eikä pääse valumaan uunin pohjalle.



Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukkojen, jotka estävät ritilän vetämisen ulos vahingossa, tulee osoittaa alaspäin ja uunin takaseinää kohti.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uuniin niiden pysähtymiskohtaan asti.

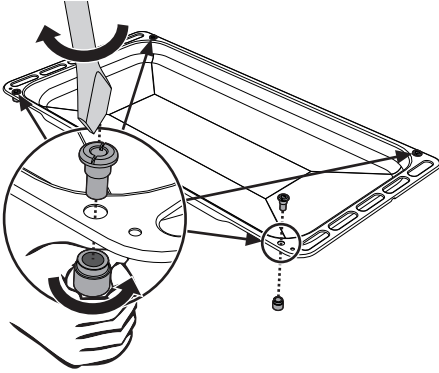


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

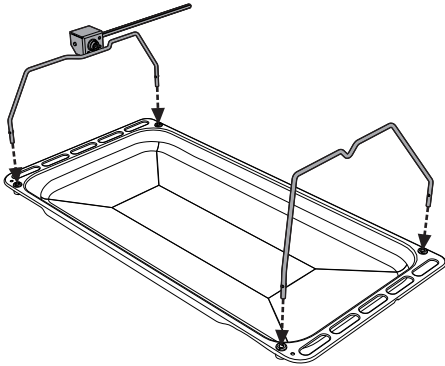


Paistinvarras

1. Aseta 4 toimitettua holkkia syvän uunipellin 4 kulma-aukkoon ja ruuvaa ne sopivalla työkalulla (kuten ruuvitaltta) kiinni rengasmuttereihin.



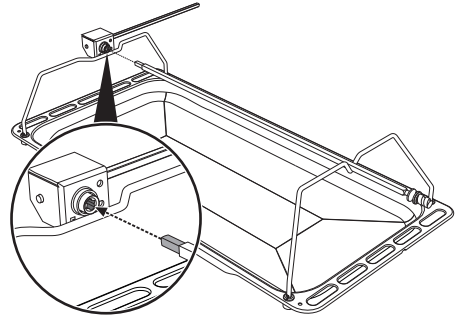
2. Aseta kannattimet holkkeihin kuten alla olevassa kuvassa.



3. Käytä varustuksiin kuuluvia kiinnittimiä ruoan asettamiseksi vartaaseen. Voit lukita kiinnittimet kiinnitsruuveilla.



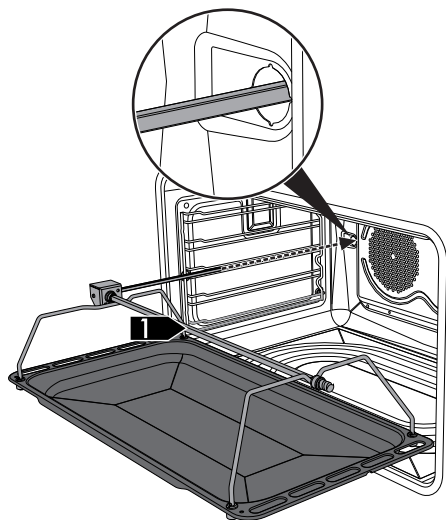
4. Kun paistinvarras on valmistettu, aseta se tarkoituksenmukaisten kannattimien päälle. Työnnä vartaan päätä vasemmanpuoleisen kannattimen mekanismin koloon kunnes se pysähtyy.



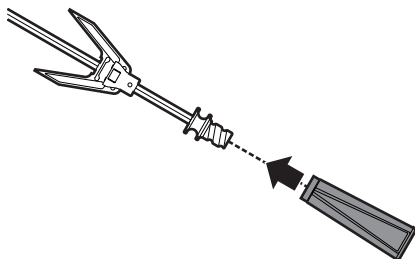


Käyttö

5. Aseta pelti ensimmäiselle tasolle (ks. "Yleiskuvaus").
6. Aseta vartaan pää uunin takaseinässä vasemmalla olevaan paistinvartaan moottoriin.



8. Kun ruoka on kypsä, ota pelti ja paistinvarras pois.
9. Ruuvaa toimitettu kahva kiinni liikuttaaksesi paistinvarrasta kätevästi.



3.2 Keittolevyn käyttö

Kaikki laitteen kytkimet ja ohjaimet sijaitsevat samassa etupaneelissa. Polttimien säätönappien yläpuolella olevat merkinnät näyttävät, mitä poltinta nupit ohjaavat. Laite on varustettu sähköisellä sytytyslaitteella. Sytyttämistä varten riittää, että painat ja käännät kytkintä vastapäivään suurimman liekin kohdalle, kunnes poltin syttyy. Jos poltin ei syty 15 sekunnin sisällä, kierrä nuppi asentoon  ja odota 60 sekuntia ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen. Kun polttimet on sytytetty, pidä nuppia painettuna muutaman sekunnin ajan niin, että termoelementti lämpenee.



Nämä toimenpiteet tulee suorittaa uuni sammutettuna ja jäähtyneenä.

7. Paistinvarras käynnistetään kääntämällä toimintokytkin asentoon  ja asettamalla kypsennyslämpötila lämpötilakytkimellä.



Kaada pieni määrä vettä uunipellille estääksesi savun muodostumista.



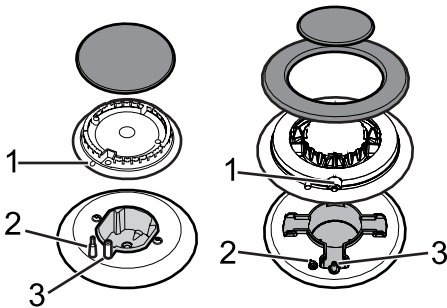
Poltin voi sammua nupin vapauttamishetkellä: se tarkoittaa, että termoelementti ei ole lämmennyt tarpeeksi. Odota hetki ja yritä sytytystä uudelleen. Pidä nuppi painettuna pidempään.



Tahattoman sammumisen tapahtuessa aktivoituu turvatoiminto, joka estää kaasun syötön vaikka hana olisi auki. Kierrä nuppi takaisin asentoon  ja odota vähintään 60 sekuntia ennen polttimen sytyttämistä uudelleen.

Polttimien kruunujen ja kansien oikea asento

Tarkista ennen polttimien sytyttämistä, että polttimien kruunut ja niiden päälle tulevat kannet on asetettu oikein paikoilleen. Varmista, että kruunuissa olevat reiät **1** on kohdistettu oikein termoelementteihin **2** ja sytyttiini **3**.



Vinkkejä keittotason käyttöön

Polttimien ihanteellinen tehokkuus ja kaasun kulutus voidaan optimoida käyttämällä polttimien kokoon sopivia kannellisia keittoastioita, tällöin liekki ei yllä keittoastioiden sivuille. Kun astian sisältö alkaa kiehua, säädä liekkiä pienemmälle ylikiehumisen välttämiseksi.

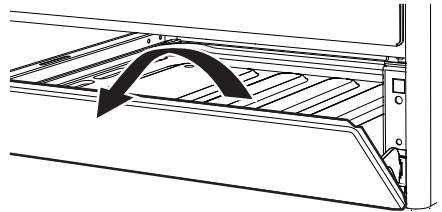


Keittoastioiden läpimitta:

- Apu: 12 - 14 cm.
- Puolinopea: 16 - 24 cm.
- Nopea: 18 - 26 cm.
- Pika: 18 - 28 cm.

3.3 Säilytystilan käyttö

Säilytystila on liedon alaosassa. Säilytystilan luukku avataan vetämällä kahvasta. Tilassa voidaan säilyttää keittoastioita tai metallisia keittiövälineitä, joita tarvitaan laitetta käytettäessä.





3.4 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse paistotoiminto toiminnon valintanäppäimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilan valintanäppäimellä.



Varmista, että ohjelmointilaitteen kellossa näkyy käyttöajan symboli



, muutoin uunin kytkeminen päälle ei ole mahdollista.

Paina samanaikaisesti näppäimiä



ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

Toimintoluettelo



Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan määrättyjen 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.



Puhallin + alalämpö

Puhaltimen ja alalämmön yhdistelmän ansiosta kypsentyminen tapahtuu nopeammin. Tätä järjestelmää suositellaan sterilointiin tai pinnalta hyvin paistuneiden mutta sisältä raakojen ruokien paistoon, jotka vaativan näin ollen keskimääräisen ylälämmön. Ihanteellinen kaikille ruoka-aineille. Pyrolyyttimallissa erityiset sulatus- ja kohotustoiminnot on yhdistetty tähän samaan toimintoon.



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. Sopii erityisesti makkaroiden, grillikyljen ja pekonin paistamiseen. Tämä toiminto mahdollistaa suurten ruokamäärien, erityisesti lihan, tasaisen kypsennyksen grillaamalla.



Kiertoilmagrilli

Kiertoilmapuhaltimen kehittämä ilmavirta pehmentää grillielementin säteilemän lämmön ja paksutkin ruokapalat paistuvat täydellisesti. Sopii erityisesti suurille lihanpaloille (esim. sianpotka).



Kiertoilma

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla. Ihanteellinen piparkakkujen ja kakkujen paistoon yhtäaikaan eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä).



Puhallin ja pyöreä vastus

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



Eco

Tämä toiminto sopii erityisesti kypsennykseen yhdellä tasolla alhaisella energian kulutuksella. Sitä suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille, lukuun ottamatta sellaisia, jotka muodostavat paljon kosteutta (kuten vihannekset). Suurinta säästöä ja lyhyempiä kypsennysaikoja varten on suositeltavaa laittaa ruoka uuniin ilman esilämmitystä.



ECO-toimintoa käytettäessä on vältettävä luukun avaamista kypsennyksen aikana.



Kypsennysajat (ja esilämmitys) ovat pidemmät ECO-toiminnolla.



ECO-toiminto on hellävarainen kypsennystoiminto ja sitä suositellaan elintarvikkeille, jotka kestävät lämpötiloja alle 210 °C. Jos kypsennetään korkeamassa lämpötilassa, on valittava toinen toiminto.



Vapor Clean

Tämä toiminto helpottaa puhdistamista höyryn avulla, joka syntyy pienestä määrästä pohjalla olevaan uraan kaadettua vettä.





3.5 Ruoanlaitto-ohjeita

Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen poistotuloksen kaikilla tasoilla.
- Ruoan kypsymistä ei ole mahdollista nopeuttaa lämpötilaa nostamalla (ruoka palaa tai kuivuu silloin pinnalta ja jää raaka'aksi sisältä).

Lihan paisto-ohjeita

- Vaadittavat kypsennysajat vaihtelevat riippuen lihan paksuudesta ja laadusta sekä halutusta paistoasteesta.
- Käytä lihaa paistaessasi paistolämpömittaria tai totea kypsyys lusikalla painelemalla. Jos se on kiinteä, se on kypsä, 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 keskelle ritilää.

- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilakytin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.
- Ruokat tulee maustaa ennen kypsennystä. Ruoan pinnalle tulee myös levittää öljyä tai sulatettua voita ennen kypsennystä.
- Käytä uunipeltiä matalimmalla tasolla grillauksesta syntyvien nesteiden keräämiseen.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

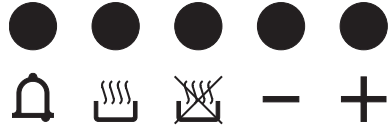
- Käytä tummia metallivuokia: ne imevät lämpöä paremmin.
- Vaadittu paistolämpötila ja -aika riippuvat taikinan laadusta ja koostumuksesta.
- Tarkista, että leivonnainen on sisältä kypsä: paistoaajan päätyttyä työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos kakku lässähtää uunista otettaessa, säädä seuraavalla kerralla uunin lämpötila noin 10 °C alhaisemmaksi ja pidennä paistoaikaa tarpeen mukaan.
- Leivonnaisten tai vihannesten paiston aikana liiallista kondenssivettä voi muodostua lasin pintaan. Tämän välttämiseksi avaa luukku hyvin varovasti muutaman kerran kypsennyksen aikana.



Sulatus- ja nostatusohjeita

- Poista sulatettavat ruoat pakkauksesta ja aseta ne uunin alimmalle tasolle kannettomassa astiassa.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uuninpeltiä. Näin sulavasta ruoasta poistuva neste valuu pois ruoasta.
- Herkimmät osat voi peittää alumiinifoliolla.
- Jotta nostatus onnistuisi mahdollisimman hyvin, aseta uunin pohjalle vesiastia.

3.6 Digitaalinen ohjelmointilaitte



Ajastimen näppäin



Käyttöajan näppäin



Käyttöajan päättymisnäppäin



Vähennysnäppäin



Lisäysnäppäin



Varmista, että ohjelmointilaitteen kellossa näkyy käyttöajan symboli , muutoin uunin kytkeminen päälle ei ole mahdollista.

Paina samanaikaisesti näppäimiä



 ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Käyttö

Kellonajan asetus



Jos aikaa ei ole asetettu, uuni ei kytkeydy 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. Näppäimen  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 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 sekuntia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.
4. Paiston päätyttyä lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
5. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.



6. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen voidaan jäljelle jäävä aika tarkistaa painamalla näppäintä .



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

Ohjelmoitu paisto



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

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

3. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi.

4. Odota noin 5 sekuntia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.

5. Paiston päätyttyä lämmityselementit kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.

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 uunin 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 sekuntia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit  ja .



Yli 24 tunnin aikaa ei ole mahdollista asettaa.



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



Merkkiäänen voimakkuuden säätö

Merkkiäänen voimakkuutta voidaan säätää 3 eri tasolle. Kun merkkiääni kuuluu, paina näppäintä  asetuksen muuttamiseksi.



Paistotaulukko

Ruoka	Paino (kg)	Toiminto	Kannatin alhaalta laskien	Lämpötila (°C)	Aika (minuutteina)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Makaronilaatikko	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Paistettu vasikka	2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaankylki	2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	15	
Paahtopaisti	1	Turbo/kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunanrinta	3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Paahdettu	2 - 3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Paistettu broileri	1,2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					1. pinta	2. pinta
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	15	5
Grillikylki	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	5	MAX	7	8
Porsaan filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	MAX	10	5
Naudan sisäfilee	1	Grilli	5	MAX	10	7
Lohi/taimen	1,2	Turbo/kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	60 - 65	
Kampela	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/kiertoilma	2	MAX	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Hillopiirakka	1	Pyöreä vastus	2	160	35 - 40	
Ricotta-kakku	1	Pyöreä vastus	2	160 - 170	55 - 60	
Hillotortut	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	20 - 25	
Paratiisikakku	1,2	Pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/pyöreä vastus	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Pyöreä vastus	2	150 - 160	55 - 60	
Riisipuuro	1	Turbo/pyöreä vastus	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja kunnossapito

Ohjeet



Väärinkäyttö

Pintojen vahingoittumisen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita tai hankaavia materiaaleja tai teräviä metalliraappoja.
- Älä pese tasoon kuuluvia irrotettavia ritilöitä, liekin jako-osia ja kansia astianpesukoneessa.



Suosittelimme, että käytät valmistajan myymiä puhdistustuotteita.

Pintojen puhdistus

Jotta laitteen pinnat pysyisivät hyvässä kunnossa, ne tulisi puhdistaa säännöllisesti käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Normaali päivittäinen puhdistus

Käytä aina vain erikoistuotteita, jotka eivät sisällä hankaavia aineita tai klooripohjaisia happoja.

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

Ruokatahrat ja -jämmät

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 mikrokuitu- tai muulla pehmeällä liinalla.

Älä anna runsaasti sokeria sisältävien ruokien (esim. hillot) kuivua uuniin. Uuniin kuivuvat ruoat saattavat vahingoittaa uunin emalipinnoitetta.



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



4.1 Keittotason puhdistus

Keittotason ritilät

Irrota ritilät ja puhdista ne haalealla vedellä ja hankaamattomalla pesuaineella. Poista huolella kaikki ruokajäämät. Kuivaa ritilät huolellisesti ja aseta ne takaisin paikoilleen.



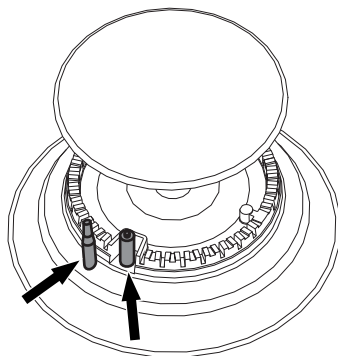
Ritilöiden ollessa jatkuvassa kosketuksessa liekkien kanssa, kuumuudelle altistettujen osien maalipinta saattaa ajan myötä heikentyä. Tämä on täysin luonnollinen ilmiö, eikä sillä ole vaikutusta laitteen toimintaan.

Polttimien kruunut ja kannet

Polttimien kruunut ja kannet ovat irrotettavat, jotta niiden puhdistaminen olisi helpompaa. Pese ne lämpimässä vedessä hankaamattomalla pesuaineella. Poista varovasti mahdolliset pinttyneet ruokajäämät ja odota, kunnes ne ovat täysin kuivat. Aseta kruunut ja kannet takaisin paikalleen ja varmista, että ne ovat oikein paikoillaan.

Sytyttimet ja lämpöparit

Sytyttimien ja lämpöparien tulee olla täysin puhtaat, jotta ne toimivat oikein. Tarkista ne säännöllisesti ja puhdista tarvittaessa kostealla liinalla. Poista mahdolliset kuivuneet jäämät puisella hammastikulla tai neulalla.



Kytkimet



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

Kytimet tulisi puhdistaa lämpimään veteen kostutetulla pehmeällä liinalla ja sitten kuivata huolellisesti. Ne voidaan irrottaa vetämällä ne irti paikaltaan.



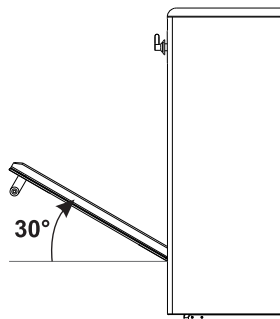
Puhdistus ja kunnossapito

Lasikannen puhdistaminen (vain joissakin malleissa)

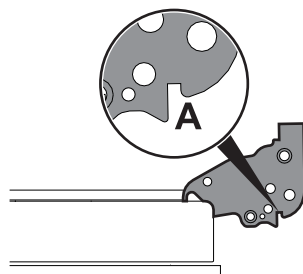
Kansi on irrotettavissa saranoiltaan, jotta se olisi helpompi puhdistaa.

1. Laske kansi suljettuun asentoon.
2. Löysää ja irrota saranoiden takaruuvit.
3. Avaa kansi ja irrota se nostamalla ylöspäin.
4. Puhdista.
5. Työnnä kansi ohjaimiin. Kiristä saranoiden kiinnitysruuvit kannen ollessa alhaalla.

2. Tartu luukkuun kaksin käsin molemmilta puolilta, nosta se noin 30° kulmaan ja vedä se irti.



3. Kiinnitä luukku takaisin paikoilleen asettamalla saranat uunin koloihin. Varmista, että uurteet **A** ovat kokonaisuudessaan koloissa. Laske luukku varovasti alas ja poista tapit saranoiden rei'istä, kun se on paikoillaan.

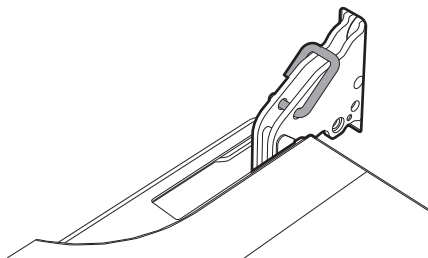


Uunin luukun puhdistaminen

Jotta uunin luukun puhdistaminen olisi helpompaa, sen voi irrottaa ja asettaa suojapeitteen päälle.

Luukun irrottaminen:

1. Avaa luukku kokonaan ja työnnä tapit saranoiden oleviin reikiin kuvan osoittamalla tavalla.



Luukun lasi tulisi pitää aina kauttaaltaan puhtaana. Käytä puhdistamiseen talouspaperia. Voit poistaa hankalat tahrat nihkeällä sienellä ja yleispuhdistusaineella.



Jos kannelle roiskuu nesteitä sen ollessa alhaalla, pyyhi se puhtaaksi liinalla ennen nostamista.

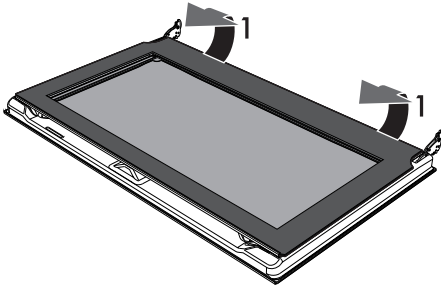
4.2 Luukun puhdistaminen

Uunin luukun irrottaminen

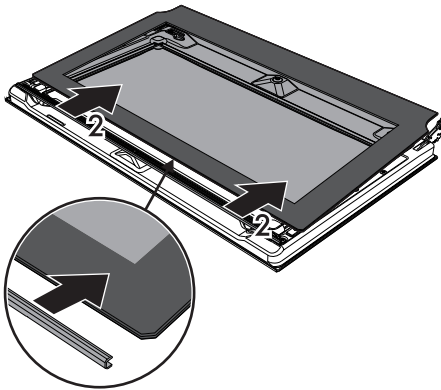
Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasit voidaan irrottaa.

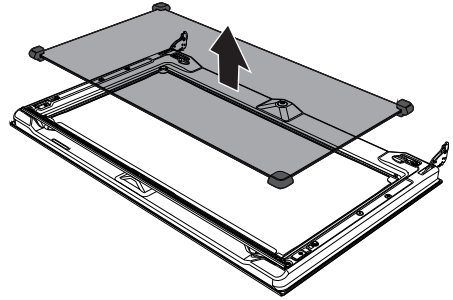
1. Avaa luukku.
2. Aseta kiinnittimet saranoiden aukkoihin, jotta luukku ei voi vahingossa sulkea.
3. Vedä sisälasiin takaosaa varovasti ylöspäin, nuolten suuntaan (1).



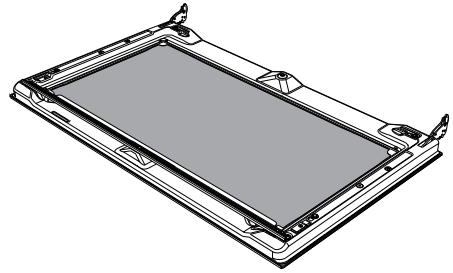
4. Irrota sisälasi etuosasta (2), jotta se irtaantuu luukusta.



5. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.



6. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit. Käytä kotitalouspaperia. Voit poistaa hankalat tahrat kostealla sienellä ja neutraalilla puhdistusaineella.



7. Puhdistamisen jälkeen aseta keskilasi paikalleen luukkuun.
8. Sijoita sisälasi paikalleen työntämällä yläosa luukun reunaan ja aseta kaksi takatappia paikoilleen painamalla kevyesti.



4.3 Uunitilan puhdistaminen

Uunin pitämiseksi parhaassa mahdollisessa kunnossa puhdista se säännöllisesti kun se on jäähtynyt.

Älä jätä ruoanjäänteitä kuivumaan uunitilaan, se voi vahingoittaa emalipintaa.

Poista kaikki irrotettavat osat ennen puhdistamista..

Puhdistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa poistaa:

- Luukku
- Ritilöiden/peltien kannattimet
- Tiiviste



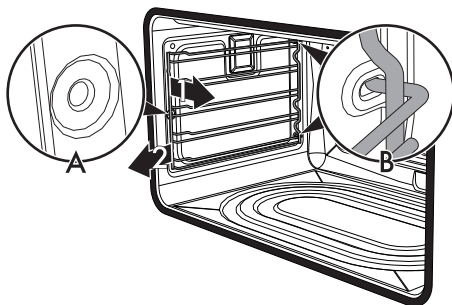
Mikäli käytät erityistä puhdistusainetta on suositeltavaa antaa uunin toimia korkeimmassa lämpötilassa 15–20 minuuttia kaikkien jäänteiden poistamiseksi.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinristikkoa uunin sisään päin, jotta se irtaa pidikkeestä **A**, työnnä se sitten irti takakiinnikkeistä **B**.



- Kun olet puhdistanut uunin, kiinnitä ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen samalla tavoin.



4.4 Vapor Clean



Vapor Clean on höyrypuhdistustoiminto, joka helpottaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta paistotilan voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmennetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden poistamista myöhemmin.



Väärinkäyttö Pintojen vahingoittumisen vaara

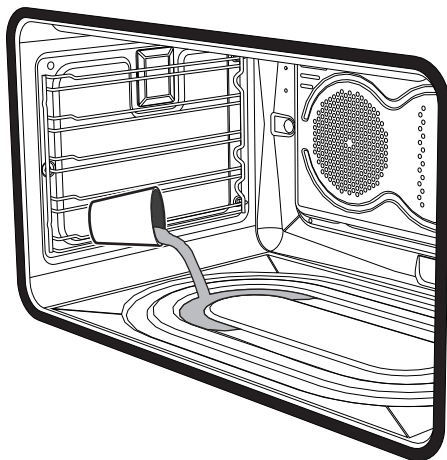
- Poista paistotilan sisältä kaikki edellisistä paistoista jääneet ruokien jäänteet tai roiskeet.
- Suorita höyrypuhdistukseen liittyvät toimenpiteet vain uuni kylmänä.

Esitoimenpiteet

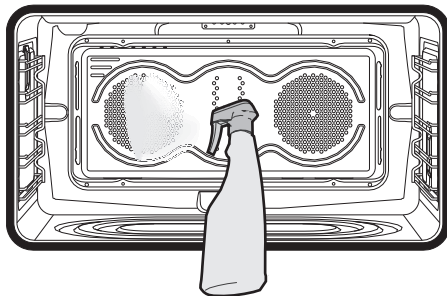
Ennen Vapor Clean-höyrypuhdistuksen käynnistämistä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.

- Kaada noin 40 cm³ vettä pellille. 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 paisto aika ohjelmointilaitteen avulla.
- Vapor Clean -jakso käynnistyy muutama sekunti ohjelmointilaitteen näppäimien viimeisen painalluksen jälkeen.
3. Kun Vapor Clean -jakso päättyy, ajastin kytkee pois päältä uunin lämmityselementit, merkkiäni kuuluu ja ohjelmointilaitteen numerot vilkkuvat näytöllä.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyminen

4. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuutiolla.
5. Käytä pinnittyneempien jäämien puhdistamiseen naarmuttamatonta pesusientä.
6. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
7. Ota pois uunin sisälle jäänyt vesi.

Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin on suositeltavaa kuivata uuni kiertoilmatoimintoa käyttämällä noin 10 minuutin ajan lämpötilassa 160 °C.



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



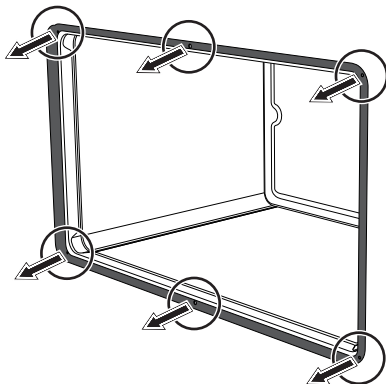
Vaikeasti saavutettavissa olevien osien manuaalisen puhdistamisen helpottamiseksi on suositeltavaa poistaa luukku.

4.5 Erikoishuolto

Tiivisteiden asentaminen ja irrottaminen

Tiivisteiden irrottaminen:

- Irrota kiinnikkeet 4 kulmasta ja keskeltä ja vedä sitten tiivistettä.



Tiivisteiden asentaminen:

- Kiinnitä tiivisteeseen kiinnikkeet 4 kulmassa ja keskellä.

Tiivisteiden kunnossapito-ohjeita

Tiivisteiden tulisi olla pehmeä ja elastinen.

- Pitääksesi tiivisteet puhtaana käytä hankaamatonta pesusientä ja haaleaa vettä.

Uunin lampun vaihtaminen



Jännitteisiä osia
Sähköiskun vaara

- Kytke laite irti sähköverkosta.

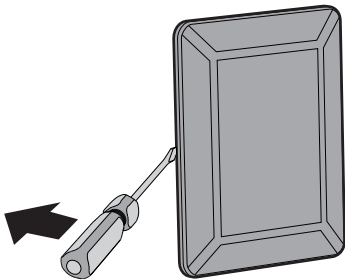


Uunissa on 40 W lamppu.

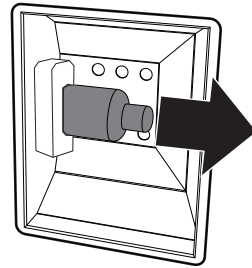
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun suojuksen esimerkiksi ruuvimeisselin avulla.



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

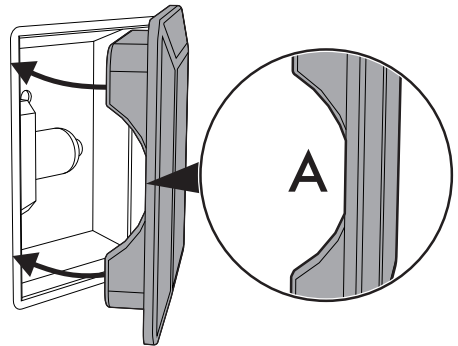


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Aseta uusi lamppu paikalleen.
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin ura (A) luukkuun päin.



7. Paina suojuksen pohjaan niin, että se napsahtaa paikoilleen lamppukoteloon.



5 Asennus

5.1 Kaasuliitäntä



Kaasuvuoto Räjähdysvaara

- Varmista laitetta asentaessasi, että kaasuliitännät on kiristetty 10–15 Nm:n momenttiin.
- Käytä tarpeen vaatiessa paineensäädintä, joka täyttää voimassa olevat määräykset.
- Tarkista asennuksen lopuksi järjestelmä vuotojen varalta saippualliuoksen avulla, älä koskaan käytä tarkistamiseen liekkiä.
- Käyttöönotto letkua käyttämällä tulee tehdä siten, että letkun pituus ei ylitä 2 metriä jos kyseessä ovat teräsletkut ja 1,5 metriä jos kyseessä ovat kumiletkut.
- Letkua ei saa asentaa siten, että se voi joutua puristuksiin tai kosketuksiin liikkuvien osien kanssa.

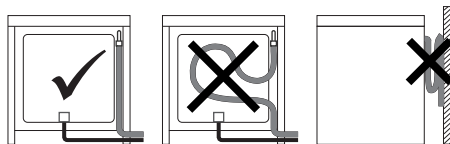
Yleistä tietoa

Liitäntä kaasuverkkoon voidaan suorittaa teräsletkulla ja voimassa olevan standardin asettamien määräysten mukaisesti. Laite on esiasetettu käyttämään maakaasua G20 (2H) 20 mbarin paineella. Muita kaasutyyppejä käytettäessä katso luku "5.2 Muuntaminen eri kaasutyypeille". Kaasun syöttöliitäntä on 1/2" kierteillä varustettu liitäntä (ISO 228-1).

Liitäntä kumiletkulla

Tarkista seuraavat asiat:

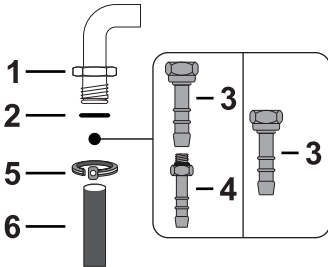
- letku on kiinnitetty letkuliitokseen turvakiinnikkeillä;
- mikään letkun osa ei ole kosketuksissa kuumien osien kanssa (maks. 50 °C);
- letku ei ole kiristyksessä tai jännityksessä, eikä se ole mutkalla tai puristuksissa;
- letku ei ole kosketuksissa terävien esineiden tai kulmien kanssa;
- jos letku ei ole täysin ilmatiivis tai vuotaa kaasua, älä yritä korjata sitä; vaihda letku uuteen;
- tarkista, että letku ei ole ohittanut viimeistä käyttöpäivää (merkintä on letkussa).



Liitä laite kaasuverkkoon kumiletkulla, joka täyttää voimassa olevien määräysten vaatimukset (varmista, että letkussa on vaadittavat standardileimat).



Kierrä letkuliitos **3** varovasti kiinni laitteen kaasuliittimeen **1** ($\frac{1}{2}$ " kierteellinen ISO 228-1) siten, että tiiviste **2** tulee liittinten väliin. Letkuliitos **4** voidaan kiinnittää tarpeen mukaan myös letkuliitokseen **3** riippuen käytettävän kaasuletkun halkaisijasta. Kun letkuliitos tai letkuliitokset on kiristetty, aseta kaasuletku **6** letkuliitokseen ja kiinnitä se kiinnikkeellä **5** voimassa olevan määräyksen mukaisesti.



Liitäntä voimassa olevat määräykset täyttävällä kumiletkulla voidaan suorittaa vain, jos letku on tarkastettavissa koko pituudeltaan.

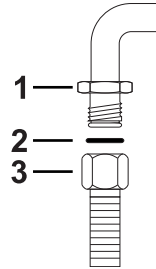


Letkun sisäisen läpimitan tulee olla 8 mm nestekaasulle ja 13 mm metaanikaasulle ja kaupunkikaasulle.

Liitäntä teräsletkulla

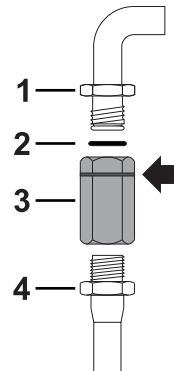
Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

Kierrä liitos **3** varovasti kiinni laitteen kaasuliittimeen **1** siten, että tiiviste **2** tulee liittinten väliin.



Liitäntä teräsletkulla ja bajonettiliittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua ja standardin B.S. 669 mukaista bajonettiliittintä. Laita eristävää materiaalia kaasuputken **4** kierteeseen ja ruuvaa siihen sovitin **3**. Kierrä liitäntä laitteen liikkuvaan liitokseen **1** siten, että mukana toimitettu tiiviste **2** tulee niiden väliin.

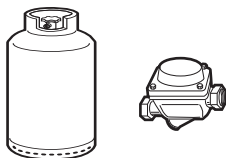




Asennus

Nestekaasun liitäntä

Käytä paineensäädintä ja liitä kaasupullo voimassa olevan lain määräämällä tavalla.

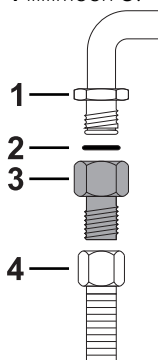


Varmista, että syöttöpaine vastaa taulukossa "Kaasutyytit ja maat" osoitettuja arvoja.

Liitäntä teräsletkuun kartiomaisella liittimellä

Suorita liitäntä kaasuverkkoon käyttämällä teräsletkua, voimassa olevan standardin osoittamien ominaisuuksien mukaisesti.

Kierrä letkuliitos **3** varovasti kiinni laitteen kaasuliittimeen **1** (½" kierteellinen ISO 228-1) siten, että mukana toimitettu tiiviste **2** tulee niiden väliin. Kiinnitä eristävää materiaalia liittimen kierteeseen **3**, jonka jälkeen ruuvaa kiinni teräsletku **4** liittimeen **3**.



Tilan tuuletus

Laite tulee asentaa vain pysyvästi tuuletettuihin tiloihin, voimassa olevien lakien mukaisesti. Paikassa, johon laite on asennettu tulee virrata niin paljon ilmaa kuin sitä vaaditaan säännöllistä kaasun palamista ja tilan ilmanvaihtoa varten. Ritilöillä suojattujen tuuletusaukkojen tulee oikean kokoiset ja voimassa olevat määräykset täyttävät ja ne tulee olla sijoitettu siten, että ne eivät ole kokonaan tai osittain peitettyinä.

Tilaa tulee pitää riittävästi tuuletettuna, jotta paiston aikana syntyvä lämpö ja kosteus saadaan poistettua: erityisesti pitkän käyttöajan jälkeen on suositeltavaa avata ikkuna tai lisätä mahdollisten tuulettimien nopeutta.

Palamistuotteiden poistaminen



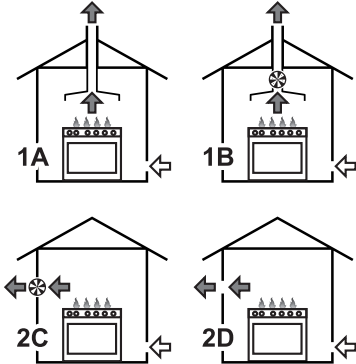
Tätä laitetta ei ole liitetty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se on asennettava ja liitettävä voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. Erityisesti on huomioitava sovellettavat tuuletusta koskevat vaatimukset.

Palamistuotteiden poisto voidaan taata luonnollisella ilmankierroilla toimivan savuhormiin kiinnitetyn liesituulettimen kautta tai pakotetun imun avulla.



Tehokas imujärjestelmä vaatii huolellista suunnittelua pätevän ammattilaisen toimesta ja sen asentamista noudattamalla sääntöjen määrittämiä asentoja ja etäisyyksiä.

Asennuksen valmistuttua asentajan on annettava vaatimustenmukaisuustodistus.



1 Poisto liesituulettimen kautta

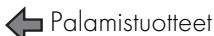
2 Poisto jos liesituulettinta ei ole asennettu

A Poisto yksittäisellä hormilla luonnollisella ilmankierrolla

B Poisto yksittäisellä hormilla ja poistotuulettimella

C Poisto suoraan ulkoilmaan seinässä tai ikkunassa olevalla poistotuulettimella

D Poisto suoraan ulkoilmaan seinän kautta



5.2 Muuntaminen eri kaasutyypeille



Laite on esiasetettu maakaasulle G20 paineella 20 mbar.



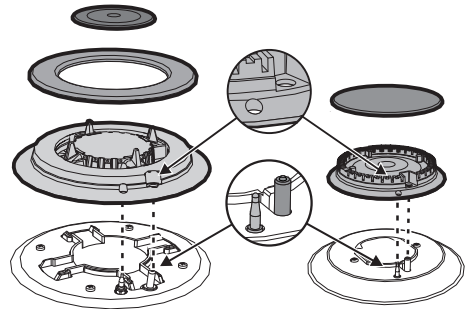
**Virheellinen asennus
Toimintahäiriön vaara**

- **Kaupunkikaasuun G110 – 8 mbar (luokka 1a)** mukautettaessa, älä käytä varustuksiin kuuluvia polttimia vaan pyydä **asianmukainen poltinsarja G110** teknisestä huoltopalvelusta.

Jos käytetään eri kaasutyyppiä, polttimien suuttimet tulee vaihtaa ja kaasuhanoihin säätää pienin mahdollinen liekki.

Suuttimien vaihto

1. Irrota ritilät, polttimien kannet ja kruunut päästäksesi käsiksi polttimien kuppeihin.

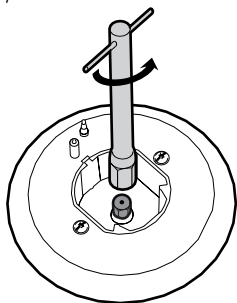


2. Vaihda suuttimet 7 mm:n hylsyavaimella käytettävän kaasutyyppin mukaan (katso



Asennus

Suuttimien ja polttimien ominaisuuksien taulukko).

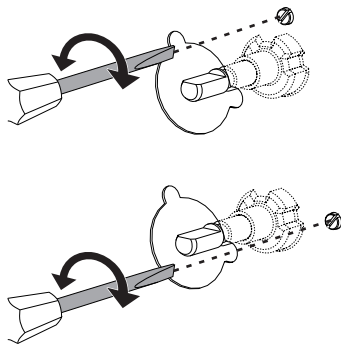


3. Aseta polttimet uudelleen paikoilleen oikealla tavalla.

Metaani- tai kaupunkikaasun minimiarvon säätö

Sytytä poltin ja säädä se minimiasentoon. Poista kaasuhanan nuppi ja kierrä hanan varren vieressä olevaa säätöruuvia (mallista riippuen), kunnes saavutat oikean minimiliekin.

Kiinnitä nuppi takaisin paikoilleen ja varmista, että poltin palaa tasaisella liekillä. Käännä nuppi nopeasti maksimiasennosta minimiasentoon: Liekki ei saa sammua. Toista toimenpide kaikkien kaasuhanojen kohdalla.



Nestekaasun minimiarvon säätö

Ruuvaa hanan tikun vieressä olevat ruuvit täysin myötäpäivään.



Kun on vaihdettu tehdasasetuksista poikkeavalle kaasuasetukselle, vaihda sovelletun kaasun etiketti uutta kaasua vastaavaan etikettiin. Etiketti löytyy suuttimen pakkauksesta (jos olemassa).

Kaasuhanojen voitelu

Kaasuhanoista voi ajan myötä tulla hankalia kääntää ja ne voivat juuttua. Puhdista sen sisäosa ja vaihda siinä oleva voiteluaine.



Kaasuhanojen voitelu on suoritettava ammattitaitoisen teknikon toimesta.



Kaasutyypit ja maat

Kaasutyypit		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Maakaasu G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Maakaasu G20														
G20	25 mbar													•
3 Maakaasu G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Maakaasu G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Maakaasu G25														
G25	20 mbar				•									
6 Maakaasu G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 nestekaasu G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 nestekaasu G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 nestekaasu G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Kaupunkikaasu G110														
G110	8 mbar	•								•		•		



Asennusmaan perusteella on mahdollista paikantaa käytettävissä olevat kaasutyypit. Katso otsikon numero löytääksesi oikeat arvot taulukosta "Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko".



Polttimien ja suuttimien ominaisuuksien taulukko

1 Maakaasu G20	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	115	145
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
2 Maakaasu G20	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	113	135
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
3 Maakaasu G25/G25.3	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,8	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	72	94	115	148
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(X)	(Y)	(Y)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
4 Maakaasu G25.1	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	152
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
5 Maakaasu G25	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	3,9
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	77	100	134	152
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
6 Maakaasu G2.350	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	94	120	165	210
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600



7 nestekaasu G30/31	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,75	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	85	102
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	127	211	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	125	207	286
8 nestekaasu G30/G31	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	4,0
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	50	65	81	94
Esikammio (merkitty suuttimeen)	-	-	-	-
Alhainen teho (W)	450	550	800	1600
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	211	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	207	286
9 nestekaasu G30/G31	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,9	3,8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	43	58	74	77
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1600
Nimellinen virtaus G30 (g/h)	73	131	211	291
Nimellinen virtaus G31 (g/h)	71	129	207	286
10 Kaupunkikaasu G110	APU	PN	R	UR
Nimellinen lämpöteho (kW)	1,0	1,8	2,8	3,8
Suuttimen halkaisija (1/100 mm)	145	185	260	340
Esikammio (merkitty suuttimeen)	(/8)	(/2)	(/3)	(/13)
Alhainen teho (W)	400	500	800	1400

Suuttimia, jotka eivät sisälly laitteen toimitukseen, on saatavilla valtuutetuista huoltoliikkeistä.



VAROITUS: Kaupunkikaasuun G110 – 8 mbar (luokka 1a) mukautettaessa, älä käytä varustuksiin kuuluvia polttimia vaan pyydä **asianmukainen poltinsarja G110** teknisestä huoltopalvelusta.



Asennus

5.3 Sijoittaminen



Raskas laite Litistymisestä syntyvä vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avulla.



Avoimeen luukkuun kohdistuva voima Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Älä nosta, työnnä tai kampea laitetta uunin luukusta.
- Varo kohdistamasta luukkuun liian suurta voimaa sen ollessa auki.



Korkea lämpötila laitteen käytön aikana Tulipalon vaara

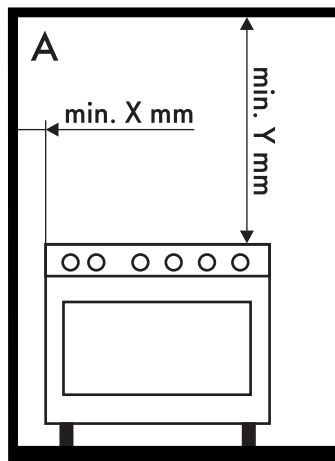
- Lähellä olevien kalusteiden puuviilutuksen, liimojen tai muovipinnoitusten tulee olla lämmönkestäviä (ei alle 90 °C).

Tämä laite voidaan asentaa seinien viereen, jos vähintään yksi seinistä on korkeampi kuin työtaso. Vähimmäisetäisyys laitteen sivuilla on **X** mm, kuten näytetään kuvissa "A" ja "C" asennusluokasta riippuen.

Kaikkien seinärakenteiden laitteen työtason yläpuolella täytyy olla vähintään **Y** mm etäisyydellä laitteesta. Jos liedon yläpuolelle on asennettu liesikupu, tarkista vaadittava etäisyys kuvun käyttöoppaasta.

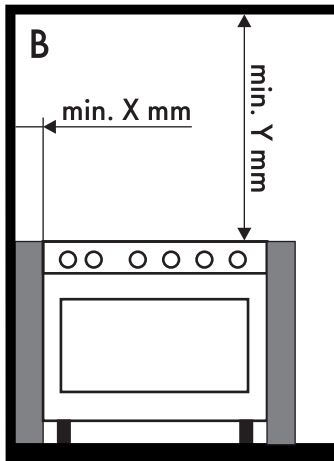
X	150 mm
Y	750 mm

Asennustavasta riippuen tämä laite kuuluu seuraaviin luokkiin:

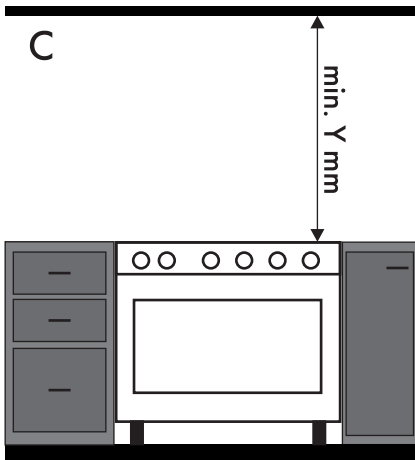


A - Luokka 1

(Vapaasti seisova laite)

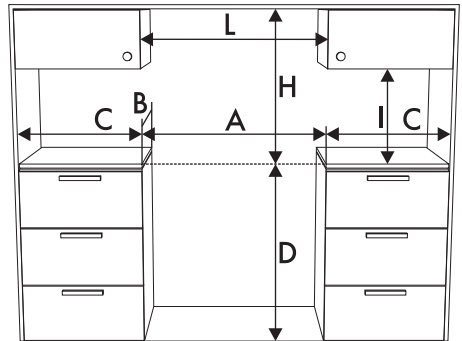


B - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteisiin sijoitettava laite)



C - Luokka 2 alaluokka 1
(Kalusteisiin sijoitettava laite)

Laitteen mitat



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

¹ Vähimmäisetäisyys sivuseinistä tai muista syttyivistä materiaaleista.

² Kaapin vähimmäisleveys (=A).

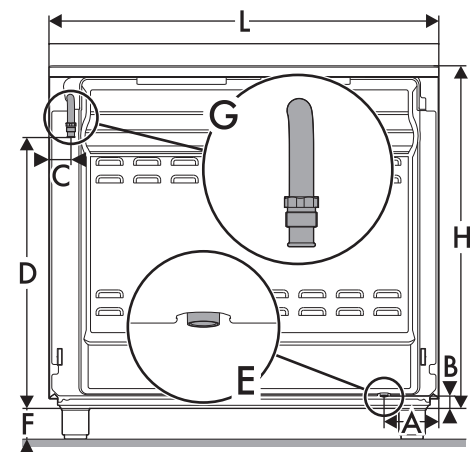


Laitteen saa asentaa ainoastaan pätevä asentaja ja asennus on tehtävä voimassa olevien määräysten mukaisesti.



Asennus

Laitteen mitat: kaasu- ja sähköliitännöiden sijainnit (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 105 - maks. 160
H	776
L	898

E = sähköliitäntä

G = kaasuliitäntä

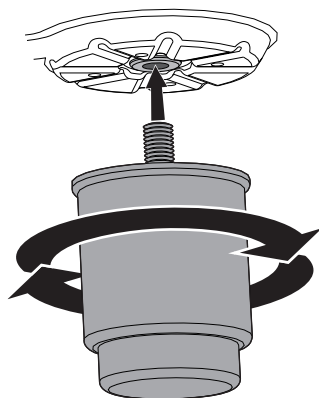
Sijoittaminen ja vaaitus



Raskas laite

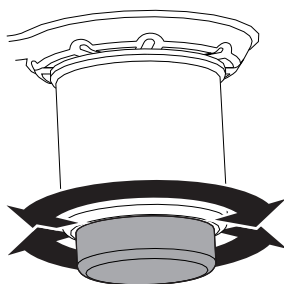
Laitteeseen syntyvien vahinkojen vaara

- Kiinnitä ensin etujalat ja sitten takajalat.
- Ruuvaa laitteen mukana toimitetut neljä jalkaa paikoilleen sen jälkeen, kun kaasu- ja sähköliitännät on suoritettu valmiiksi.



Laitteen on oltava lattialla vaakasuorassa vakauden takaamiseksi.

- Kierrä tai löysää jalkojen alaosia, kunnes laite seisoo lattialla tukevasti ja suorassa.



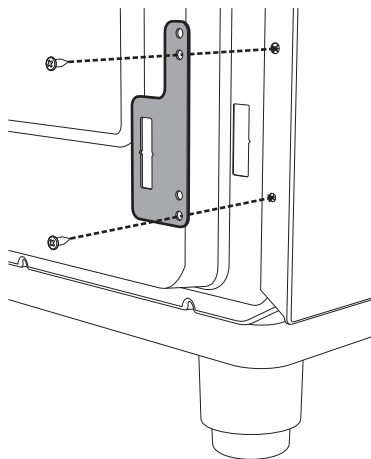


Seinään kiinnittäminen

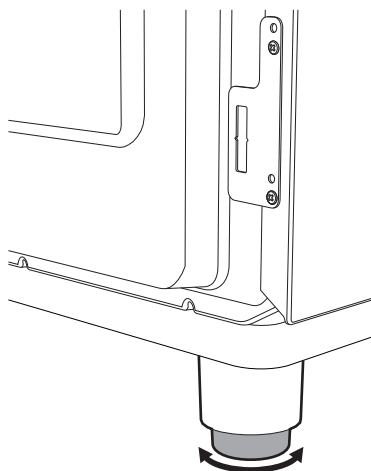


Kallistuksenestolaitteiden on oltava asennettuina, jotta estetään laitteen kaatuminen.

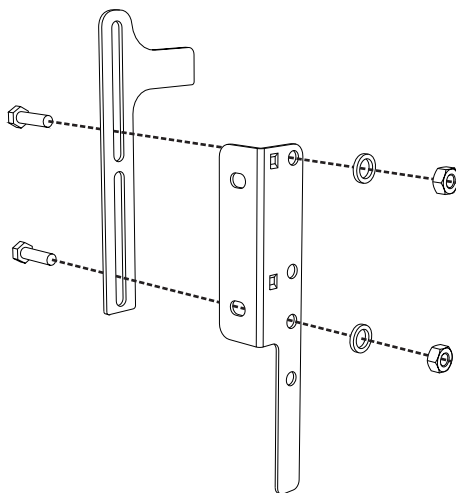
1. Ruuvaa seinäkiinnityslevy laitteen taakse.



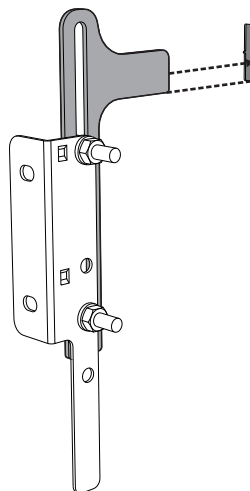
2. Säädä 4 jalan korkeutta.



3. Kokoa kiinnityskannattimet.



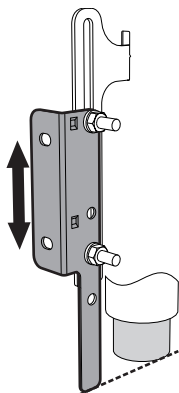
4. Kohdista kiinnityskannattimen koukun pohja seinäkiinnityslevyn aukon pohjaan.



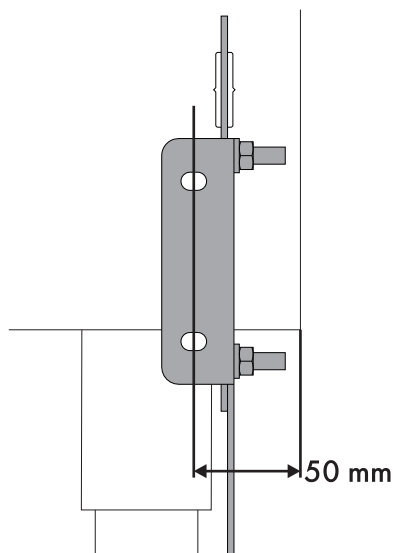


Asennus

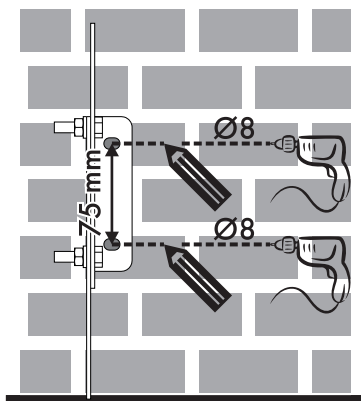
5. Kohdista kiinnityskannattimen pohja lattiaan ja kiristä ruuvit mittausten kiinnittämiseksi.



6. Laitteen sivusta kannattimen reikiin on oltava 50 mm.

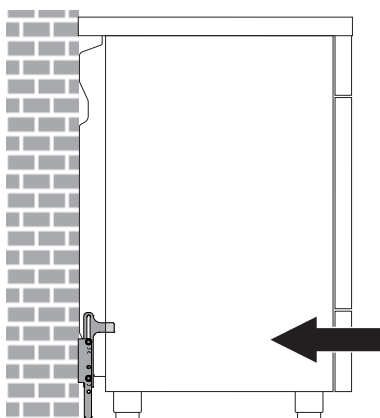


7. Siirrä kannatin seinää vasten ja merkitse reikien paikat poraamista varten.



8. Kun olet porannut reiät seinään, käytä tulppia ja ruuveja kannattimen kiinnittämiseksi seinään.

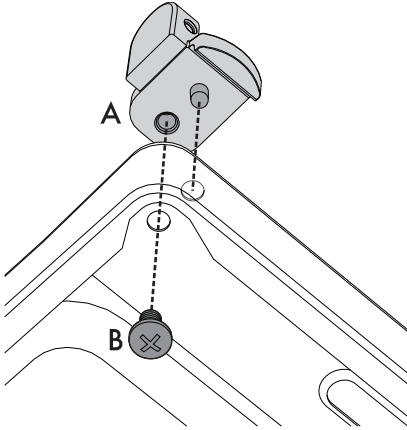
9. Työnnä laitetta kohti seinää ja työnnä samanaikaisesti kannake laitteen taakse kiinnitettyyn levyyn.



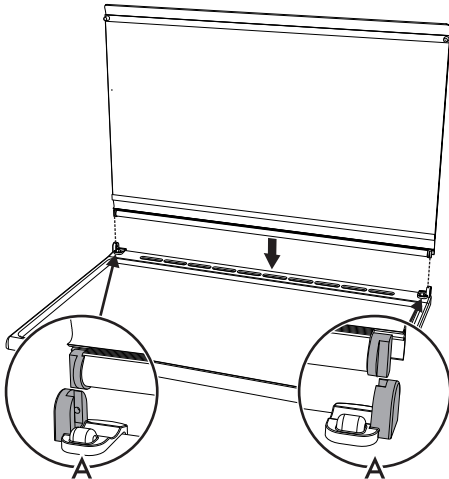


Kannen kiinnittäminen (vain joissakin malleissa)

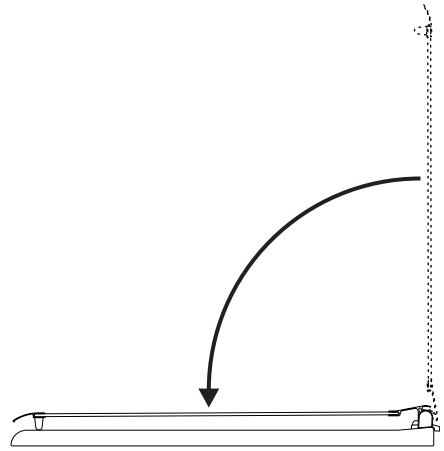
1. Asenna kaksi tukea **A** ja kiinnitä ne keittotason alta käyttäen vastaavia ruuveja **B**.



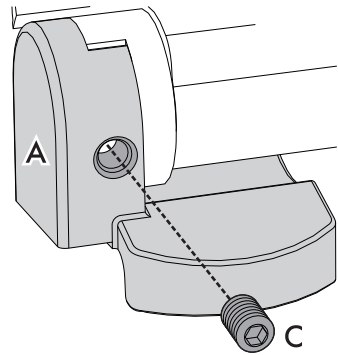
2. Asenna kansi ylhäältä päin yhdensuuntaisesti kahden tuen **A** kanssa.



3. Laske kansi keittotason päälle.



4. Kiinnitä kansi keittotasoon käyttäen ruuveja **C**, jotka ovat kahden tuen **A** takana.





Asennus

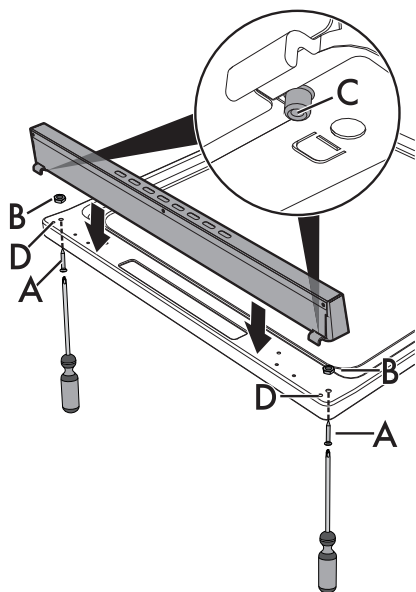
Korokkeen asentaminen (vain joissakin malleissa)



Mukana tuleva koroke on tuotteeseen kuuluva osa. Se on kiinnitettävä laitteeseen ennen asentamista.

Koroke tulee aina asemoida ja kiinnittää oikein laitteeseen.

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.



5.4 Sähköliitäntä



Korkea jännite Sähköiskun vaara

- Laitteen liittämisen sähköverkkoon saa suorittaa ainoastaan pätevä, valtuutettu asentaja.
- Käytä henkisuojaimia.
- Laitteen saa liittää ainoastaan sähköturvallisuusmääräykset täyttävään maadoitettuun pistorasiaan.
- Kytke pääkatkaisin pois päältä
- Älä irrota pistoketta johdosta vetämällä.
- Käytä johtoja, jotka kestävät vähintään 90 °C:n lämpötilan.
- Virtajohtojen ruuvien kiristysmomentit liitinrimassa tulee olla 1,5-2 Nm.

Yleistä tietoa

Tarkista, että käytettävissä olevan sähköverkon arvot vastaavat arvokilvessä annettuja arvoja.

Laitteen tekniset tiedot, sarjanumeron sekä merkin ja mallin sisältävä arvokilpi on sijoitettu näkyvään paikkaan laitteeseen.

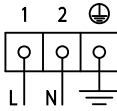
Älä irrota arvokilpeä mistään syystä.

Käytä maadoitusliitäntään johdinta, joka on 20 mm pidempi kuin muut johtimet.



Laitteen käyttöjännite ja -virta:

- 220–240 V 1N~



3 x 1,5 mm² kolmijohdiminen johto.



Yllä olevat arvot viittaavat sisäisen johtimen halkileikkaukseen.



Yllä mainitussa virtajohtojen mitoituksessa on huomioitu tasoituskerroin (standardin EN 60335-2-6 mukaisesti).

Kiinteä liitäntä

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

Pistorasialiitäntä

Varmista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

5.5 Asennusohjeet

- Pistokkeen on oltava käytettävissä asennuksen jälkeen. Älä taivuttele virtajohtoa.
- Laite on asennettava asennuspiirustusten mukaisesti.
- Älä yritä ruuvata auki tai pakottaa liittimen kierteitettyä kulmaa. Voit vaurioittaa tätä laitteen osaa, mikä voi mitätöidä valmistajan antaman takuun.
- Käytä vettä ja saippuaa kaasuvuotojen tarkastamiseksi kaikissa liitoksissa. ÄLÄ käytä avotulta vuotojen paikantamiseen.
- Laita kaikki polttimet päälle yksittäin ja sitten kaikki samanaikaisesti kaasuventtiilin, polttimen ja sytytyksen oikean toiminnan tarkastamiseksi.
- Käännä polttimien nupit minimiliekin kohdalle ja tarkkaile jokaisen yksittäisen polttimen liekkiä vakautta ja sitten kaikkien polttimien yhdessä.
- Jos laite ei toimi oikein kaikkien tarkastusten tekemisen jälkeen, ota yhteys paikalliseen valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Selitä käyttäjälle laitteen oikea käyttö sen jälkeen, kun olet asentanut laitteen.

