



# Bedienungs- & Installationsanleitung Combi-setin



# Installation & User Instructions asennussarja

# RESPE Kta

Malli nro.

> 15120000000126  
HS2001-26



NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof  
310824\_001\_NEG



## Sisältö

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| 1 : YLEISIÄ TIETOJA .....                         | fi-3  |
| 1.1 Käyttöohjeen lukeminen.....                   | fi-3  |
| 2 : YLEISET TURVALLISUUSOHJEET .....              | fi-7  |
| 2.1 Tärkeitä huomautuksia.....                    | fi-7  |
| 2.2 Ympäristönsuojelua koskevat huomautukset..... | en-14 |
| 3 : TEKNISET TIEDOT JA OMINAISUUDET .....         | en-15 |
| 3.1 Tekniset tiedot.....                          | fi-15 |
| 3.2 Sähköpiirikaavio.....                         | fi-20 |
| 4 : KÄYTTÖOLOSUHTEET .....                        | fi-21 |
| 4.1 Hyödyllisiä vinkkejä.....                     | fi-21 |
| 4.2 Sähkökäyttöisen keittotason käyttö.....       | fi-22 |
| 4.3 Uunin käyttö.....                             | fi-28 |
| 5 : ASENNUS .....                                 | fi-40 |
| 5.1 Tarvikeluettelo.....                          | fi-40 |
| 5.2 Valmistelevat työt.....                       | fi-40 |
| 5.3 Keittotason asennusohjeet.....                | fi-42 |
| 5.4 Uunin asennusohjeet.....                      | fi-46 |
| 5.5 Laitteen kytkeminen virtalähteeseen.....      | fi-48 |
| 6 : HUOLTO .....                                  | fi-52 |
| 6.1 Keittotason puhdistus ja hoito.....           | fi-52 |
| 6.2 Uunin puhdistus ja hoito.....                 | fi-54 |
| 7 : Vianmääritys.....                             | fi-57 |
| 7.1 Keittotason ongelmien vianmääritys.....       | fi-57 |
| 7.2 Vianmääritys uunin ongelmassa.....            | fi-57 |



# 1 : YLEISTÄ TIETOA

## 1.1 Lue käyttöohjeet

### 1.1.1 Yleistä

Hyvä asiakas, kiitos luottamuksesta, jonka olet osoittanut meille ja ostanut laitteen valikoimastamme.

Ostamasi laite on suunniteltu täyttämään kotitaloutesi tarpeet. Lue huolellisesti nämä käyttöohjeet, joissa kuvataan laitteesi käyttömahdollisuudet ja toiminnot.

Nämä käyttöohjeet on sovitettu eri laitetyppeihin, joten löydät myös kuvauksia toiminnoista, joita laitteessasi ei välttämättä ole.

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai esinevahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä tai vääränlaisesta asennuksesta.

Valmistaja pidättää oikeuden tehdä laitetyppeihin tarvittavia mallimuutoksia, jotta ne vastaisivat voimassa olevia teknisiä standardeja.

Jos sinulla on valituksia, ota yhteyttä jälleenmyyjäsi asiakaspalveluun.

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

|                              |                                                                     |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Valmistaja ja vastuuhenkilö: | NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH |
| Tuotemerkki:                 | Respekta                                                            |
| Adresse:                     | Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland                    |
| Telefon/Fax:                 | 00 49 6232 29850 0                                                  |
| E-Mail                       | info@neg-novex.de                                                   |
| WebSite                      | www.respekta.de                                                     |

### 1.1.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an dem Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

Modellnummer

-

## 1.1.4 Johdanto ja turvallisuus

Ennen laitteen asentamista ja/tai käyttöä lue tämän käyttöohjeen ohjeet huolellisesti.

Tämä auttaa sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi.

Pidä tämä asiakirja käsillä, jotta voit viitata siihen milloin tahansa ja antaa sen eteenpäin mahdollisille seuraaville omistajille.

Lue tämän käyttöohjeen johdannossa olevat turvallisuusohjeet ja noudata seuraavia ohjeita. tekstissä olevat turvallisuusohjeet, kuten: "Varoitus", "Tärkeä huomautus" ja "Tärkeä huomautus". "Vaara" tekstissä.



Tämä symboli tarkoittaa: HUOMIO

Tämä symboli osoittaa hyödyllisiä vinkkejä ja kiinnittää huomion oikeaan menettelyyn ja käyttäytymiseen. Tällä symbolilla merkittyjen ohjeiden noudattaminen säästää sinut monelta ongelmalta.

Symbolin tarkoituksena on korostaa tiettyjä menetelmiä tai menettelytapoja, joita on noudatettava laitteen oikeassa käytössä.



Tämä symboli tarkoittaa: TÄRKEÄ HUOMAUTUS

Tämän symbolin tarkoituksena on korostaa työvaihetta, joka on suoritettava erityisen huolellisesti laitteen rakenteen tai sen osien vaurioitumisen välttämiseksi.



Tämä symboli tarkoittaa: VAROITUS

Tätä symbolia käytetään korostamaan turvallisuustietoja. Lue huolellisesti. Varmista myös, että olet täysin ymmärtänyt mahdollisten vaarallisten onnettomuuksien syyt.



Tämä symboli tarkoittaa: VAARA

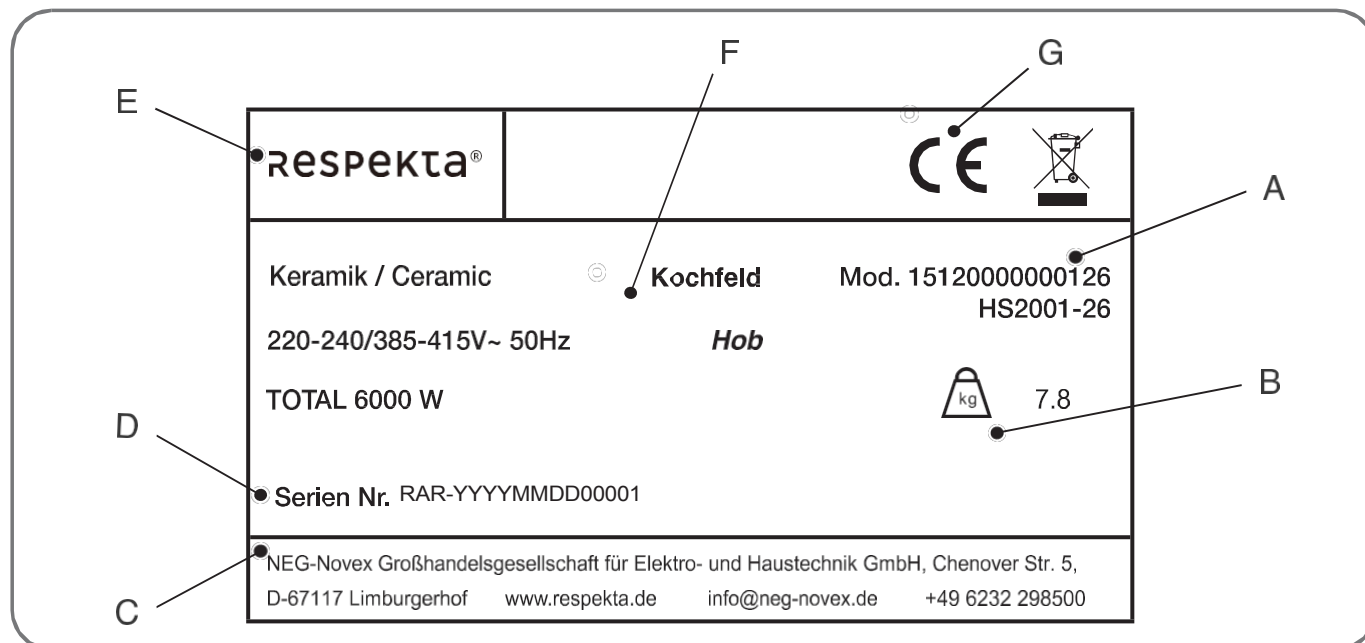
Tämä symboli on tarkoitettu kiinnittämään huomiosi itsellesi ja muille vaaralliseen tilanteeseen. Lue huolellisesti. Varmista myös, että olet täysin ymmärtänyt mahdollisesti vaarallisten tai kuolemaan johtavien onnettomuuksien syyt.



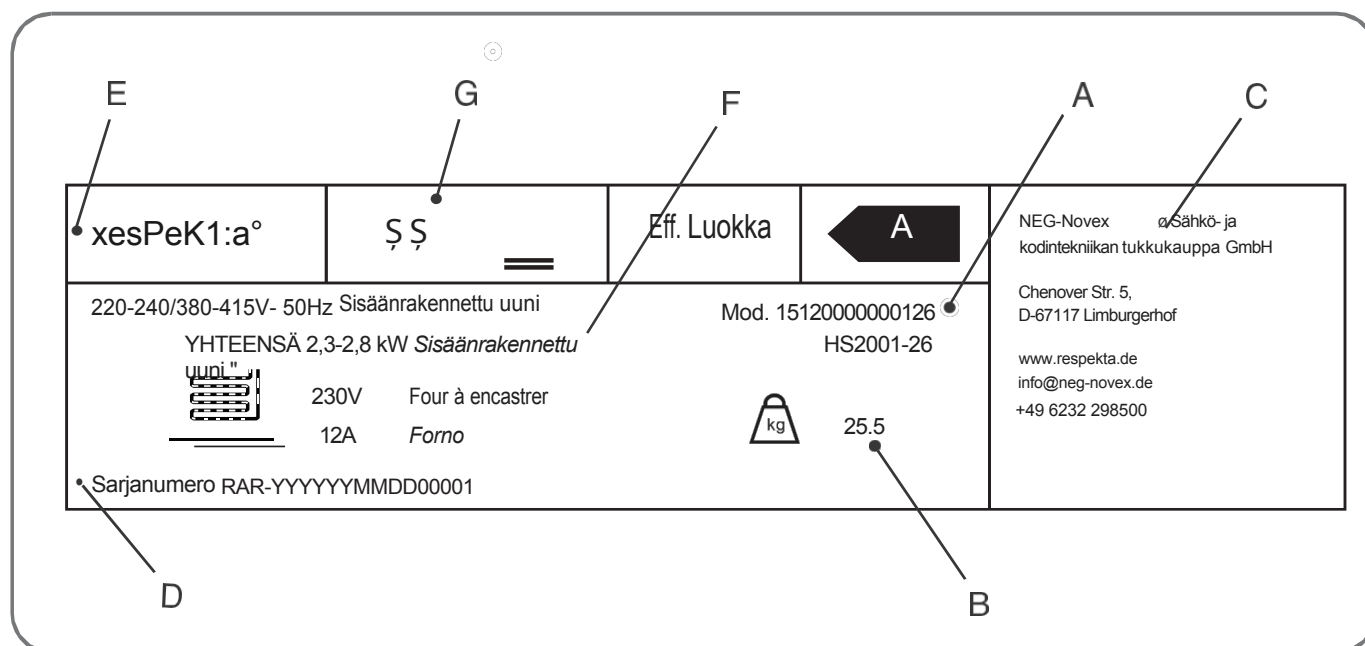
Tämä symboli tarkoittaa: DISPOSAL

Tämä symboli tuotteessa tai pakkauksessa osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä, vaan se on hävitettävä erityisessä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätykseen tarkoitettussa keräyspisteessä. Auttamalla hävittämään tämän tuotteen oikein, autat suojelemaan ympäristöä, terveyttäsi ja muiden hyvinvointia. Virheellinen hävittäminen vaarantaa ympäristön ja terveyden. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuoltolaitoksilta tai kaupasta, josta ostit tuotteen.

## 1.1.5 Laitteen tunnistaminen



Kuva 1.1



Kuva 1.2

Seuraavat tiedot näkyvät tyyppikilvessä:

- A - Malli
- B - Paino
- C - Valmistajan tiedot
- D - Sarjanumero
- E - Valmistaja
- F - Kuvaus
- G - CE-merkintä



HUOMAUTUS: On suositeltavaa merkitä muistiin laitteen tiedot ja sarjanumerot, jotta ne ovat tarvittaessa nopeammin käsillä.



HUOMAUTUS: Tehokkaasti asiakaspalvelun ja varaosapalvelun varmistamiseksi anna aina tässä kilvessä luetellut tiedot.

Nimikilven sijainti

Nimikilpi sijaitsee laitteen pohjassa.

## CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Tässä kuvattujen laitteiden, joihin tämä vakuutus viittaa, valmistaja vakuuttaa täten yksinomaisella vastuullaan, että ne täyttävät voimassa olevien EY-direktiivien asiaankuuluvat perusturvallisuus-, terveys- ja suojeluvaatimukset ja että vastaavat testauselosteet, erityisesti valmistajan tai tämän valtuutetun edustajan asianmukaisesti antama CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus, ovat toimivaltaisten viranomaisten tarkastettavissa ja pyydettävissä laitteen myyjältä. Valmistaja vakuuttaa myös, että näissä käyttöohjeissa kuvatun laitteen (laitteiden) osat, jotka voivat joutua kosketuksiin tuoreiden elintarvikkeiden kanssa, eivät sisällä myrkyllisiä aineita.

## 1.1.6 Takuuehdot

Valmistaja ei ota vastuuta ostajan aiheuttamista vahingoista.

Tämä laite on valmistettu ja testattu uusimpia menetelmiä käyttäen. Myyjän/jälleenmyyjän lakisääteisestä 6 kuukauden takuuvetoa riippumatta valmistaja antaa takuun virheettömästä materiaalista ja virheettömästä valmistuksesta 24 kuukauden ajan ostopäivästä. Takuu raukeaa, jos ostaja tai kolmannet osapuolet peukaloivat tuotetta. Takuu ei kata vahinkoja, jotka johtuvat virheellisestä käsittelystä tai käytöstä, virheellisestä asennuksesta tai varastoinnista, virheellisestä kytkennästä, ylivoimaisesta esteestä tai muista ulkoisista vaikutuksista. Pidätämme oikeuden korjata tai vaihtaa vialliset osat tai vaihtaa laitteen reklamaatiotapauksessa. Ainoastaan jos laitteen korjauksen (korjausten) tai vaihdon avulla ei lopulta saavuteta valmistajan tarkoittamaa käyttötarkoitusta, ostaja voi vaatia kauppahinnan alentamista tai ostosopimuksen purkamista kuuden kuukauden takuaikana, joka lasketaan ostopäivästä.

Vahingonkorvausvaatimukset, myös välillisten vahinkojen osalta, ovat poissuljettuja siltä osin kuin ne eivät perustu tahallisuuteen tai törkeään huolimattomuuteen.

Ostajan on todistettava takuuvaatimus esittämällä ostokuitti. Takuu on voimassa Saksan liittotasavallassa.

## 2 YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

### 2.1 Tärkeitä huomautuksia



VAARA: On olemassa tulipalon vaara, jos puhdistusta ei suoriteta tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.



VAARA: Öljyn ja rasvahöyryjen itsestään syttymisen aiheuttama palovaara Vältä öljyn uudelleenkäyttöä, sillä käytetty öljy voi sisältää orgaanisia jäämiä, jotka tekevät itsestään syttymisen todennäköisemmäksi.

Jos ruoanvalmistuksen yhteydessä lisätään alkoholijuomia (esim. rommia, konjakkia, viiniä), huomioi, että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Siksi on mahdollista, että syntyvät höyryt voivat syttyä, kun ne joutuvat kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.



VAARA: Älä aseta laitteisiin, niiden päälle tai lähelle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kasteltuja esineitä.

Älä koske lämmityselementteihin tai laitteen sisäpintoihin käytön aikana tai sen jälkeen, sillä se voi aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet täysin.



VAARA: Kuumien alueiden aiheuttama vaara. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja kuumennusta.

Käytön aikana laitteiden käytettävissä olevat osat voivat kuumentua niin kuumiksi, että ne voivat aiheuttaa palovammoja.

Älä koske lasikeraamiseen keittotasoon ennen kuin pinta on jäähtynyt; älä aseta keittotasolle vaatteita tai muita esineitä, kun se on vielä kuuma.

Älä aseta keittotasolle metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia, sillä ne voivat kuumentua.

Kattiloiden ja pannujen kahvat voivat kuumentua. Varmista, että kattiloiden ja pannujen kahvat eivät ulotu muiden päällä olevien keittoalueiden yli.

Kun uuni on toiminnassa, lämmityselementit ja jotkin uunin luukun osat kuumenevat erittäin kuumiksi. Älä koske lämmityselementteihin.



VAARA: Jos huomaat keittotason pinnassa vaurioita, irrota laite välittömästi virtalähteestä sähköiskun välttämiseksi.



VAARA: Ole varovainen, keittotason reunat ovat terävät. Jos et ole varovainen, voit loukata tai polttaa itsesi.



VAARA: Älä tee mitään muutoksia laitteisiin.

Asennuksen, sähköliittännän tai kodin sähköjärjestelmään tehtävät muutokset on teetettävä ammattitaitoisella teknikolla. Näiden turvallisuusohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskusta aiheutuvaan loukkaantumiseen tai vakavimmissa tapauksissa kuolemaan.



VAARA: Älä altista laitteita sääolosuhteille, kuten sateelle tai auringonvalolle.



VAARA: Älä käytä laitetta (uuni/liesi) lämmittämään tai kypsennyttämään elintarvikkeita, jotka ovat purkeissa tai ilmatiiviisti suljetuissa astioissa. Tällaisiin astioihin kehittyvä paine voi johtaa räjähdykseen, joka voi vahingoittaa laitetta.



VAROITUS: Laite (uuni/liesikupu) on irrotettava virtalähteestä ennen huolto- ja puhdistustöiden suorittamista. Laitteen tehokkuuden ja turvallisuuden varmistamiseksi on suositeltavaa ottaa yhteyttä vain valmistajan valtuuttamiin huoltokeskuksiin ja käyttää vain alkuperäisiä varaosia rikkoutumis- tai toimintahäiriötilanteissa.



VAROITUS: Varmista, että laitteen tyyppikilvessä olevat tiedot ovat yhteensopivia sen talon sähköverkon kanssa, johon laite on tarkoitus asentaa, muutoin ota yhteys pätevään teknikkoon.



VAROITUS: Varmista, että käytät oikeaa kaapelia verkkovirtaan kytkemistä varten.

Varmista, että laite on asennettu oikein. Jos käytetään sopimattomia verkkokaapeleita, liitäntä voi ylikuumentua.

Varmista, että se ei ole löysä tai kierretty.

Varmista, että kaapeliin on asennettu suojaus, joka estää suoran kosketuksen kaapeliin.

Älä käytä virtapiuhaa tai jatkojohtoa.

Lämpötila-anturi on termostaatin osa, joka on yleensä vaihdettava asiantuntijan toimesta, jos se on vaurioitunut.

Älä vedä tai vahingoita virtajohtoa, jos haluat irrottaa laitteen virtalähteestä. Ota yhteyttä valtuutettuun asiakaspalveluumme tai asiantuntijaan, jotta vaurioitunut virtajohto voidaan vaihtaa.



VAROITUS: Älä pudota painavia esineitä tai kattiloita keittotasolle. ÄLÄ KOSKAAN kiipeä keittolevyn päälle, koska pinta voi vaurioitua.



VAROITUS: Älä koskaan kytke keittoalueita päälle, jos kattiloita ei ole tai jos kattilat ovat tyhjiä.



VAROITUS: Älä aseta alumiinifoliota keittotasolle.



VAROITUS: Käytä vain sopivia laitteita virransyötön katkaisemiseen: Ylikuormituskytkimet, sulakkeet (ruuvitettavat sulakkeet on irrotettava pidikkeestä), vikavirtasuojakytkimet ja kontaktorit.



VAROITUS: Käytä vain laitteen valmistajan toimittamia keittotasosuojalaitteita tai laitteeseen sisäänrakennettuja keittotasosuojalaitteita. Sopimattomien suojalaitteiden käyttö voi johtaa onnettomuuksiin.



VAROITUS: Sähköjärjestelmässä on oltava katkaisulaite, jonka avulla laitteen kaikki navat voidaan irrottaa sähköverkosta. Katkaisulaitteessa on oltava koskettimet, joiden poikkileikkaus on vähintään 3 mm.



HUOMIO: Kun kytket laitetta (uuni/liesituuletin), varmista, että pistoke ei joudu kosketuksiin kuuman laitteen tai kuumien pannujen kanssa. Varmista, että muiden kodinkoneiden virtajohtot eivät joudu kosketuksiin laitteiden kuumien osien kanssa.



VAROITUS: Kaikki suoralta kosketukselta suojaavat osat ja eristetyt osat on kiinnitettävä siten, ettei niitä voi irrottaa ilman työkaluja.



VAROITUS: Ilmanvaihto- tai lämmönpoistoaukkoja ei saa peittää tai tukkia.



VAROITUS: Valurauta- tai valualumiiniastiat tai vaurioituneet keittoastiat, joissa on vaurioitunut pohja, voivat naarmuttaa lasikeraamisen pinnan. Nosta kattiloita aina, kun haluat siirtää niitä keittotasolla.



VAROITUS: Varmista ennen kytkemistä, että verkkojännite vastaa laitteen (uuni/liesikupu) sisällä olevassa erityiskilvessä ilmoitettua jännitettä.



VAROITUS: Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltopalvelun tai joka tapauksessa pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.



VAROITUS: Varmista, että alle 8-vuotiaat lapset eivät pääse laitteen lähelle. Lapset saavat käyttää laitetta vain aikuisen valvonnassa, jotta he eivät käytä laitetta väärin.  
Mahdollisesti vaaralliset osat on kiinnitettävä, kun laitetta ei enää käytetä.



VAROITUS: Lapset eivät saa leikkiä laitteella.



VAROITUS: Pidä kaikki pakkausmateriaalit (pussit, styrox, naulat jne.) poissa lasten ulottuvilta.



VAROITUS: Puhdistus- ja huoltotöitä eivät saa suorittaa lapset ilman valvontaa.



VAROITUS: Pidä lapset ja lemmikkieläimet kaukana laitteista niiden käytön aikana tai niiden jäähtyessä. Käyttökelpoiset osat ovat kuumia.



VAROITUS: Uunin luukun saranat voivat vaurioitua, jos niiden päälle kohdistuu liikaa painoa. Älä aseta painavia astioita avoimen uuninluukun päälle äläkä nojaa siihen puhdistaessasi uunin sisäpuolta. Älä koskaan kiipeä avoimen uuninluukun päälle äläkä anna lasten istua sen päällä.



VAROITUS: Laitteita saavat käyttää vain fyysisesti, aistivammat tai henkisesti vammaiset henkilöt heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden valvonnassa.



VAROITUS: Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojakalvo (jos sellainen on) ennen ensimmäistä käyttökertaa.



VAROITUS: Varmista ennen laitteiden puhdistamista, että ne on kytketty pois päältä.



VAROITUS: Älä käytä vaurioitunutta laitetta.



VAROITUS: Älä käytä muoviasiatioita.



VAROITUS: Jos laitteessa (uuni/liesi) ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluun. Älä koskaan yritä asentaa/korjata laitetta ilman pätevän teknikon apua.  
Ota yhteyttä pätevään teknikkoon, jos sinulla on epäilyksiä laitteen oikeasta toiminnasta.



VAROITUS: Nämä laitteet on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Kaikki muu käyttö, kuten huoneen lämmittäminen, katsotaan sopimattomaksi käytöksi.

Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta, laitteen yksittäisenkin osan muuttamisesta, epäasianmukaisesta, virheellisestä ja kohtuuttomasta käytöstä.



VAROITUS: Ole erityisen varovainen, kun asennat tai siirrät keittolevyä sen painon vuoksi.

Käytä uunia asentaessasi tai käsitellessäsi uunia aina sen sivuihin upotettuja kahvoja, jotta vältät henkilövahingot tai itse uunin vahingoittumisen. Ole erityisen varovainen siirrettäessä uunia sen painon vuoksi.

Käytä aina suojakäsineitä ja turvakenkiä.



VAROITUS: Älä käytä laitteita märillä tai kosteilla käsillä tai jos olet joutunut kosketuksiin veden kanssa. Älä koskaan käytä laitteita paljain jaloin.



VAROITUS: Sulanut muovi ja muovikalvo on poistettava keittotasolta välittömästi.



VAROITUS: Varmista, että työtason ja alla olevan uunin välissä on vähintään 30 mm:n rako, jotta ilma pääsee kiertämään. Takuu ei kata tuuletusvälien puutteesta johtuvia vaurioita.



VAROITUS: Kun uuni on päällä tai vielä kuuma, käytä aina uunikäsineitä, kun asetat tarjottimia/astioita uuniin tai otat niitä pois uunista, ja varo koskemasta lämmityselementteihin.



VAROITUS: Avaa uunin luukku varovasti kypsennysprosessin lopussa ja anna kuuman ilman tai höyryn poistua hitaasti.



VAROITUS: Pidä aina kiinni uuninluukun kahvan keskiosasta, sillä kahvan päät voivat olla kuumia poistuvan kuuman ilman vuoksi.



VAROITUS: Älä kypsennä ruokaa, joka on suorassa kosketuksessa grilliritilöiden ja rasvakaukaloiden kanssa.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Asennuksen ja verkkovirtaan kytkemisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen tekniikko valmistajan ohjeiden ja voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Laitteita ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Älä käytä uunia juomien tai elintarvikkeiden säilyttämiseen.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Älä vuoraa uunia foliolla äläkä aseta leivinpapereita tai muita astioita uunin pohjalle, sillä foliovuoraus estää ilmankierron uunissa, haittaa kypsennysprosessia ja vahingoittaa emalia.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjan yli, sillä se voi vahingoittaa emalia.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Älä käytä keittotasoa työ- tai säilytysalustana.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Tiivistä keittotason reunat tiivistenauhalla kosteuden aiheuttaman turpoamisen estämiseksi.

Suojaa laitteen alapuoli höyryltä ja kosteudelta.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Älä aseta ruokailuvälineitä tai kattilankansia keittoalueille, koska ne kuumenevat.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jos sokeria tai runsaasti sokeria sisältäviä elintarvikkeita joutuu kuumalle lasikeraamiselle keittotasolle, keittotaso on puhdistettava välittömästi poistamalla sokeri kaapimella, vaikka keittotaso olisi vielä kuuma. Näin estetään lasikeraamisen pinnan mahdollinen vaurioituminen.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Älä asenna laitteita oven lähelle tai ikkunan alle. Näin estetään kuumien keittoastioiden putoaminen, kun ovi tai ikkuna avataan.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Sammuta laitteet ja anna niiden jäähtyä ennen puhdistusta.

Kun uuni on jäähtynyt riittävästi, voit poistaa kalkki- ja vesitahrat sekä rasvaroiskeet kostealla liinalla ja pienellä määrällä pesuainetta. Kuivaa uuni puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Sammuta laitteet jokaisen käytön jälkeen.

Varmista, että kiertonupit ovat asennossa "0", kun laite ei ole käytössä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kun olet poistanut laitteet pakkauksesta, tarkista, että ne ovat vahingoittumattomia. Jos tuote (uuni/liesi) on vaurioitunut, älä käytä sitä ja ota yhteyttä RESPEKTA-huoltoverkostoon.

Älä kypsennä rikkiinäisellä tai haljenneella keittotasolla. Irrota laite välittömästi virtalähteestä (seinäkytkin) ja ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon, jos keittotason pinta on rikki tai halkeillut.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin on noudatettava.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Tarkista ennen asennusta ja käyttöä, että laitteessa ilmoitettu jännite (V) ja taajuus (Hz) vastaavat sen kodin jännitettä ja taajuutta, johon laite asennetaan.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Puhdista laitteet säännöllisesti pintojen kulumisen estämiseksi.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Irrota laite (uuni/liesikupu) sähköverkosta ennen huoltotöiden suorittamista.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Vedä verkkopistoke irti ja kytke pääkytkin pois päältä, jos laitetta (uunia/liesikupua) ei käytetä pitkään aikaan.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Älä käytä höyrypuhdistinta uunin tai keittotason sisäpuolen puhdistamiseen. Puhdista laite pehmeällä, kostealla liinalla. Puhdista uunin pinta vain pH-neutraaleilla puhdistusaineilla. Älä käytä hankaustyynyjä, liuottimia tai metalliesineitä.



TÄRKEÄ HUOMAUTUS: Kaikki lisävarusteet, jotka joutuvat suoraan kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, on puhdistettava huolellisesti sopivilla tuotteilla ennen käyttöä.



HUOMAUTUS: Lue asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteiden asentamista ja/tai käyttöä.



HUOMAUTUS: Sammuta laitteet jokaisen käytön jälkeen.



HUOMAUTUS: Varmista aina, että kattiloiden pohja on puhdas.



HUOMAUTUS: Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.



HUOMAUTUS: Käytä lasin puhdistamiseen sopivaa kaavinta.



HUOMAUTUS: Uuni ja keittotaso on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Tässä asiakirjassa kuvattuja laitteita ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Ne on suunniteltu vain kotikäyttöön.



HUOM: Tämä laite (uuni/liesi) täyttää . standardeja for sähkömagneettisia turvallisuusstandardeja.



HUOMAUTUS: Takuutodistus ja ostokuitti on esitettävä takuuvaatimuksen esittämiseksi. Muussa tapauksessa takuuta ei noudateta.

## 2.2 Ympäristönsuojelua koskevat huomautukset

### 2.2.1 Pakkaus

Pakkausmateriaali on 100-prosenttisesti kierrätettävissä. Noudata hävittämistä koskevia paikallisia määräyksiä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Pakkausmateriaali (muovipussit, polystyreeniosat jne.) on vaaralähde lapsille. Pidä siksi pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

### 2.2.2 Hävittäminen

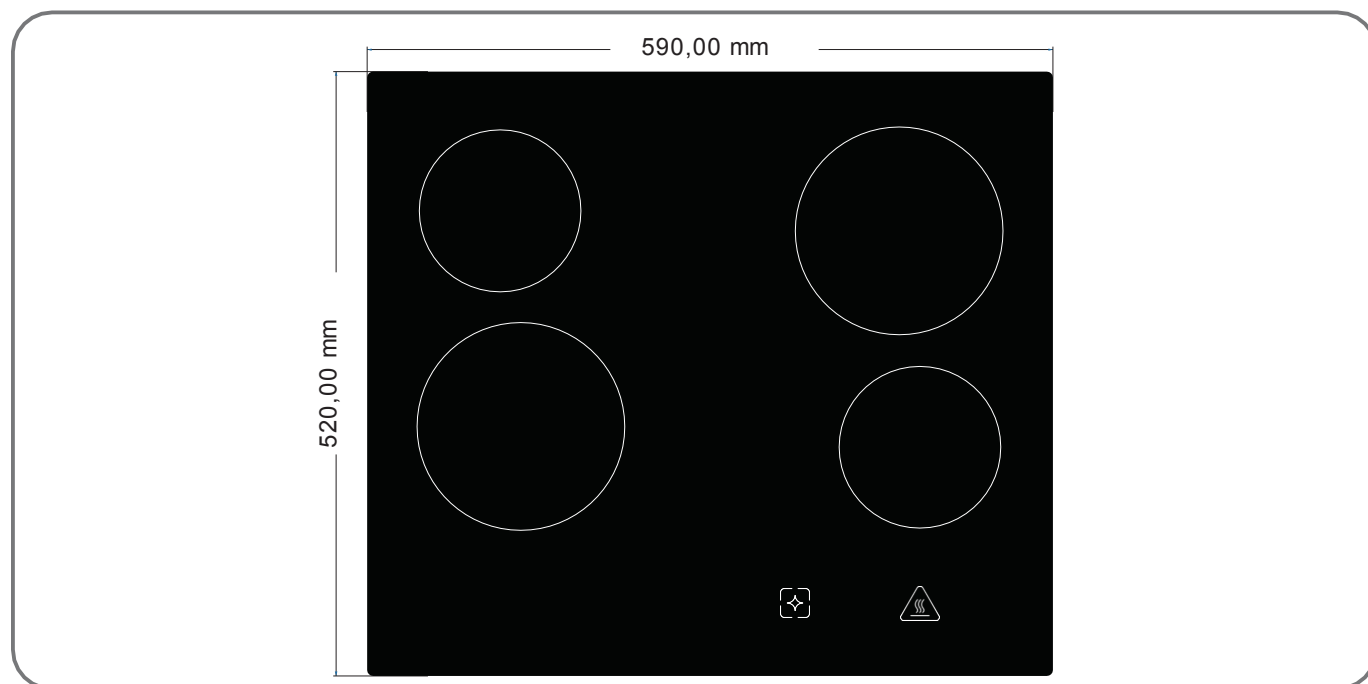


**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Hävitä vanha laite lakisääteisten määräysten mukaisesti. Ennen hävittämistä laite on tehtävä käyttökelvottomaksi katkaisemalla virtajohto. Laite on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen hävitettäväksi.

## 3 : TEKNISET TIEDOT JA OMINAISUUDET

### 3.1 Tekniset tiedot

#### 3.1.1 Malli 15120000000126 (HS2001-26) - keittotaso



Kuva 3.1

|                                                             |     |                                     |
|-------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------|
| Malli nro.                                                  |     | 15120000000126 (HS2001-26)          |
| Tuotteen/merkin tunnistetiedot                              | NEG | Respecta                            |
| Tuoteperhe                                                  |     | Sisäänrakennettu keittotaso SET:lle |
| Tuotteen kuvaus                                             |     | Sähköliesi, 60 cm                   |
| Liesityyppi (sähkö/kaasu/kombinoidut)                       |     | sähköinen                           |
| Lämmitystyyppi (kiinteä/säteily/induktio)                   |     | Säteilylevyt                        |
| Keittotason rakenne (ruostumaton teräs/lasi/lasikeraaminen) |     | Lasikeraaminen                      |

## Ominaisuudet

|                                                       |           |                                              |
|-------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|
| Malli nro.                                            |           | 15120000000126 (HS2001-26)                   |
| Jännite/taajuus                                       | V/Hz      | 220-240V~/380V-415V~ 50Hz                    |
| Nimellisteho                                          | Watt      | 6000                                         |
| Verkkojohto (pistokkeella / ilman pistoketta)         |           | Kaapelia ei ole saatavilla, ilman pistoketta |
| Keittotason leveys                                    | cm        | 60                                           |
| Lämmitysalueiden lukumäärä                            | kpl       | 4                                            |
| Kiertonuppien lukumäärä                               | kpl       | 4                                            |
| Etulämmitysalue (vasen)                               | Watt      | 1800W                                        |
| Takalämmitysalue (vasen)                              | Watt      | 1200W                                        |
| Takaosan lämmitysvyöhyke (oikealla)                   | Watt      | 1800W                                        |
| Etulämmitysvyöhyke (oikealla)                         | Watt      | 1200W                                        |
| Käyttötila (kiertonuppi/kosketus/kosketusliukusäädin) |           | Kiertonuppi                                  |
| Tehoalueen asettaminen                                | kpl       | 0-9                                          |
| Digitaalisen ajastimen konfigurointi                  | minuuttia | Ei                                           |
| Lapsilukko                                            | Kyllä/Ei  | Ei                                           |
| Jälkilämmön merkkivalo                                | Kyllä/Ei  | Kyllä                                        |
| Ylikuumenemissuoja                                    | Kyllä/Ei  | Kyllä                                        |
| Automaattinen sammutus                                | Kyllä/Ei  | Kyllä                                        |
| Laitteen mitat (pituus-leveys-syvyys)                 | mm        | 590 x 520 x 50                               |
| Nettopaino                                            | kg        | 7,8                                          |

## Varusteet ja lisävarusteet

|                                    |  |                            |
|------------------------------------|--|----------------------------|
| Malli nro.                         |  | 15120000000126 (HS2001-26) |
| Asennusteline (mukana/ei mukana)   |  | toimitettu                 |
| Tiivistysteippi (mukana/ei mukana) |  | toimitettu                 |

## 3.1.2 Malli 1512000000126 (HS2001-26) - Sisäänrakennettu uuni.



Kuva 3.2

|                                    |        |                                        |
|------------------------------------|--------|----------------------------------------|
| Malli nro.                         |        | 1512000000126 (HS2001-26)              |
| Tuotteen/merkin tunnistetiedot     | NEG    | Respecta                               |
| Tuoteperhe                         |        | Sisäänrakennettu uuni SET:lle          |
| Tuotteen kuvaus                    |        | Sähköinen sisäänrakennettu uuni, 60 cm |
| Uunin tyyppi (sähkö/kaasu)         |        | sähköinen                              |
| Uunin sisätilan käyttökapasiteetti | litraa | 72                                     |

## Ominaisuudet

|                                                                        |           |                                              |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------|
| Malli nro.                                                             |           | 15120000000126 (HS2001-26)                   |
| Jännite/taajuus                                                        | V/Hz      | 220-240V~/380V-415V~ 50Hz                    |
| Nimellisteho                                                           | Watt      | 2300-2800                                    |
| Energiatohokkuusluokka                                                 |           | A                                            |
| Energiankulutus normaalikäytössä                                       | kWh/sykli | 0,81                                         |
| Energiankulutus kiertovesitilassa                                      | kWh/sykli | 0,79                                         |
| Sähköteho yhteensä                                                     | kW        | 2,3-2,8                                      |
| Verkkojohto (pistokkeella tai ilman)                                   |           | Kaapelia ei ole saatavilla, ilman pistoketta |
| Uunin toiminta<br>(mekaaninen/analoginen/digitaalinen/täysin kosketus) |           | mekaaninen                                   |
| Kypsennystila<br>(luonnollinen konvektio/lämpötuuletus jne.)           |           | termisesti tuuletettu                        |
| Uunikammio                                                             |           | Puristettu sisäosa                           |
| Kääntönuppien lukumäärä                                                | kpl       | 2                                            |
| Kiertonupin tyyppi                                                     |           | kääntämiseen                                 |
| Toiminto uunin luukku auki/suljettu                                    |           | Vakio                                        |
| Uuninluukun lasilevyjen lukumäärä                                      | kpl       | 2                                            |
| Sisäisen lasilasin tyyppi: kiinteä/irrotettava                         |           | irrotettava                                  |
| Käyttölämpötila                                                        | C°        | 60-250                                       |
| Grillin tyyppi                                                         |           | sähköinen                                    |
| Grillin lämmitysvastus                                                 | W         | 1500                                         |
| Ylempi lämmitysvastus                                                  | W         | 1500                                         |
| Alempi lämmitysvastus                                                  | W         | 1000                                         |
| Ilmanvaihtoelementti                                                   | W         | /                                            |
| Kiertoilmahuuhtimien lukumäärä                                         | kpl       | 1                                            |
| Liukuohjaimet                                                          | Kyllä/Ei  | Ei                                           |
| Litteät seinät irrotettavilla sivukannattimilla                        | Kyllä/Ei  | Ei (puristettu sisäosa)                      |
| Uunin termostaatti                                                     | Kyllä/Ei  | Kyllä                                        |
| Uunin valaistus / tyyppi                                               | Kyllä/Ei  | Kyllä, G9 25W                                |
| Rasvapannujen määrä                                                    | kpl       | 1, emaloitu                                  |
| Hyllyjen lukumäärä                                                     | kpl       | 1 hyllytaso kromattu ritilälevy              |
| Laitteen mitat (pituus-syvyys-korkeus)                                 | mm        | 594 x 521 x 594 (ilman kahvaa/nuppia)        |
| Nettopaino                                                             | kg        | 25,5                                         |
| Bruttopaino SET (sis. pakkauksen)                                      | kg        | 35,5                                         |
| SET-pakkauksen mitat (pituus - syvyys - korkeus)                       | mm        | 639 x 579 x 775                              |

## Uunin toiminnot

|                                      |                                                                                    |                                                                                    |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Malli nro.                           |                                                                                    | 15120000000126 (HS2001-26)                                                         |
| Kypsennystoimintojen määrä           | n°.                                                                                | 7                                                                                  |
| Uunitoiminnot<br>(symboli ja kuvaus) |   | Valo                                                                               |
|                                      |   | Staattinen, ylälämpö ja alalämpö konvektiolla                                      |
|                                      |   | Konvektio, ylä- ja alalämpö, nopea kypsennys.                                      |
|                                      |   | Grilli                                                                             |
|                                      |   | Konvektiogrilli                                                                    |
|                                      |   | Konvektio alalämpö, hidas kypsennys Höyryavusteinen kypsennystoiminto ja puhdistus |
|                                      |  | Sulatus                                                                            |

## Muut toiminnot

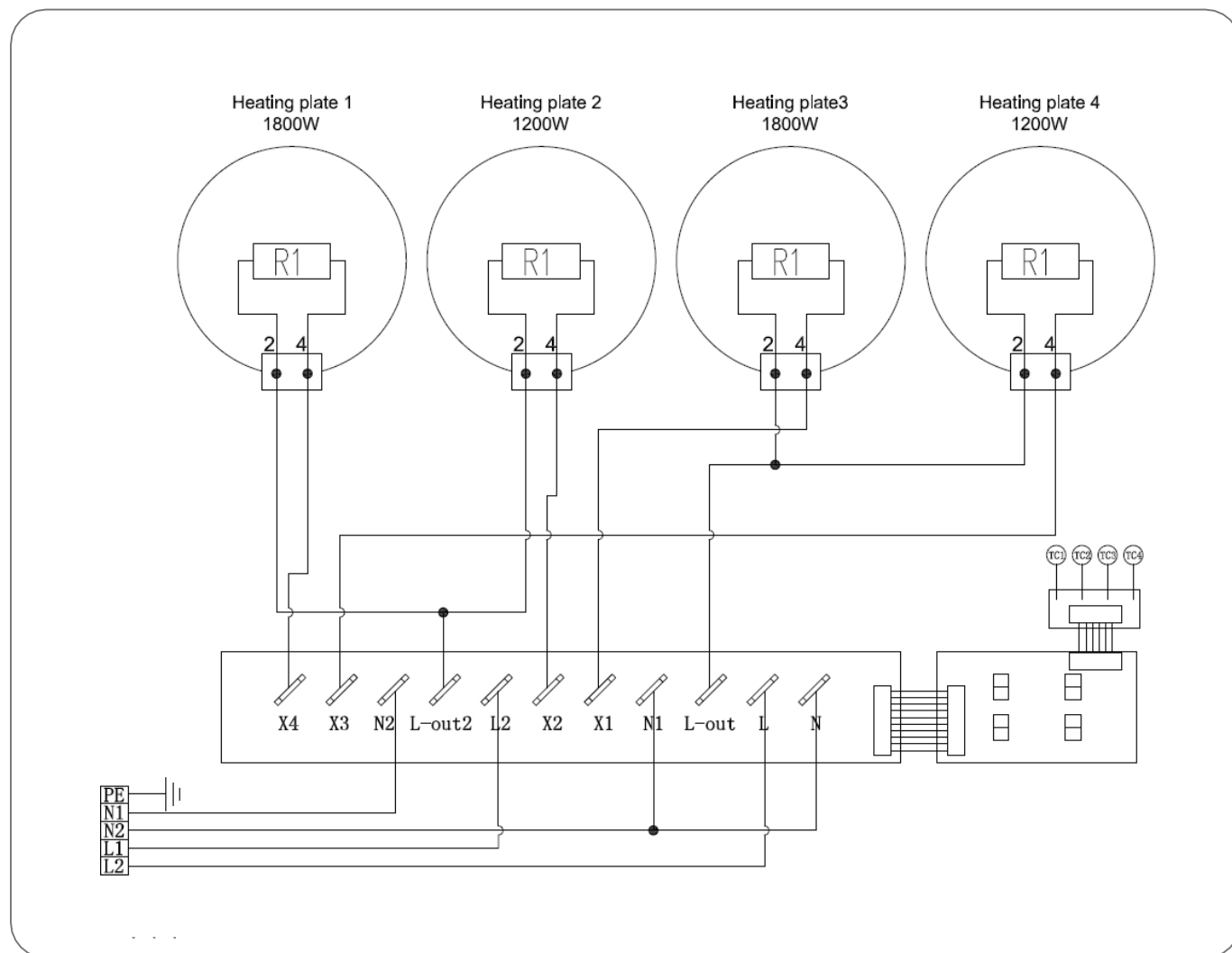
|                                      |          |                            |
|--------------------------------------|----------|----------------------------|
| Malli nro.                           |          | 15120000000126 (HS2001-26) |
| Kypsennysajan ajastin                | Kyllä/Ei | Ei                         |
| Minuutilaskurin nuppi                | Kyllä/Ei | Ei                         |
| Jäähdytystuuletin                    | Kyllä/Ei | Kyllä                      |
| Termostaatin valo päällä/pois päältä | Kyllä/Ei | Kyllä                      |
| Höyrynpisto                          | Kyllä/Ei | Ei                         |

## Laitteet ja tarvikkeet

|                                     |     |                            |
|-------------------------------------|-----|----------------------------|
| Malli nro.                          |     | 15120000000126 (HS2001-26) |
| Pyörivä sylki (sisältyy/ei sisälly) |     | Ei sisälly                 |
| Liukuohjaimet (mukana/ei mukana)    |     | ei sisälly                 |
| Rasvakaukalot (mukana/ei mukana)    | kpl | mukana, 1, emaloitu        |
| Grilliritilät (mukana/ei mukana)    | kpl | mukana, 1 kpl, kromattu    |

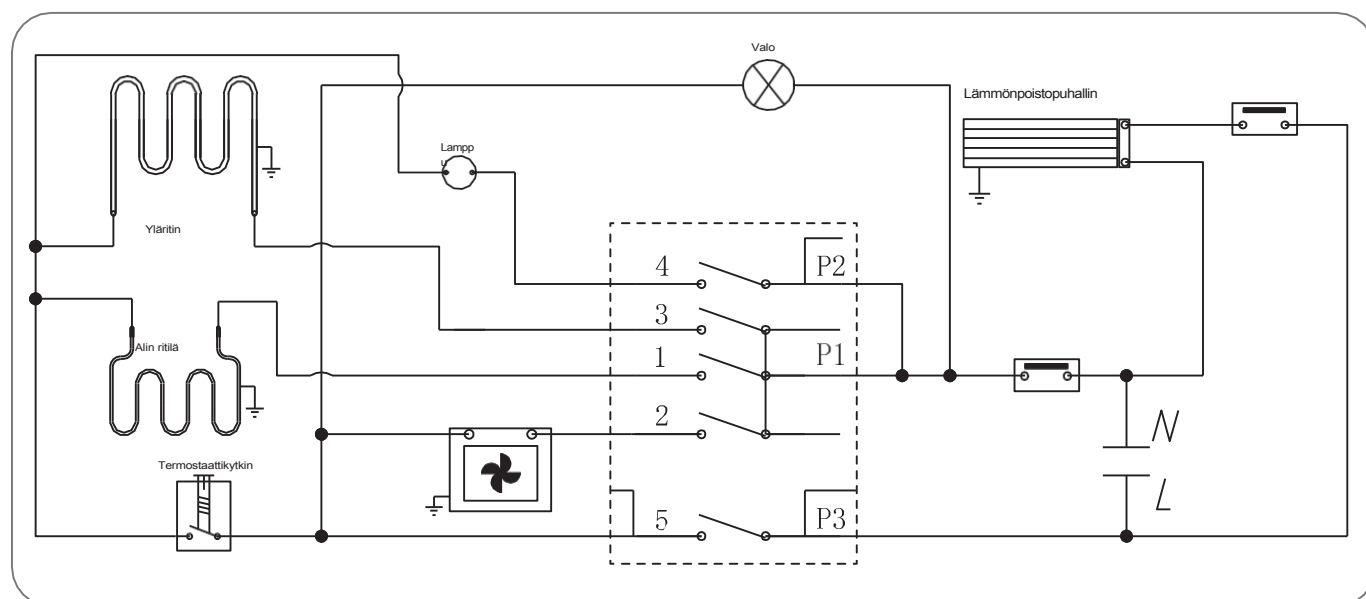
## 3.2 Sähkökaavio

Keittotason sähkökaavio



Kuva 3.3

Uunin sähköpiirikaavio



Kuva 3.4

## 4 : KÄYTTÖEHDOT

### 4.1 Hyödyllisiä neuvoja



**VAARA:** Öljyn ja rasvahöyryjen itsesyttymisen aiheuttama palovaara V ä l t ä öljyn uudelleenkäyttöä, sillä käytetty öljy voi sisältää orgaanisia jäämiä, jotka tekevät itsesyttymisen todennäköisemmäksi.

Jos ruokaa valmistettaessa lisätään alkoholijuomia (esim. rommia, konjakkia tai viiniä), on huomattava, että alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa. Siksi on mahdollista, että syntyvät höyryt voivat syttyä, kun ne joutuvat kosketuksiin lämmityselementtien kanssa.



**VAARA:** Älä aseta syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kasteltuja esineitä laitteen sisään tai lähelle.

Älä koske lämmityselementteihin tai laitteen sisäpintoihin käytön aikana tai sen jälkeen, sillä se voi aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin syttyviin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet täysin.



**VAARA:** Kuumien alueiden aiheuttama vaara. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa palovammoja ja kuumennusta.

Kun laite on toiminnassa, lämmityselementit ja jotkin uunin luukun osat kuumenevat erittäin kuumiksi. Älä koske lämmityselementteihin.



**VAROITUS:** Laite on irrotettava virtalähteestä ennen huolto- ja puhdistustöiden suorittamista.



**VAROITUS:** Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja suojakalvo (jos sellainen on) ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jatkuva huolto varmistaa laitteiden moitteettoman toiminnan ja optimaalisen suorituskyvyn.

**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Puhdista likaisilta pinnoilta säännöllisesti kiinnikkeet.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Huolehdi, että huoneessa on riittävä ilmanvaihto.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Tarkista, ovatko laitteet vaurioituneet kuljetuksen aikana.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Asennus ja sähköliitäntä on annettava erikoisalan ammattilaisen tehtäväksi valmistajan ohjeiden ja paikallisten määräysten mukaisesti.

## 4.2 Sähkölieden käyttö

### 4.2.1 Sähkökäyttöisen keittotason käyttäminen

Lasikeraaminen keittotaso on varustettu mikrotietokoneella, joka voi täyttää erityyppiset ruoanlaittovaatimukset, ja siinä on mikroautomaattisella ohjauksella ja monitehon valinnalla varustettu lämmityselementti.

Lasikeraaminen keittotaso perustuu infrapunälämmitystekniikkaan, joka säteilee lämpöä ruoan kypsentämiseksi.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jos kuumalle lasikeraamiselle keittotasolle joutuu sokeria tai runsaasti sokeria sisältävää ruokaa, keittotaso on puhdistettava välittömästi poistamalla sokeri kaapimella, vaikka keittotaso olisi vielä kuuma. Näin estetään lasikeraamisen pinnan mahdollinen vaurioituminen.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.

Kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi, voit poistaa kalkki- ja vesitahrat sekä rasvaroiskeet kostealla liinalla ja pienellä määrällä pesuainetta. Kuivaa uuni pehmeällä liinalla puhdistuksen jälkeen.

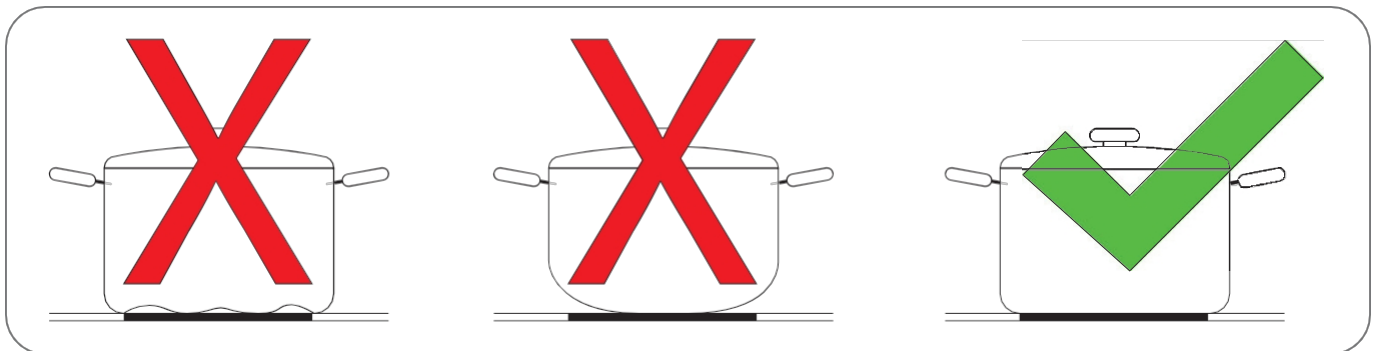
### 4.2.2 Sopivat keittoastiat

Kaikenlaisia kattiloita ja pannuja voidaan käyttää, esim. kuparisia kattiloita, wokkeja, ruostumattomasta teräksestä valmistettuja kattiloita, lasisia kattiloita, kattiloita ja keraamisia astioita.



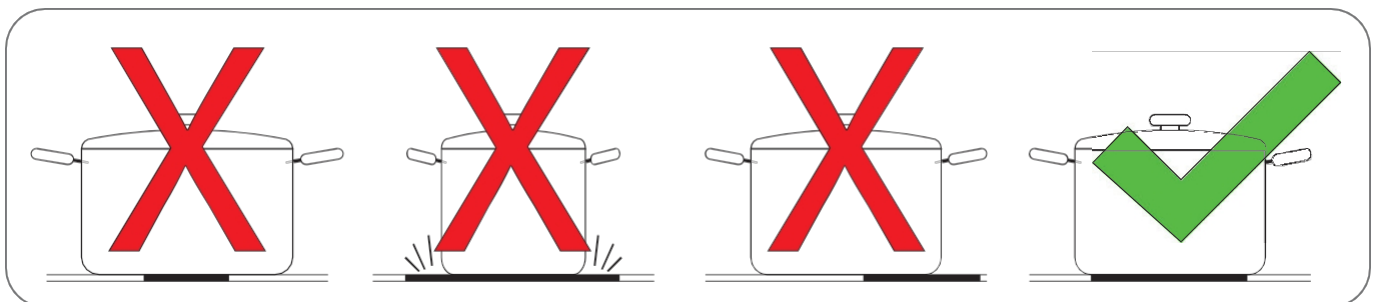
**HUOMAUTUS:** Kattilan pohjan on oltava tasainen ja sileä.

Älä käytä keittoastioita, joissa on rosainen tai kaareva pohja.



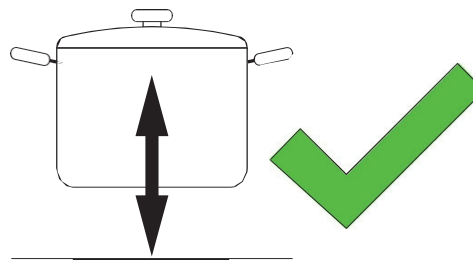
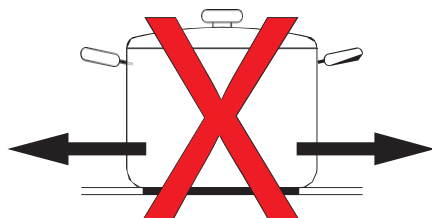
Kuva 4.1

Kypsennyksen aikana pannun on oltava keittolevyn keskellä.





**HUOMAUTUS:** Nosta kattilat aina ylös ja aseta ne varovasti lasikeraamiselle keittotasolle. Älä anna niiden liukua, muuten ne voivat naarmuttaa lasia.



Kuva 4.3

### 4.2.3 Energiansäästö

Noudata näitä käytännön vinkkejä energian säästämiseksi ruoanlaitossa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS: VAROITUS!** Kun valmistat painekattilassa ruokia, joiden kypsennysaika on pitkä, varmista, että kattilassa on aina riittävästi nestettä, sillä tyhjä kattila voi vaurioittaa sekä keittolevyä että itse keittoastiaa.



**HUOMAUTUS:** Aseta kattilat keittotasolle ennen sen kytkemistä päälle.



**HUOMAUTUS:** Aseta kattilat aina keittoalueen keskelle.



**HUOMAUTUS:** Käytä jäännöslämpöä pitämään ruoka lämpimänä. Kypsennä uusi ruoka keittoalueella, joka on parhaillaan käytössä, jotta voit hyödyntää sen jäännöslämpöä.



**HUOMAUTUS:** Käytä vain tarvittava määrä vettä lämmitettäessä.



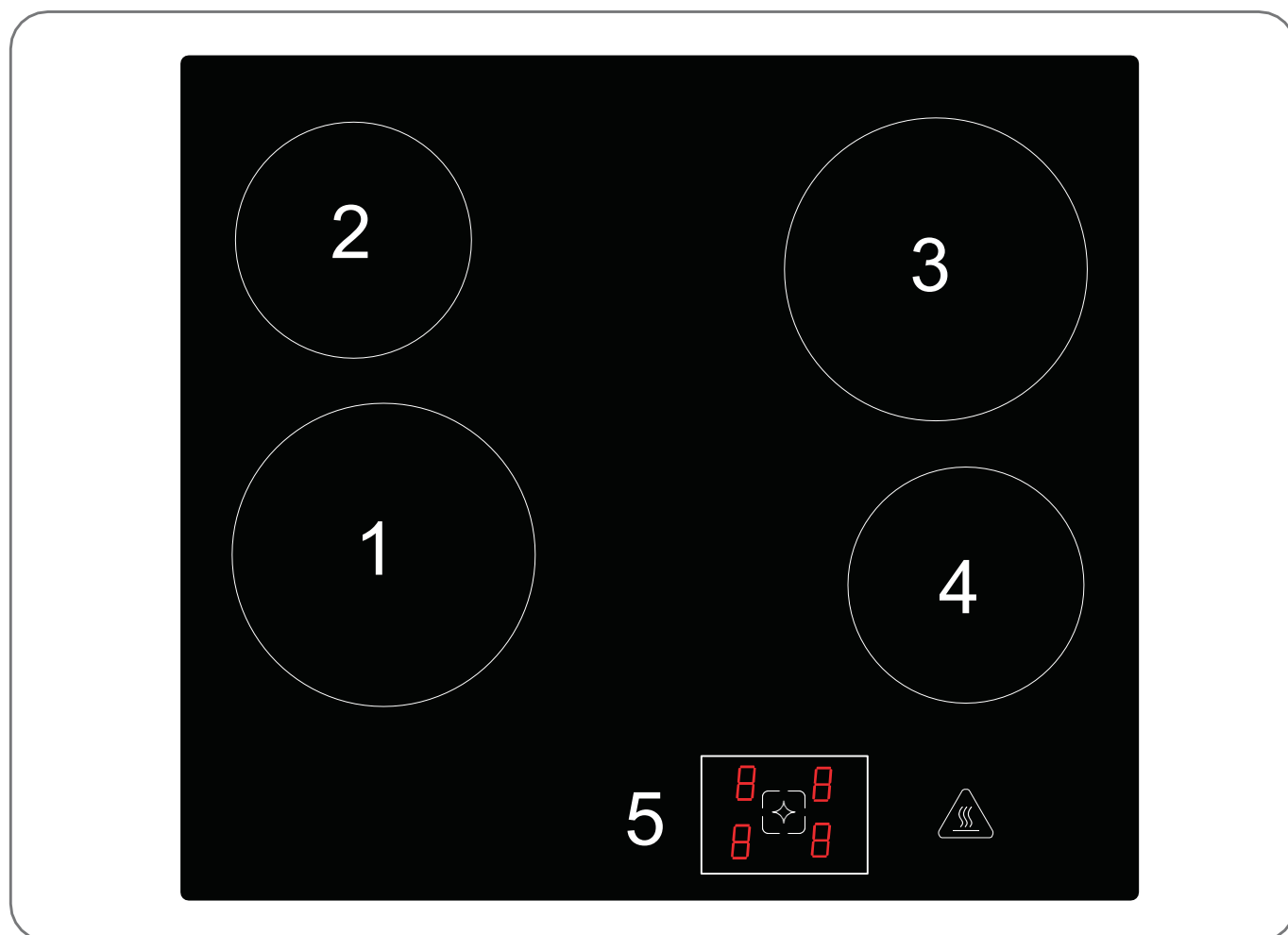
**HUOMAUTUS:** Peitä kattila tai pannu aina riittävän suurella kannella.



**HUOMAUTUS:** Käytä valmistettavan ruoan määrälle sopivaa kattilaa. Jos käytät suurta kattilaa, joka on vain osittain täytetty, kulutat tarpeettomasti paljon enemmän energiaa.

## 4.2.4 Keittoalueiden sijoittelu

15120000000126 (HS2001-26)



Kuva 4.4

- 1 - Keittoalue edessä vasemmalla (1800W)
- 2 - Takavasemmalla oleva keittoalue (1200W)
- 3 - Oikea takakeittoalue (1800W)
- 4 - Keittoalue edessä oikealla (1200W)
- 5 - Valitun kypsennystason näyttö (1-9), joka osoittaa myös, milloin kypsennyksen jälkeen on vielä kuumaa (H).

## 4.2.5 Ohjauspaneeli (keittoalason nupit)

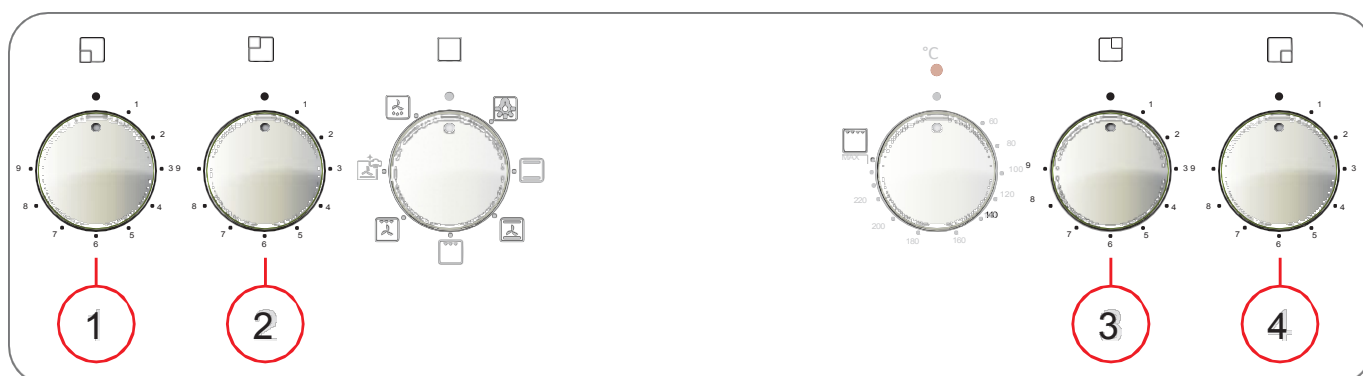
Kiertonupit Keittoalueen kytkeminen päälle/pois päältä

1 - Kiertonuppi vasemman etuosan keittoalueen valintaa varten

2 - Kiertonuppi vasemman takaosan keittoalueen valitsemiseksi

3 - Kiertonuppi oikean takakeittoalueen valitsemiseksi

4 - Kiertosäädin oikean etukeittoalueen valitsemista varten



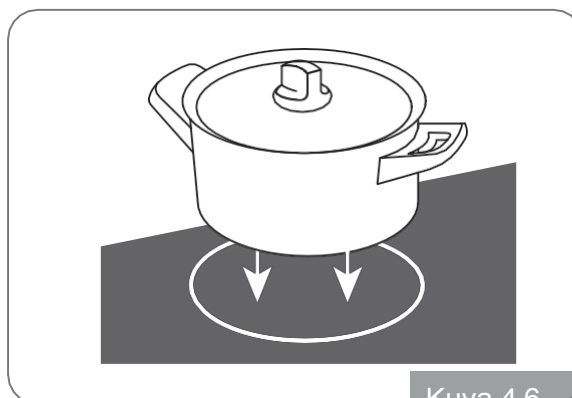
Kuva 4.5

## 4.2.6 Kypsennusprosessin käynnistäminen

1 - Aseta pannu halutulle keittoalueelle.

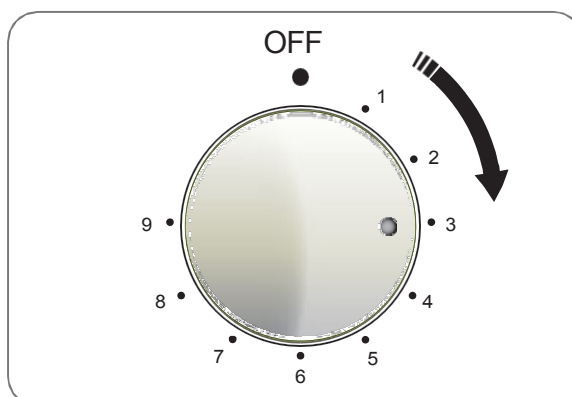


**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** pannun pohjan ja keittotason on oltava puhdas ja kuiva.



Kuva 4.6

2 - Käännä kiertonuppia myötäpäivään kytkeäksesi haluamasi keittoalueen päälle ja aseta tehoaste 1-9 (0, keittoalue on pois päältä).



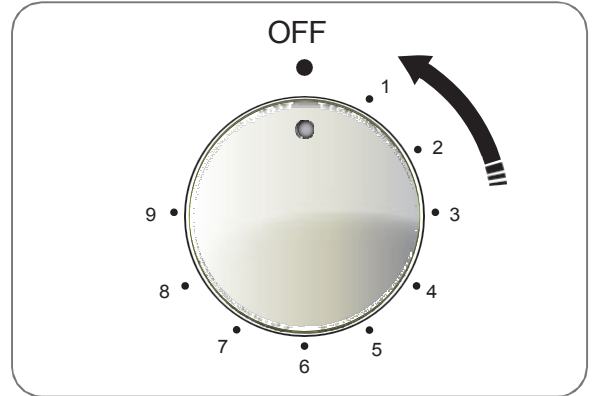
Kuva 4.7



**HUOMAUTUS:** Useita keittoalueita voidaan käyttää samanaikaisesti kääntämällä vastaavia nuppeja.

## 4.2.7 Kypsennyksen jälkeen

Käännä nuppi vastapäivään asentoon "0" (OFF) kytkeäksesi haluamasi keittoalueen pois päältä.



Kuva 4.8



**HUOMAUTUS:** Jos keittotaso kytketään pois päältä sähköpääkytkimestä tai jos laitteen ollessa toiminnassa (nupit 1-9) tapahtuu sähkökatkos, seuraavalla käyttökerralla nuppi on ensin käännettävä takaisin asentoon "0", minkä jälkeen keittoalue aktivoidaan uudelleen kääntämällä nuppi halutulle keittotasolle.



**VAROITUS:** Varoitus ennen kuuma Pinnat

Kirjain "H" osoittaa, mikä keittotaso on vielä kuuma. Se kytkeytyy pois päältä heti, kun pinta on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan. Voidaan käyttää myös energiansäästötoimintona, jos haluat lämmittää useampia kattiloita ja käyttää vielä kuumaa keittoaluetta tähän tarkoitukseen. □



Kuva 4.9

## 4.2.8 Automaattinen sammutus

Automaattinen poiskytkentä on keittotason turvasuojatoiminto. Jos unohdat sammuttaa laitteen keittämisen jälkeen, se sammuu automaattisesti. Seuraavassa taulukossa on lueteltu eri tehotasojen ennalta määritetyt sammutusajat:

| Tehotaso                            | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vakiokypsennysajan ajastin (tuntia) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## 4.2.9 Ruoanvalmistusohjeet

Ruoanlaittoon liittyviä neuvoja



**VAARA:** Ole varovainen, kun öljyä ja rasvaa kuumennetaan hyvin nopeasti. Hyvin korkeissa lämpötiloissa öljy ja rasva voivat syttyä itsestään; tämä aiheuttaa vakavan palovaaran.

- Kannen käyttö lyhentää kypsennysaikaa ja säästää energiaa, koska lämpö ei pääse karkaamaan.
- Käytä vain tarvittava määrä öljyä tai rasvaa kypsennysajan lyhentämiseksi.
- Aloita kypsennysprosessi korkealla lämpötila-asetuksella ja vähennä lämpötilaa, kun ruoka on saavuttanut halutun kypsennyslämpötilan.

| Lämpötila-asetus | Käyttötarkoitus                                                          |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 0                | pois päältä, jäännöslämmön hyödyntäminen                                 |
| 1 - 2            | Sulatus, lämmitys, lämpimänä pitäminen                                   |
| 3 - 4            | Hidas kypsennys, sulatus ja lämmitys                                     |
| 5 - 6            | Hauduttaminen, hellävarainen kypsentyminen ja paahtaminen pieniä määriä. |
| 7 - 8            | Suurten määrien keittäminen ja paahtaminen                               |
| 9                | Friteeraus, keittäminen kiehumispisteeseen asti                          |

## 4.3 Uunin käyttö

### 4.3.1 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä monitoimiuunissa yhdistyvät perinteisten luonnonkonvektiuunien ja uusimpien puhallinavusteisten mallien edut yhdessä laitteessa. Se on erittäin monipuolinen laite, jonka avulla voit valita eri kypsennystilat helposti ja turvallisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Ennen käyttöä kaikki lisävarusteet on puhdistettava haalealla vedellä ja kaupallisesti saatavilla olevalla puhdistusaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, anna sen käydä noin puoli tuntia tyhjäkäynnillä (230 °C) ja jätä keittiön ikkunat auki, jos mahdollista. Kun uuni kytketään päälle ensimmäistä kertaa, siitä lähtee epämiellyttäviä hajuja, jotka johtuvat tuotantojätteistä, kuten rasvoista, öljyistä tai hartseista. Kun ilmoitettu aika on kulunut, uuni on valmis ensimmäiseen käyttöön.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kun grillaat ruokaa tai käytät grillivartaita (saatavana vain joihinkin malleihin), aseta mukana toimitettu rasvakaukalo alatelieeseen, jotta nesteitä ja/tai rasvaa ei pääse valumaan uunin pohjalle. Älä koskaan käytä pohjatelinetä muuhun ruoanvalmistukseen äläkä koskaan aseta mitään uunin pohjalle uunin ollessa käytössä, koska se voi vahingoittaa emalia. Aseta astiat (pannut, alumiinifolio jne.) uunin kiskoihin työnnettyyn grilliritilään.

### 4.3.2 Sopivat kattilat, pannut ja astiat

Ennen laitteen käyttöä sinun on tiedettävä, mitä astioita uuniin voi laittaa.

Alumiiniset paistovuoat/-pannut mahdollistavat ruoan nopean kypsymisen, sillä alumiini on materiaali, joka imee lämpöä nopeasti ja jakaa sen koko alueelle.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut vuoat ovat kestävämpiä kuin alumiinivuoat. Koska se on kuitenkin kovempaa ja kestävämpää materiaalia, se lämpenee hitaasti eikä lämpö jakaudu yhtä nopeasti koko muottiin.

Peltiset leivontamuotit (joita käytetään nykyään harvoin) mahdollistavat ruoan kypsennyksen tasaisesti, mutta niiden puhdistaminen ja huolto on hankalaa.

Lasiposliinista valmistetut muotit (korkeille lämpötiloille) takaavat hyvän kypsymisen.

Karkaistusta lasista valmistetut muotit (tavallinen lasi rikkoontuisi) takaavat hyvän kypsennyksen.

Erityiset silikonimuotit, jotka takaavat hyvän paiston, ovat helppoja pestä ja joita on saatavana monissa muodoissa, soveltuvat erityisesti kakkujen ja leivonnaisten paistamiseen.

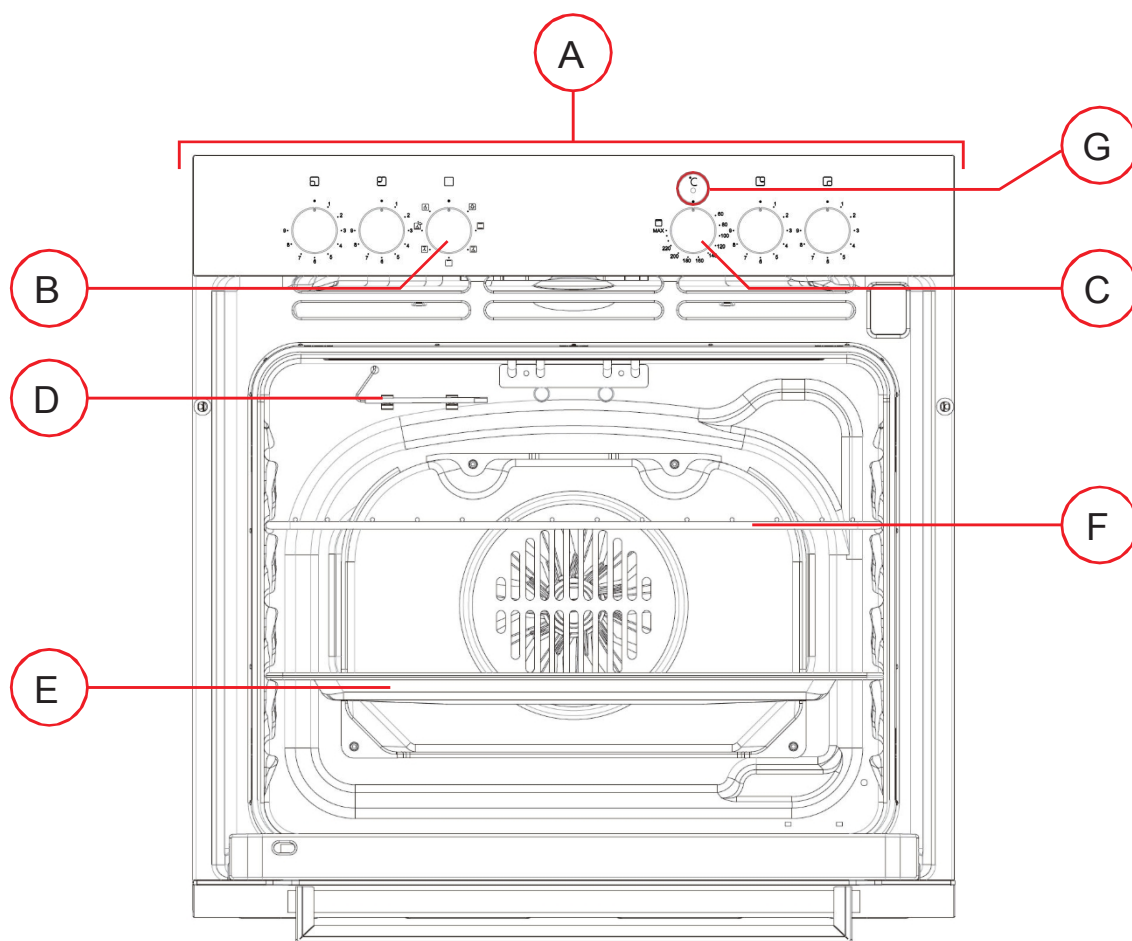
Uunipaperia käytetään estämään ruoan tarttuminen vuokaan. On suositeltavaa, että lämpötila ei ylitä 220 °C:ta, sillä tämän lämpötilan ylittyessä ruoka voi saastua ei-toivotuista aineista.



**HUOMAUTUS:** Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjan yli, sillä se voi vahingoittaa emalia.

### 4.3.3 Uunin elementit

15120000000126 (HS2001-26)



Kuva 4.10

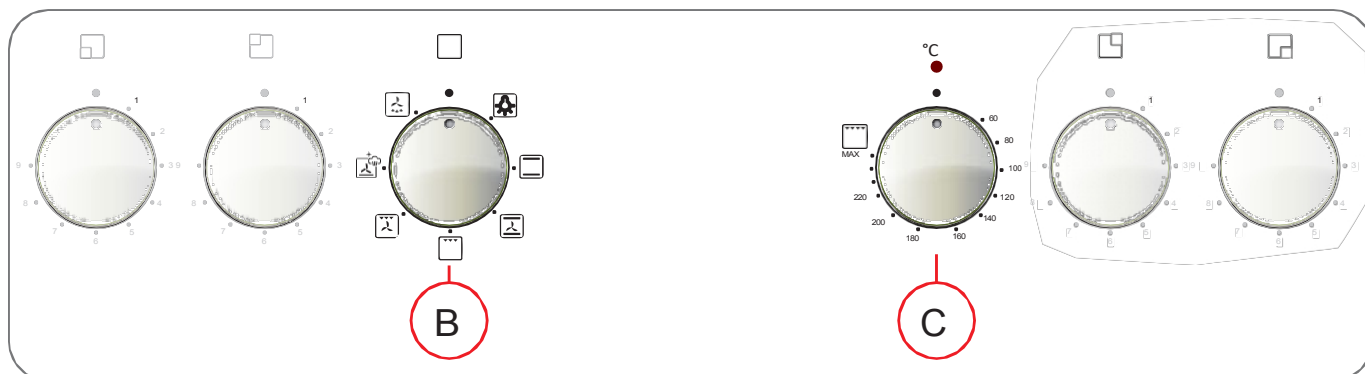
- A - Ohjauspaneeli
- B - Kiertonuppi kypsennystilan valitsemiseksi
- C - Kiertosäädin kypsennyslämpötilan valitsemiseksi
- D - Uunin lamppu
- E - Rasvapannu
- F - grilliritilä
- G - Uunin päälläolon merkkivalo

## 4.3.4 Ohjauspaneeli (uunin säätönupit)

Kiertonuppi uunin kytkemistä päälle ja pois päältä varten ja kiertonuppi kypsennystilan valitsemista varten.

B - Kääntönuppi kypsennystilan valitsemiseksi

C - Kiertosäädin kypsennyslämpötilan valitsemista varten.

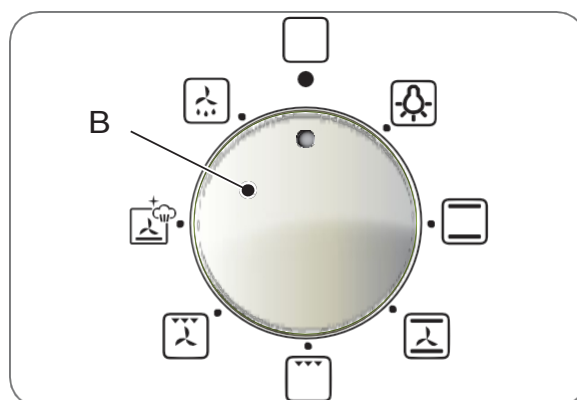


Kuva 4.11

## 4.3.5 Kypsennystoiminnot

Kääntönuppi kypsennystilan valitsemiseksi

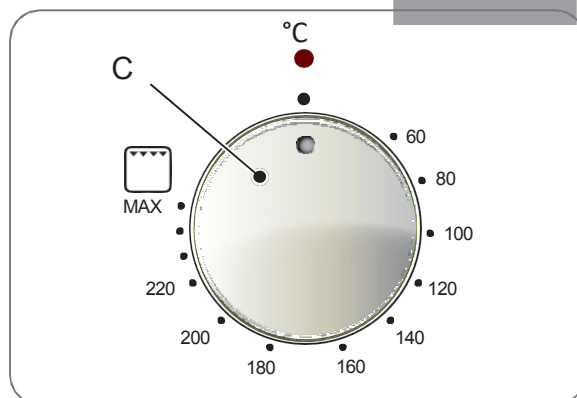
Käännä säätönuppia (B) kypsennystoiminnon valitsemiseksi.



Kuva 4.12

Termostaatin nuppi

Aseta haluttu lämpötila kääntämällä säätönuppia (C).



Kuva 4.13



HUOMAUTUS: Asetuksia voidaan muuttaa myös käytön aikana.



HUOMAUTUS: Painikkeet ovat kiertosäätimiä.

| Toiminto<br>Kiertonuppi (B)                                                         | Kuvaus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ehdotettu lämpötila<br>(°C)<br>Kiertonuppi (C) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
|    | <p>Valaistus</p> <p>Aseta kiertonuppi (B) vastaavaan symboliin kytkeäksesi valaistuksen päälle. Valo valaisee uunin ja pysyy päällä, kun jokin uunin lämmityselementeistä on kytketty päälle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                |
|    | <p>Staattinen, alalämpö ja ylälämpö konvektiolla.</p> <p>Tällä asetuksella ylempi ja alempi lämmityselementti kytketään päälle. Tämä on klassinen, perinteinen uuni, jota on parannettu lämmönjakautumisen parantamiseksi ja energiankulutuksen vähentämiseksi. Konvektio-uuni on edelleen vertaansa vailla valmistettaessa ruokia, kuten kaalia kylkiluiden kanssa, espanjalaistyyppistä turskaa, anconalaistyyppistä turskaa, mureaa vasikanlihaa riisin kanssa jne. Erinomaisia tuloksia saavutetaan myös valmistettaessa vasikka- tai naudanliharuokia (haudutettua lihaa, muhennoksia, gulassia, riistaa, kinkkua jne.), jotka on kypsennettävä hitaasti. Kun kypsennät konvektiotilassa, käytä vain yhtä rasvapannua tai grilliritilää kerrallaan, sillä muuten lämmön jakautuminen on epätasaista. Käyttämällä eri korkeuksia voit jakaa lämmön voimakkuuden uunin ylä- ja alaosan välillä.</p> | <p>välillä ja 60 °C<br/>Max</p>                |
|  | <p>Konvektio, ala- ja ylälämpö, nopea kypsennys.</p> <p>Ylä- ja alalämmityselementit sekä puhallin kytkeytyvät päälle ja varmistavat tasaisen ja tasaisen lämmönjakautumisen koko uunissa. Tätä toimintatilaa suositellaan erityisesti valmiiksi pakattujen elintarvikkeiden (koska esilämmitystä ei tarvita), kuten pakastettujen elintarvikkeiden tai esikypsennettyjen elintarvikkeiden nopeaan kypsennykseen. Parhaat tulokset saadaan, kun kypsennetään "Convection"-tilassa saavutetaan, jos käytetään vain yhtä ritilää (toista alhaalta), katso "Ohjeellinen kypsennysaikataulukko".</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>välillä ja 60 °C<br/>Max</p>                |
|  | <p>Grilli</p> <p>Ylin keskilämmityselementti kytkeytyy päälle. Toiminnolla "Grilli"</p> <p>"Grill"-toiminnolla tehokkaan ylemmän lämmityselementin säteilylämpö kohdistuu grillattavaan ruokaan. Voit kytkeä toiminnon</p> <p>Käytä "Grillää" mureiden lihapalojen, pihvien, kyljysten, makkaroiden, kalan, juustoleivän ja muiden nopeasti valmistettavien ruokien valmistukseen.</p> <p>Kypsennä uunin luukku suljettuna. Esikuumenna grilliritilää 3 minuuttia optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi. Tämä säilyttää pihvien, kyljysten jne. luonnollisen mehukkuuden, jolloin niiden maku paranee. Aseta grilliritilä johonkin grilliritilän kahteen ylempään hyllyyn.</p>                                                                                                                                                                                                                         | <p>välillä ja 60 °C<br/>Max</p>                |

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|    | <p><b>Konvektiogrilli</b></p> <p>Ylemmät lämmitysvastukset kytkeytyvät päälle yhdessä puhaltimen kanssa. Tämä ominaisuuksien yhdistelmä lisää</p> <p>hyötysuhteen tehoa yksisuuntainen lämpösäteily ja lämmityselementtien avulla pakotetun ilmankierron avulla koko tilassa. uuni. Tämä estää ruokaa palamasta pintaan. ja lämpö pääsee tunkeutumaan suoraan ruokaan. tunkeutua ruokaan. Erinomaisia tuloksia saavutetaan lihan ja vihannesten vihannesvartaissa, makkarat, lampaankyljykset, kana osoitteessa kana tulisessa kastikkeessa, viiriäiset, porsaankyljykset jne.</p> <p>Kypsennä ruoka "Convection grilli" -moduulissa uunin luukku suljettuna. uunin luukku kiinni. Tämä tila on ihanteellinen myös kalapihvien kypsennykseen kuten miekkakalaa, täytettyjä seepioita jne.</p> | <p>välillä 60°C ja 200°C</p>       |
|    | <p><b>Konvektio alalämpö, hidas kypsennys</b></p> <p>Höyryavusteinen kypsennystoiminto ja puhdistus</p> <p>Alalämmityselementti ja tuuletin kytkeytyvät päälle. Sopii pizzoille, leivonnaisille, kakkuille ja ei-kuiville jälkiruokille tarjottimella tai muoteissa. Erittäin hyvät tulokset saavutetaan myös kypsennyksessä alalämmöllä. On suositeltavaa asettaa tarjotin matalalle tasolle.</p> <p>Yksityiskohtaiset tiedot tämän toiminnon käyttämisestä höyryavusteisena kypsennystoimintona ja puhdistuksesta löytyvät kohdasta 4.3.7.</p>                                                                                                                                                                                                                                              | <p>60 °C:n ja 220 °C:n välillä</p> |
|  | <p><b>Sulatus</b></p> <p>Uunin pohjassa oleva tuuletin kierrättää huoneenlämpöistä ilmaa sulatettavan ruoan ympärillä. Tätä tilaa suositellaan kaikenlaisten elintarvikkeiden sulattamiseen, erityisesti herkkien elintarvikkeiden, jotka eivät vaadi lämpöä, kuten esim: Jäätelökakut, kermajälkiruoat, hedelmätortut. Käyttämällä tuuletinta sulatusaika puolittuu.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p>välillä 40°C ja 60°C</p>        |

## 4.3.6 Kypsennysmenetelmä

Uunin kytkemiseksi päälle ja käyttämiseksi käännä yksinkertaisesti keittotilan valintanuppi (B, kuva 4.5) haluttuun asentoon ja aseta sitten lämpötila termostaatin nupilla (C, kuva 4.13), jolloin uunin merkkivalo syttyy.

Uunin sammuttamiseksi käännä molemmat nupit asentoon "0", uunin merkkivalo sammuu.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>TÄRKEÄ HUOMAUTUS:</b> Sammuta laite ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta.</p> <p>Kun uuni on jäähtynyt riittävästi, voit poistaa kalkki- ja vesitahrat sekä rasvariskeet ja rasvan kostealla liinalla ja pienellä määrällä pesuaineita. Kuivaa uuni puhdistuksen jälkeen pehmeällä liinalla.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Ulkoinen ilmanvaihtojärjestelmä

Laitteen ulkopinnan jäähdyttämiseksi tämä malli on varustettu tuulettimella, joka kytkeytyy automaattisesti päälle, kun uuni on kuuma.

Kun tuuletin on kytketty päälle, voit tuntea ilmvirran tulevan uunin luukun ja ohjauspaneelin välistä.

|                                                                                     |                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>HUOMAUTUS:</b> Kun kypsennys on päättynyt, tuuletin pysyy päällä, kunnes uuni on jäähtynyt riittävästi.</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 4.3.7 Kypsennysohjeet

Uunissa on laaja valikoima kypsennystoimintoja, joiden avulla voit valmistaa minkä tahansa ruokalajin täydelliseksi.

Seuraavat tiedot ovat vain yleisiä ohjeita, ja ne voivat vaihdella henkilökohtaisen kokemuksesi mukaan.

### Esilämmitys

Jos uuni on esilämmitettävä (yleensä hiivaruokia valmistettaessa), "Convection" -tilaa  voidaan käyttää halutun lämpötilan saavuttamiseksi mahdollisimman nopeasti ja energian säästämiseksi. Kun astiat on asetettu uuniin, voidaan valita sopiva kypsennystila.

### Kypsennys usealla hyllyllä

Jos haluat kypsennää ruokia usealla hyllytasolla, käytä "Convection grilli" -tilaa.

"Convection grilli" -tila , jonka avulla voit kypsennää ruokia kolmella hyllyllä samanaikaisesti (1., 3. ja 5. alhaalta). alla); joitakin esimerkkejä löytyy "Kypsennysaikaohjeen taulukosta".

### Konvektiotilan käyttäminen



Toiminnallinen, nopea ja käytännöllinen niille, jotka käyttävät valmiiksi pakattuja tuotteita (kuten pakastettuja tai esikypsennettyjä ruokia) yhdessä muiden ruokien kanssa. Joitakin esimerkkejä löytyy "Kypsennysajan ohjetaulukosta".

### "Grilli"-tilan käyttäminen



Käytä "Grilli"-tilaa ja aseta ruoka grilliritilän keskelle (3. tai 4. hylly alhaalta).  
Vain ylemmän lämmityselementin keskiosa on päällä.

Käytä alinta hyllyä (1. alhaalta) ja aseta siihen mukana toimitettu rasvakaukalo, jotta rasva saadaan kerättyä talteen ja jotta se ei pääse valumaan uunin pohjalle. Kun käytät tätä toimintatilaa, suosittelemme, että asetat termostaatin korkeimpaan asetukseen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, etteikö matalampia lämpötiloja voisi käyttää asettamalla termostaatin nuppi haluttuun lämpötilaan.

### "Konvektiogrilli"-tilan käyttö



Tämä tila on erittäin hyödyllinen ruokien nopeassa kypsennyksessä, sillä lämmönjako mahdollistaa pinnan ruskistamisen lisäksi myös alapuolen kypsennyksen. Voit esimerkiksi ruskistaa ruokaa kypsennyksen lopussa ja gratinoida paistettua pastaa.

Kun käytät näitä toimintatiloja, liu'uta grilliritilä uunin 2. tai 3. ritilään (alhaaltapäin). Käytä alinta ritilää (1. alhaalta) ja aseta mukana toimitettu rasvanerotusastia, jotta rasva tarttuu kiinni ja estää sitä tippumasta uunin pohjalle. Joitakin esimerkkejä on annettu "Kypsennysaika- ja ohjelaulukossa".

Suosittellemme asettamaan termostaatin 200 °C:een, koska näin grilliritilää voidaan käyttää tehokkaimmin infrapunasäteitä hyödyntäen. Tämä ei kuitenkaan tarkoita, etteikö matalampia lämpötiloja voisi käyttää asettamalla termostaatin nuppi haluttuun lämpötilaan.

## Höryravusteinen kypsennystoiminto

Voit käyttää tätä toimintoa pizzapohjien, piirakoiden ja kakkujen lisäruskistamiseen sekä erilaisten ruokien kypsentämiseen pohjalämmön ja höyryn yhdistelmällä.

Voit halutessasi noudattaa alla olevia ohjeita:

1. Täytä noin 100 ml vettä alempaan onteloon (kuva 4.14).  
Ontelon likimääräinen tilavuus voi olla jopa 200 ml.



HUOMAUTUS: Kapasiteetti voi vaihdella uunimallin mukaan.



HUOMAUTUS: Tässä käyttöohjeessa olevat kaaviot ovat kaavamaisia esityksiä, eivätkä ne välttämättä vastaa tarkasti laitetta.



Kuva 4.14



2. Aktivoi Steam Assist -tila  ja valitse lämpötilaksi 200 °C. Arvioitu kypsennysaika: 20 minuuttia.

3. Varmista, että ylimääräinen vesi poistetaan keittotilasta kypsennysprosessin lopussa.



HUOMAUTUS: Voit säätää veden määrää, kypsennysaikaa ja lämpötilaa valmistettavan ruoan vaatimusten mukaan.



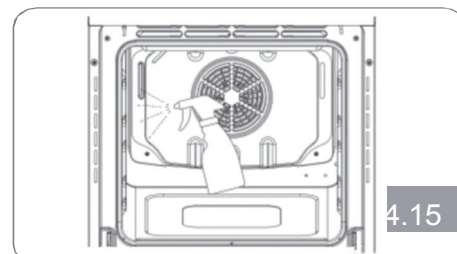
**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että sisätilat ovat jäähtyneet täysin ennen ylimääräisen veden poistamista.  
Palovammojen vaara.

## Höryravusteinen puhdistus

Tätä toimintoa voidaan käyttää vain helposti puhdistettavien ruokajäämien poistamiseen uunin sisäpuolelta. Se ei sovellu sitkeisiin tahroihin. Tätä toimintoa voidaan käyttää vain uunin ollessa kylmä.

1. Tyhjennä uuni ennen sen puhdistamista tällä menetelmällä.

2. Valmista liuos vedestä (85 %), valkoisesta etikasta (10 %) ja pesuaineesta (5 %) ja suihkuta sitä runsaasti uunitilan luukulle, sivuseinille ja takaseinälle.



3. Kaada 40 ml vettä keittokaapin pohjalle kuvan 8 mukaisesti. Kaada 40 ml vettä uunivuolan pohjalle kuvan 8 osoittamalla tavalla.



4. Sulje ovi. Valitse puhdistustoiminto höryllä  ja aseta lämpötilaksi 130 °C.

5. Sammuta uuni 18 minuutin kuluttua.

6. Anna uunin jäähtyä turvalliseen lämpötilaan, ennen kuin pyyhit sen puhtaaksi kostealla liinalla.



HUOMAUTUS: Yleisesti ottaen "konvektiogrilli"-tilaa käytettäessä parhaat tulokset saavutetaan, kun grilliritilä työnnetään alempiin hyllyihin. Jotta rasvaa ja öljyä ei tippuisi uunin pohjalle, aseta rasvapannu uunin ensimmäiseen telineeseen (alhaalta).

HUOMAUTUS: Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua kypsennyksen aikana, lisää rasva-astiaan vettä.



HUOMAUTUS: Uuni on esilämmitettävä vain, jos se on mainittu reseptissä tai ohjeessa.

"Kypsennysaikataulukossa". Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Jos siis paistat erilaisia kakkuja tai pizzoja peräkkäin, voit säästää paljon energiaa, koska uuni on jo lämmitetty.



HUOMAUTUS: Käytä tummia silikonipäällysteisiä tai emaloituja uunivuokia, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.



HUOMAUTUS: Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se soveltuu korkeille lämpötiloille.



HUOMAUTUS: Kun kypsennät suuria lihapaloja tai kakkuja, uunissa syntyy suuri määrä höyryä, joka voi johtaa kondenssiveden muodostumiseen uunin luokkuun. Tämä on normaalia eikä vaikuta laitteen toimintaan. Kuivaa uunin luokku ja lasi kypsennyksen jälkeen.



HUOMAUTUS: Kypsennysajan loppupuolella voit sammuttaa uunin noin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä, jolloin voit hyödyntää varastoitunutta lämpöä ja säästää siten energiaa.

## 4.3.8 "Ohjearvotaulukko kypsennysaikoja varten"



HUOMAUTUS: Tämän taulukon arvot ovat ohjearvoja, ja ne voivat vaihdella maun ja henkilökohtaisen kokemuksen mukaan.

| Kääntönuppi<br>kypsennystilan valintaa<br>varten (B) | Ruoan paino                         | Paino (kg) | Asettamisasento<br>(pohjasta alkaen) | Esilämmitys (minuuttia) | Termostaatin säätönuppi<br>(C) | Kypsennysaika (minuuttia) |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|--------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|---------------------------|
| <br>Luonnollinen<br>konvektio                        | Ankka                               | 1          | 3                                    | 15                      | 200                            | 65-75                     |
|                                                      | Vasikan- tai<br>naudanlihapaisti    | 1          | 3                                    | 15                      | 200                            | 70-75                     |
|                                                      | Sianlihapaisti                      | 1          | 3                                    | 15                      | 200                            | 70-80                     |
|                                                      | Keksit (murotaikina)                | -          | 3                                    | 15                      | 180                            | 15-20                     |
|                                                      | Murotaikinaleivonnaiset             | 1          | 3                                    | 15                      | 180                            | 30-35                     |
| <br>Grilli                                           | Kielikala ja seepia                 | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 8-10                      |
|                                                      | Kalmarin ja<br>scampin vartaat      | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 6-8                       |
|                                                      | Turskafilee                         | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 10                        |
|                                                      | Grillatut vihannekset               | 1          | 3/4                                  | 5                       | Max                            | 10-15                     |
|                                                      | Vasikanlihapihvi                    | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 15-20                     |
|                                                      | Kyljys                              | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 15-20                     |
|                                                      | Hampurit                            | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 7-10                      |
|                                                      | Makrilli                            | 1          | 4                                    | 5                       | Max                            | 15-20                     |
|                                                      | Paahtoleivät                        | -          | 4                                    | 5                       | Max                            | 2-3                       |
| <br>Sulatus                                          | Kaikki pakastetut<br>elintarvikkeet |            |                                      |                         |                                |                           |

|                                                                                                      |                                       |     |   |   |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----|---|---|-----|-------|
| <br>Konvektiogrilli | Grillattu kana                        | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
|                                                                                                      | Seepia                                | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
|                                                                                                      | Pyörivällä syljellä (jos varusteena)  |     |   |   |     |       |
|                                                                                                      | Vasikanlihapihvi                      | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
|                                                                                                      | Paistettu kana                        | 2   | - | 5 | 200 | 70-80 |
|                                                                                                      | Paistettu kana +<br>paahdetut perunat | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
|                                                                                                      | Karitsanliha vartaasta                | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |

|                                                                                                                  |                                      |     |     |    |     |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----|-----|----|-----|-------|
| <br>Konvektio                   | Pakastettu ruoka                     |     |     |    |     |       |
|                                                                                                                  | Pizza                                | 0.3 | 2   | -  | 250 | 12    |
|                                                                                                                  | Torttu kesäkurpitsan ja rapujen kera | 0.4 | 2   | -  | 200 | 20    |
|                                                                                                                  | Pinaattitorttu                       | 0.5 | 2   | -  | 220 | 30-35 |
|                                                                                                                  | Jauhettu pihvi                       | 0.3 | 2   | -  | 200 | 25    |
|                                                                                                                  | Lasagne                              | 0.5 | 2   | -  | 200 | 35    |
|                                                                                                                  | Rouladen                             | 0.4 | 2   | -  | 180 | 20-25 |
|                                                                                                                  | Broilerin palat                      | 0.4 | 2   | -  | 220 | 15-20 |
|                                                                                                                  | Vasikan- tai naudanlihapaisti        | 1   | 1   | 10 | 180 | 25-30 |
|                                                                                                                  | Kana                                 | 1   | 2/3 | 10 | 220 | 60-70 |
|                                                                                                                  | Esikypsennetty ruoka                 |     |     |    |     |       |
|                                                                                                                  | Kanansiivet                          | 0.4 | 2   | -  | 200 | 20-25 |
|                                                                                                                  | Tuoreet elintarvikkeet               |     |     |    |     |       |
|                                                                                                                  | Keksit (murotaikina)                 | 0.3 | 2   | -  | 200 | 15-18 |
|                                                                                                                  | Hedelmätorttu                        | 0.6 | 2   | -  | 180 | 45    |
|                                                                                                                  | Juustopussi                          | 0.2 | 2   | -  | 210 | 10-12 |
| <br>Pohjan lämpö konvektiolla | Pizza                                | 0.5 | 3   | 15 | 220 | 15-20 |

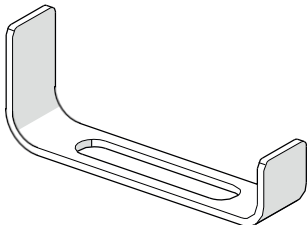


HUOMAUTUS: Yleisesti ottaen parhaat tulokset saavutetaan konvektiogrillaustilaa käytettäessä, jos grilliritilä työnnetään alempiin hyllyihin. Jotta rasvaa ja öljyä ei tippuisi uunin pohjalle, aseta rasvapannu uunin ensimmäiseen telineeseen (alhaalta).

HUOMAUTUS: Jotta uuniin ei muodostuisi liikaa savua kypsennyksen aikana, lisää rasva-astiaan vettä.

# 5 ASENNUS

## 5.1 Tarvikeluettelo

| Artikkeli                                                                                                                      | Kuvitus                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Kiinnitysteline (pussi sisältyy - kiinnitystelineen muoto voi vaihdella mallista riippuen).<br>Tiivistysteippi (esiasennettu). |  |

## 5.2 Valmistelevat työt

### 5.2.1 Asennuksen turvallisuusohjeet

Ennen lieden ja uunin asentamista:



**VAROITUS:** Ennen huolto-, puhdistus- ja säätötöiden suorittamista laite on irrotettava virtalähteestä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Asenna laitteet vain sopivaan paikkaan.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että asennustila on tasainen ja tasoitettu ja että asennukseen tarvittavassa tilassa ei ole rakenteellisia esteitä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että asennustilan vieressä olevat materiaalit ovat lämmönkestäviä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että asennus tehdään kaikkien turvallisuusmääräysten ja -standardien mukaisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että johdotukseen on sisällytetty ja sijoitettu paikallisten johdotusmääräysten mukaisesti sopiva kytkin, joka mahdollistaa täydellisen katkaisun päävirtalähteestä.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että katkaisija on hyväksyttyä tyyppiä ja että siinä on 3 mm:n kosketuserotus kaikissa navoissa (tai kaikissa aktiivisissa johtimissa [vaihe], jos paikalliset johdotusmääräykset sallivat tämän poikkeaman vaatimuksissa).



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Katkaisukytkimen on oltava helposti käyttäjän saatavilla laitteen asennuksen jälkeen.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jos olet epävarma, ota yhteyttä rakennusvirastoon selvittääksesi paikalliset määräykset.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Käytä keittolevyä ympäröiviin seinäpintoihin kuumuutta kestäviä, helposti puhdistettavia pintoja (esim. keraamisia laattoja).



**TÄRKEÄÄ HUOM:** Aseta tehdä Varmista että että verkkokaapeli ei keittiökaapin ovien tai laatikoiden läpi.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että kaapin aukosta virtaa jatkuvasti raitista ilmaa laitteiden pohjaan.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Laitteen asennuksen on annettava ammattitaitoisen henkilökunnan tai teknikon tehtäväksi. Älä koskaan asenna laitetta itse.  
Valmistaja ei ole millään tavoin vastuussa ihmisille, eläimille tai esineille aiheutuneista vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä asennuksesta.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Laitetta (uuni/liesi) ei saa asentaa suoraan astianpesukoneen, jääkaapin, pakastimen, pesukoneen tai kuivausrummun yläpuolelle, sillä kosteus voi vahingoittaa elektroniikkaa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Laite (uuni/liesikupu) on asennettava siten, että varmistetaan tehokas lämmönsiirto sen luotettavuuden parantamiseksi.  
Varmista, että keittotason alla on jatkuva raitisilman saanti.  
Varmista, että uunin takaa tulee jatkuvasti raitista ilmaa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Älä käytä höyrypuhdistinta.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Lasikeraaminen keittotaso on liitettävä virtälähteeseen, jonka kokonaisimpedanssi on alle 0,427 ohmia. Ota tarvittaessa yhteyttä sähkötoimittajaan saadaksesi tietoa impedanssista.

Ennen keittotason kiinnityskorvakkeiden kiinnittämistä



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Ennen kiinnikkeiden kiinnittämistä laite on asetettava vakaalle, sileälle alustalle (käytä pakkausta). Älä nosta laitetta ulkonevista ohjauselementeistä.

Keittotason kannattimen asennon säätäminen



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kiinnitä keittotaso asennuksen jälkeen työtasoon ruuvaamalla neljä kiinnityskannattinta keittotason alapuolelle.

## 5.3 Keittotason asennusohjeet

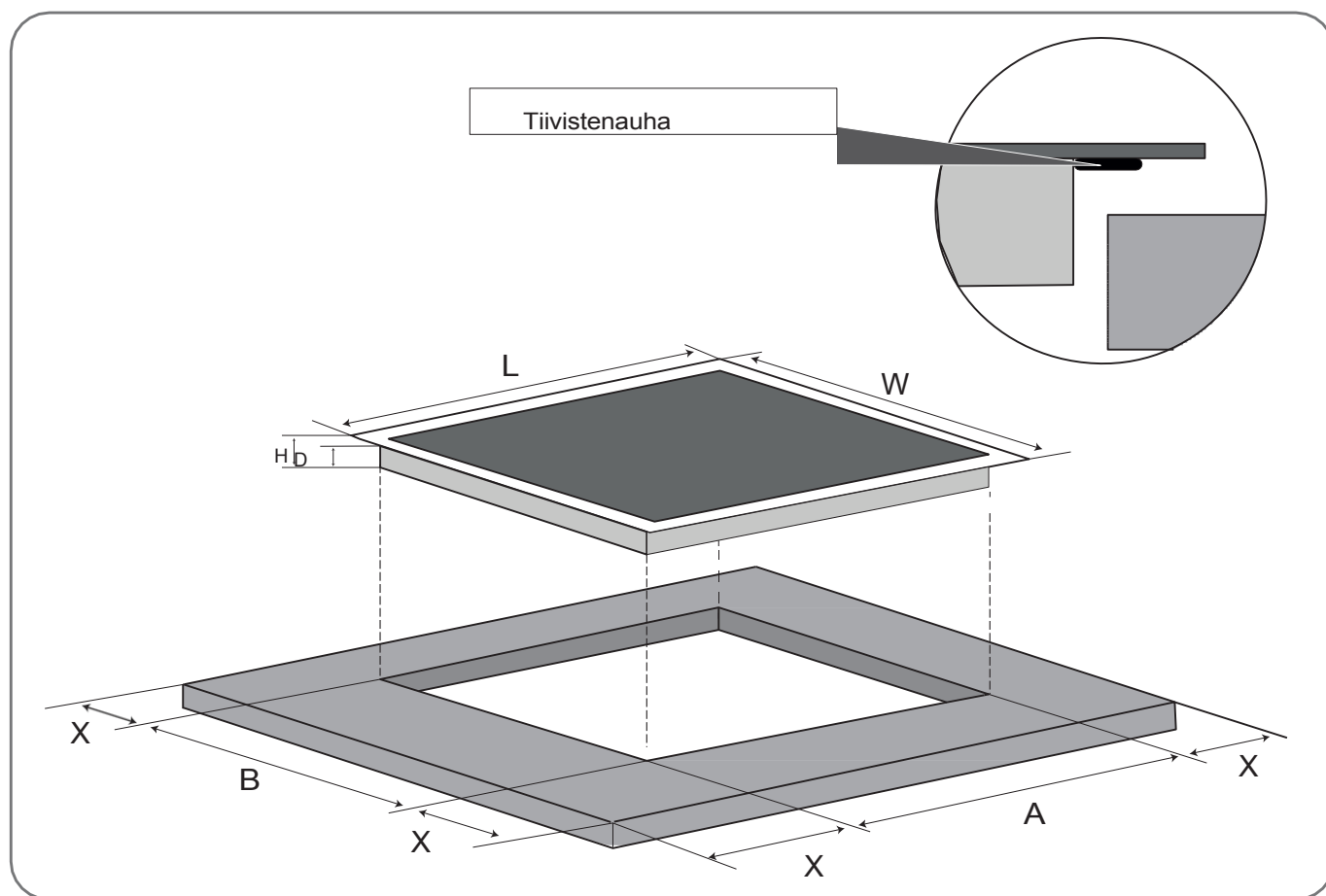
### 5.3.1 Mitat Työpöydän leikkaus Työpöydän leikkaus

Leikkaa työtaso piirustuksessa esitettyjen mittojen mukaan. Asennusta ja käyttöä varten on leikkauksen ympärillä pidettävä vähintään 50 mm:n (X) etäisyys, kuten kuvassa on esitetty.

Työtason paksuuden on oltava vähintään 30 mm. Käytä kuumuutta kestävästä materiaalista, jotta vältetään työtason muodonmuutokset, joita keittotason lämpösäteily voi aiheuttaa. Käytä tiivistysteippiä kuvan mukaisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Työtason materiaalin on oltava kyllästettyä puuta tai muuta eristävää materiaalia.



Kuva 5.1

| Malli                        | L (mm) | W (mm) | H (mm) | D (mm) | A (mm) | B (mm) | X (mm)       |
|------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------------|
| 1512000000126<br>(HS2001-26) | 590    | 520    | 50     | 46     | 560    | 490    | vähintään 50 |



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että ilman sisään- ja ulostuloaukko ei ole tukossa.

Varmista, että keittotaso on aina moitteettomassa kunnossa.

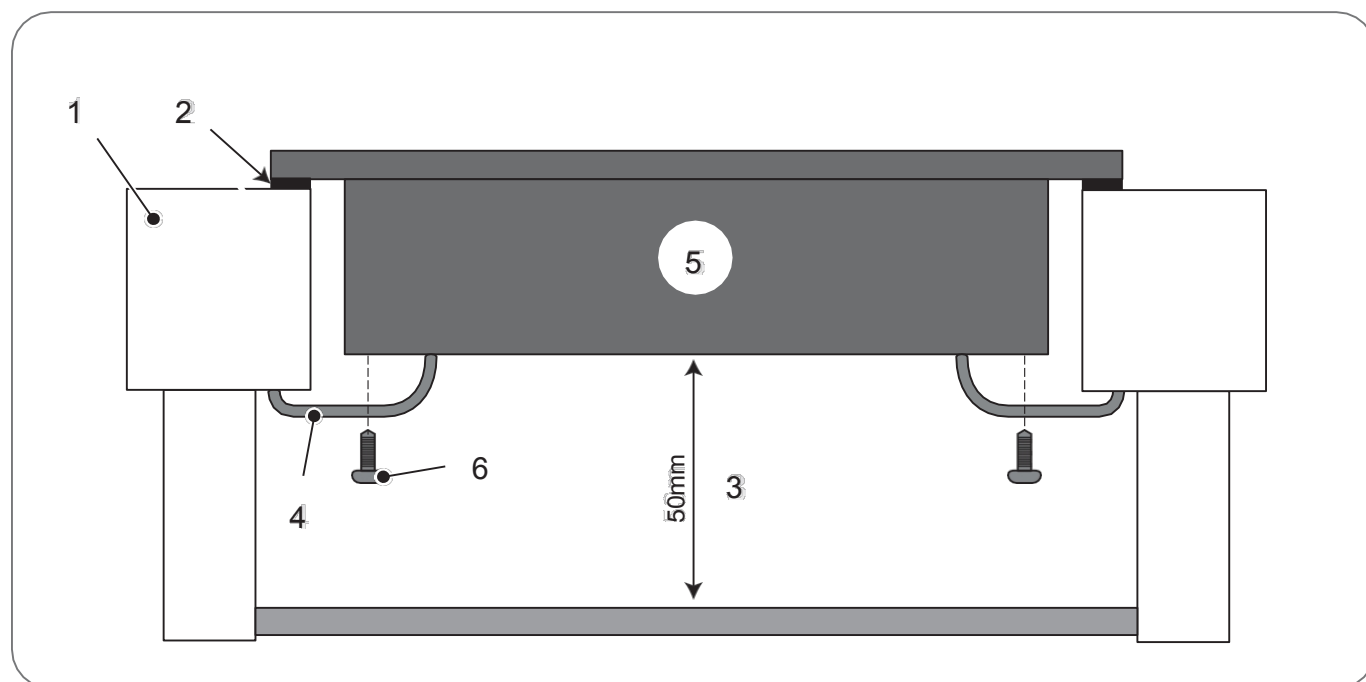
## 5.3.2 Asennusohjeet

Tärkeää:

Keittotason pohjan ja sen alla olevan huonekalun tai laitteen (3) yläreunan välisen etäisyyden on oltava vähintään 50 mm.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jos keittotaso asennetaan uunin yläpuolelle, varmista, että uuni on tuuletettu.



Kuva 5.2

- 1) - Työtaso
- 2) - Tiivistysnauha
- 3) - Vähimmäisetäisyys
- 4) - Kiinnike
- 5) - Sähköliesi
- 6) - ruuvit

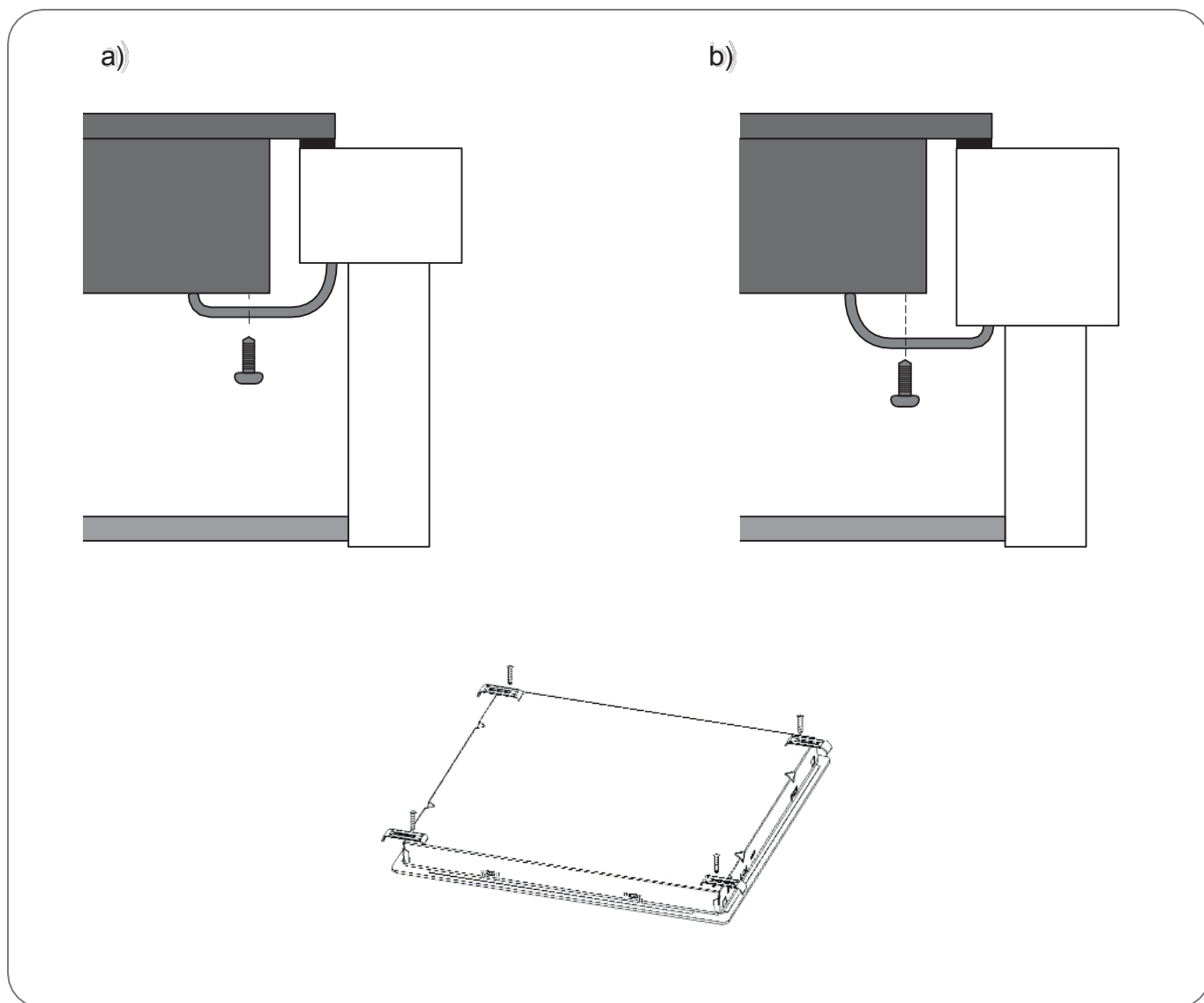
### Asennusvaiheet

- 1) - Poista suojakalvo esiasennetusta tiivistenauhasta (2).
- 2) - Aseta keittotaso (5) työtason syvennykseen ja paina se kevyesti alas.
- 3) - Kiinnitä neljä kiinnityskorvaketta (4) keittotason pohjaan (5) ruuveilla (6).



**VAROITUS:** Jotta keittotaso ei vahingoittuisi, älä kohdista siihen mitään painetta.

Kiinnityskannattimet ovat mukana toimitetussa pussissa. Säädä kiinnikkeiden asento työtason eri paksuuksien mukaan.



Kuva 5.3

a) - Versio 1

b) - Versio 2



**HUOMAUTUS:** Työtason leikkauksen mitat löytyvät edellisestä kohdasta "Työtason leikkauksen mitat".



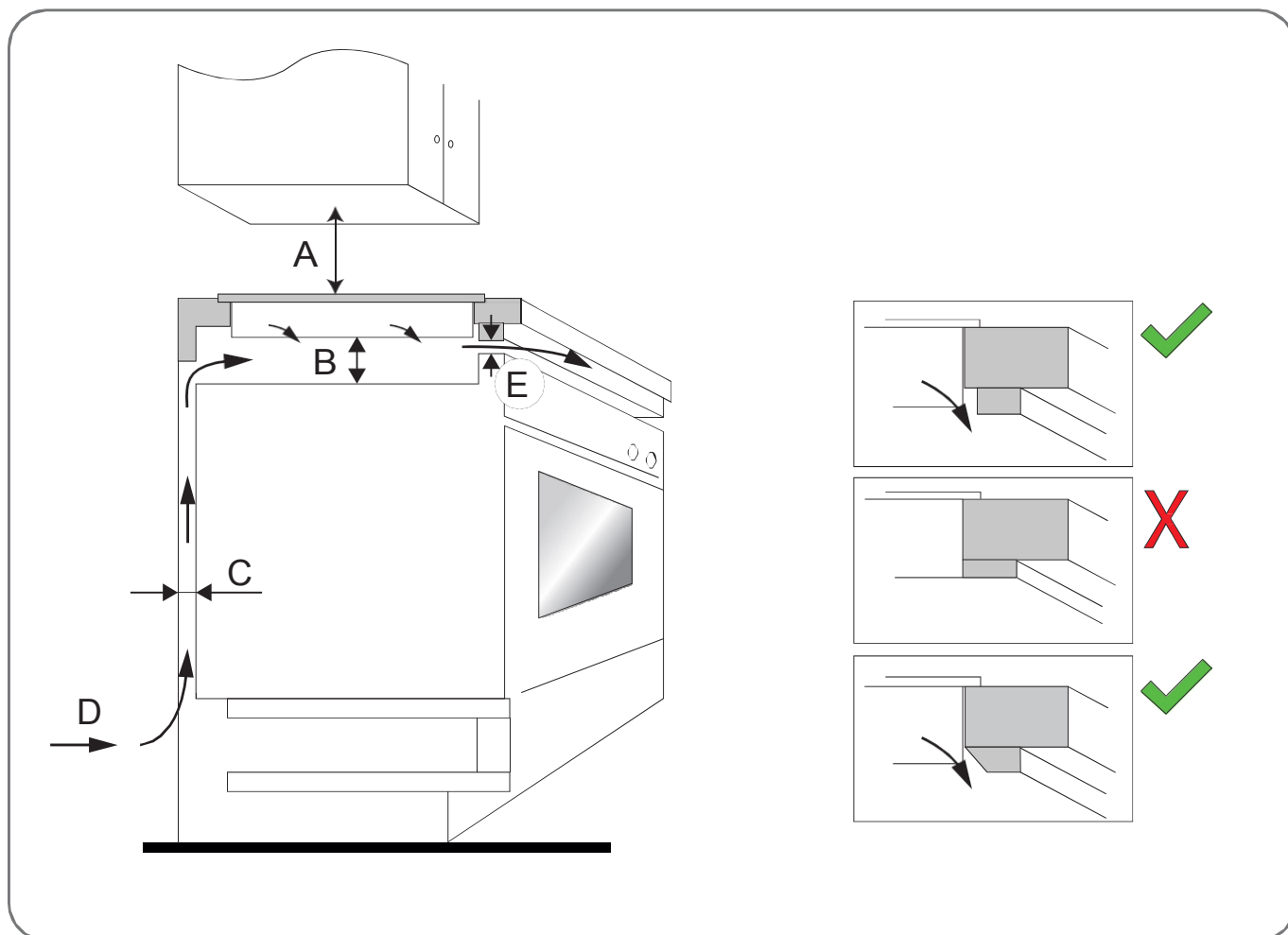
**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista, että keittotaso on hyvin tuuletettu ja että se on kuivassa paikassa. ilman tulo- ja poistoilmaa ei estetä.  
Varmista, että keittotaso on aina moitteettomassa kunnossa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Keittotason ja sen yläpuolelle sijoitettujen kalusteiden välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 760 mm.



**TÄRKEÄÄ HUOMAUTUS:** Keittotason ja liesituulettimen suojuksen välisen turvaetäisyyden on oltava vähintään 650 mm.



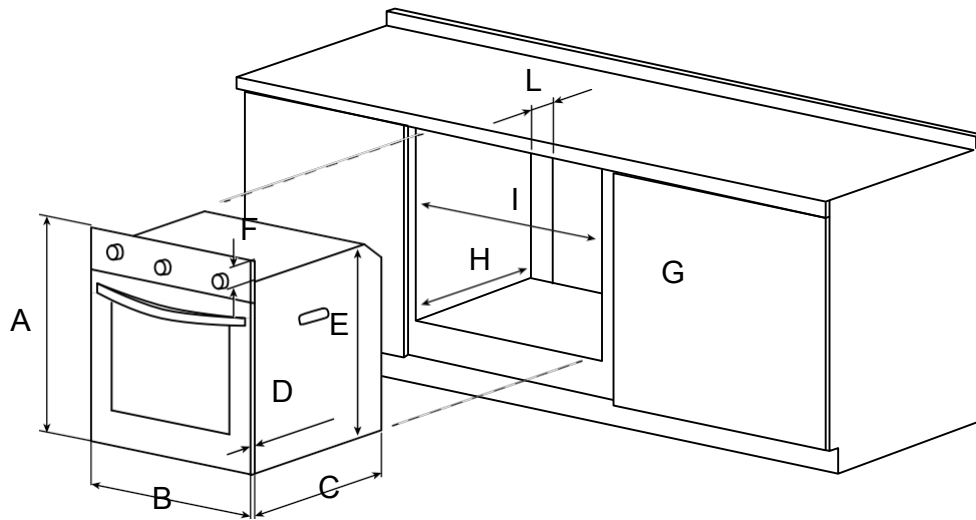
Kuva 5.4

| A (mm)                                     | B (mm)         | C (mm)         | D               | E                             |
|--------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------|-------------------------------|
| 760 (vähimmäisetäisyys kalusteista)        | 50 (vähintään) | 20 (vähintään) | Ilman tuloaukko | Ilman ulostulo vähintään 5 mm |
| 650 (vähimmäisetäisyys liesituulettimesta) |                |                |                 |                               |

## 5.4 Uunin asennusohjeet

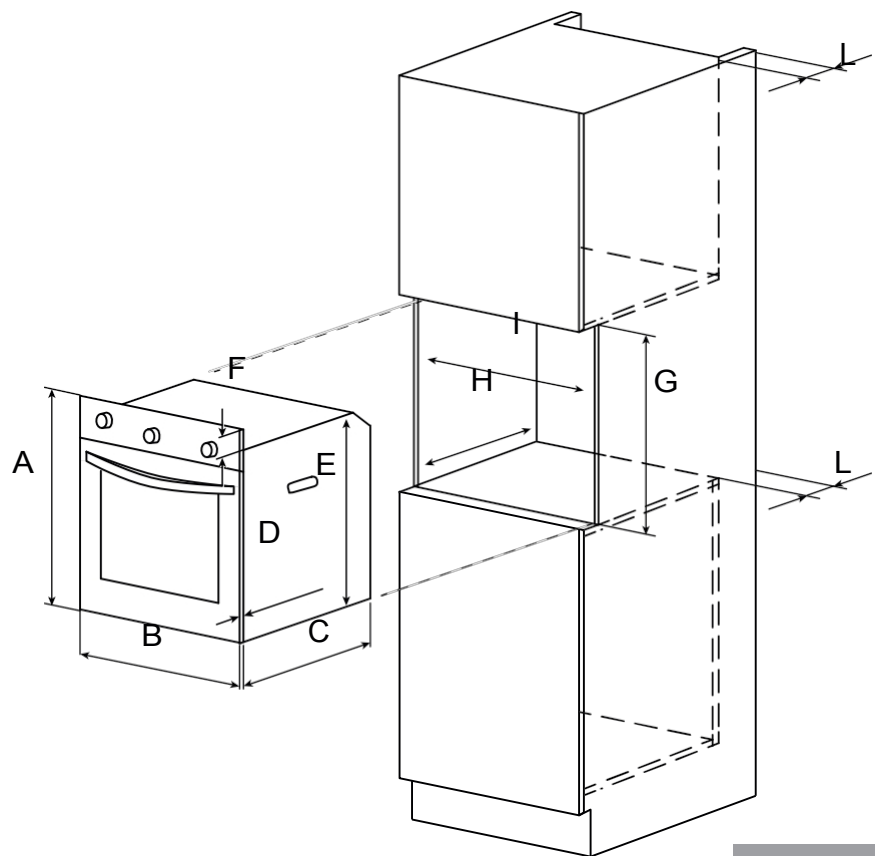
### 5.4.1 Asennusaukon mitat

Jotta sisäänrakennettu laite toimisi moitteettomasti, kaapin, johon se asennetaan, on oltava sopiva. Seuraavassa kuvassa on esitetty asennusaukon mitat työtason alle tai seinäkaappiin asennettaessa.



1512000000126  
(HS2001-26)

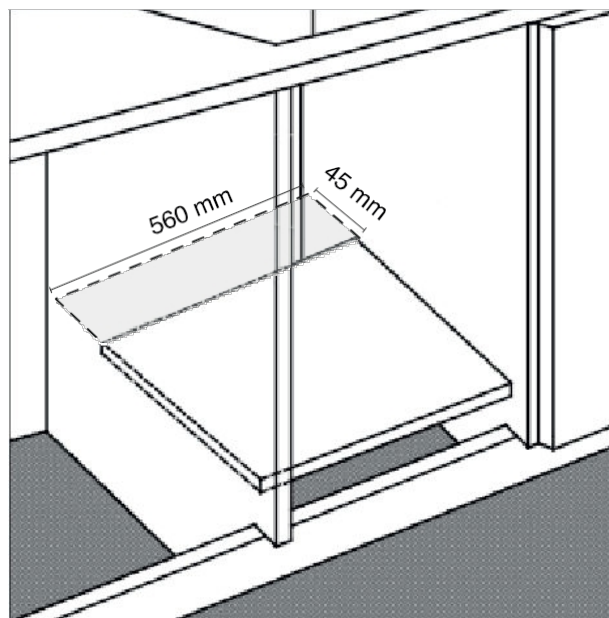
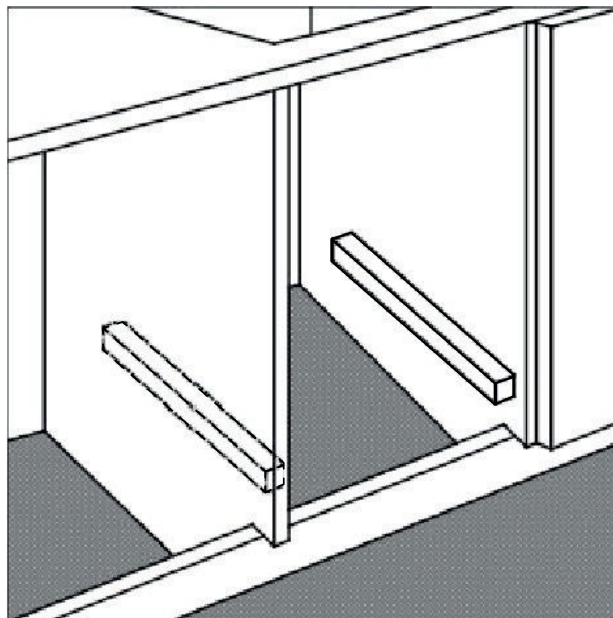
- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 500 mm
- D) - 21 mm
- E) - 580 mm
- F) - 14 mm
- G) - 596 mm (vähintään)
- H) - 520~580 mm
- I) - 565 mm (vähintään)
- L) - 45 mm (vähintään)



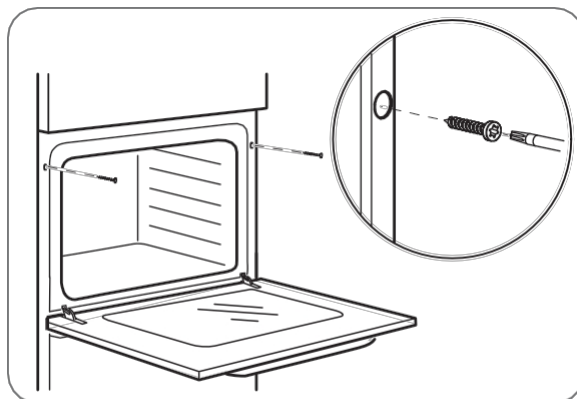
Kuva 5.5


**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi

Kaapin takaseinä on poistettava. On parempi asentaa uuni niin, että se lepää kahden puisen säleikön päällä. Jos uuni sijoitetaan yhtenäiselle, tasaiselle pinnalle, sen takaosaan on jätettävä vähintään 45 × 560 mm:n kokoinen aukko.


**Kuva 5.6**

Kun haluat kiinnittää uunin kaappiin, avaa uunin luukku ja kiinnitä se asettamalla 2 ruuvia kehyksen reunassa oleviin 2 reikään.


**Kuva 5.7**


**HUOMIO:** Kaikki suoralta kosketukselta suojaavat osat ja eristetyt osat on kiinnitettävä siten, että irrottaa ilman työkaluja.

Varmista sovellettavien turvallisuusmääräysten mukaisesti, että uunin asentamisen jälkeen ei ole mahdollista joutua suoraan kosketuksiin sähköisten osien kanssa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Vierekkäisten kalusteiden seinien on oltava kuumuutta kestävää materiaalia, erityisesti kalusteet, joissa on laminoitua puuverhoilua, on liimattava toisiinsa liimoilla, jotka kestävät jopa 100 °C:n lämpötiloja.

## 5.5 Laitteen liittäminen virtalähteeseen

Ennen kuin kytket laitteen (uunin/liesituulettimen) virtalähteeseen, tarkista, että:



**VAARA:** Älä käytä sovittimia, pienentimiä tai h a a r o i t t i m i a laitteen kytkemiseksi verkkovirtaan, sillä se voi johtaa ylikuumenemiseen ja tulipaloon. Jos niiden käyttöä ei v o i d a välttää, muista käyttää vain sovittimia ja jatkojohtoja, jotka täyttävät sovellettavat turvallisuusstandardit; älä koskaan ylitä yksittäiseen/moninkertaiseen sovittimeen tai jatkojohtoon merkittyä enimmäisvirtavirtaa.

Verkkojohto ei saa koskaan joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa, ja se on asennettava siten, että lämpötila ei missään vaiheessa ylitä 50 °C. Suojaa verkkokaapeli tarvittaessa sopivalla eristyssuojuksella.



**VAROITUS:** Talon sähköjärjestelmään tehtävät muutokset saa tehdä vain pätevä teknikko.

Jos laitteen pistorasia ja pistoke eivät ole yhteensopivia, pistorasia on vaihdettava sopivaan malliin. Tämän muutoksen saa tehdä VAIN erikoistunut teknikko. Teknikon on erityisesti varmistettava, että pistorasian kaapelin poikkileikkaus on sopiva laitteen kuluttamalle teholle.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Asennuksen ja sähköliittännän on oltava erikoistuneen teknikon suorittama valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Tarkista ammattilaisen kanssa, että talon sähköj ä r j e s t e l m ä soveltuu laitteen tarvitsemalle teholle, tarkista laitteen arvokilvessä ilmoitetut arvot.

Laitteen tyyppikilpeä ei saa koskaan poistaa.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Laitteen virransyöttö on kytkettävä yksinapaisen katkaisijan/kytkimen kautta ja joka tapauksessa voimassa olevien paikallisten määräysten mukaisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kaapeli on tarkistettava säännöllisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut tai se on vaihdettava, vaihdon saa tapaturmien välttämiseksi suorittaa vain erikoistunut teknikko, jolla on asianmukaiset välineet.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Jos laite kytketään suoraan sähköverkkoon, on asennettava yksinapainen katkaisija/kytkin, jonka koskettimien välinen etäisyys on vähintään 3 mm.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Asentajan on varmistettava, että sähköliittäntä on tehty oikein ja turvallisuusmääräysten mukaisesti.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Laitteen virtajohto on kytkettävä sopivaan, maadoitettuun pistorasiaan. Jos olet epävarma, ota yhteys asiantuntijaan maadoituksen tarkistamiseksi.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Kaapelia ei saa taivuttaa tai murskata.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Pistokkeen ja pistorasian on oltava helposti saatavilla.



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Uunit, joissa on kolminapainen verkkokaapeli, on suunniteltu toimimaan vaihtovirralla. Laitteen maadoitusjohdin on kelta-vihreä.

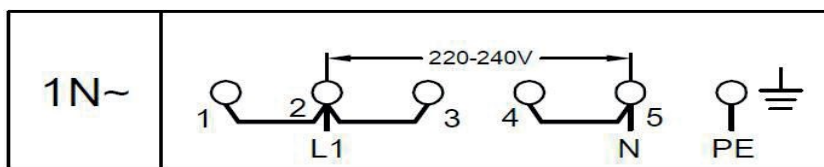
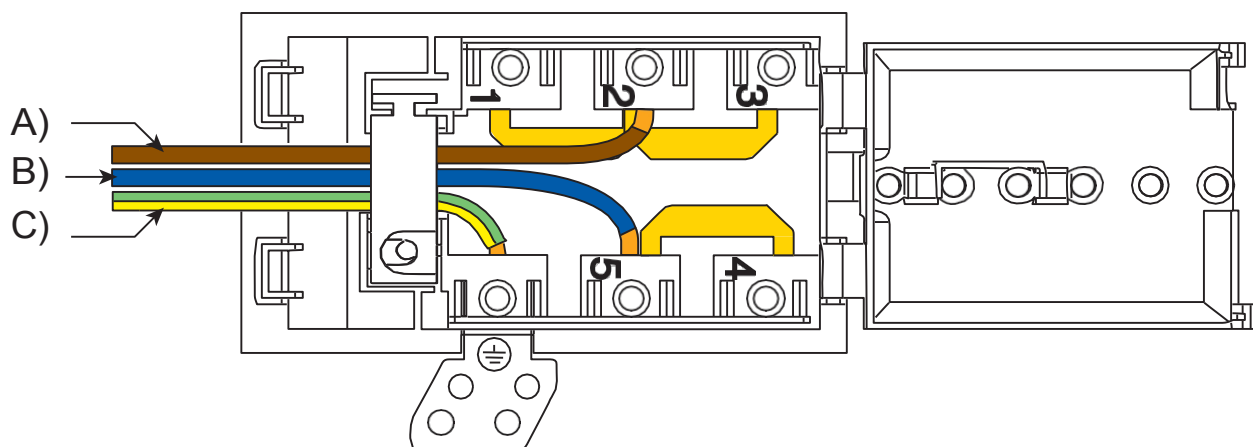
Uunin kytkeminen päätelaitteeseen:

- 1) - Paina ruuvimeisselillä päätepaneelin kannen avautuvia kielekkeitä.
- 2) - Irrota ruuvi liitäntäkortista.
- 3) - Työnnä johdot asianmukaiseen liittimeen ja kiristä ruuvi sitten johdon kiinnittämiseksi. Käytä messinkisiä hyppyjohtimia yksi- tai kaksivaiheista virtaa varten alla olevien kuvien mukaisesti.
- 4) - Kiinnitä johtojen pidikkeet ja sulje liitinlevyn kansi.

Virtalähteen on oltava 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz. Sähkölieden sulakkeen on oltava vähintään 45A.

Yksivaiheinen liitäntä

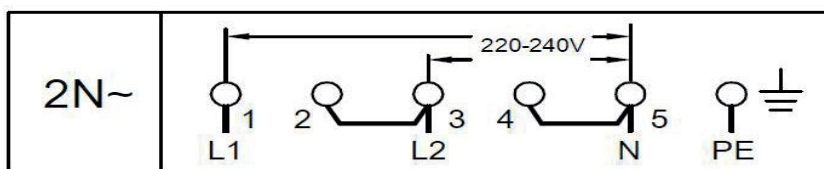
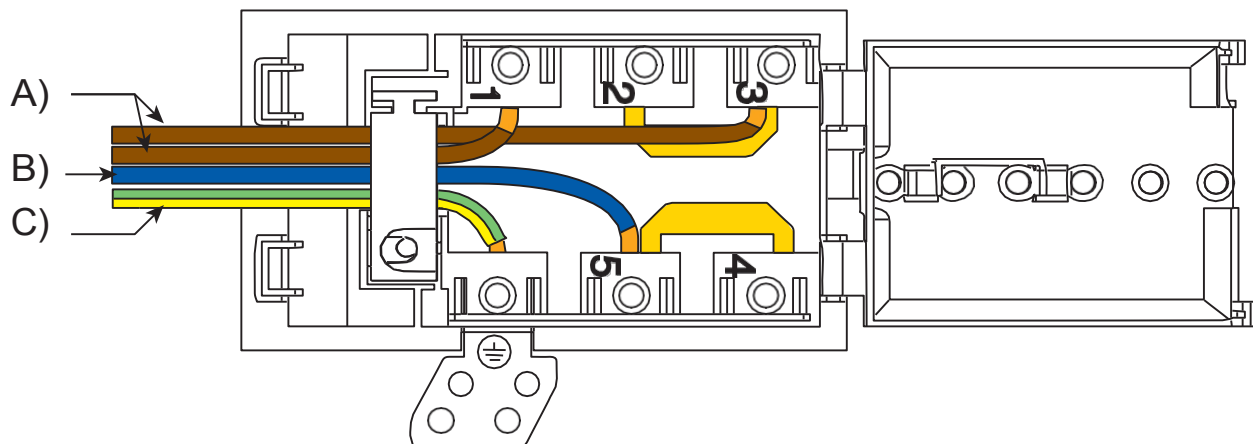
- A) - Vaihe
- B) - Nollajohdin
- C) - Maa



Kuva 5.8

## Kaksivaiheinen kytkentä

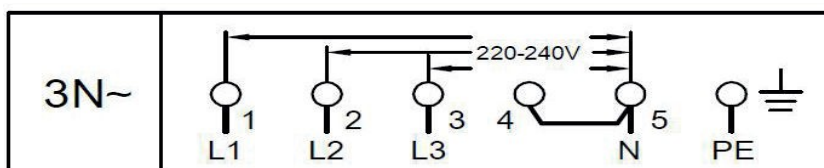
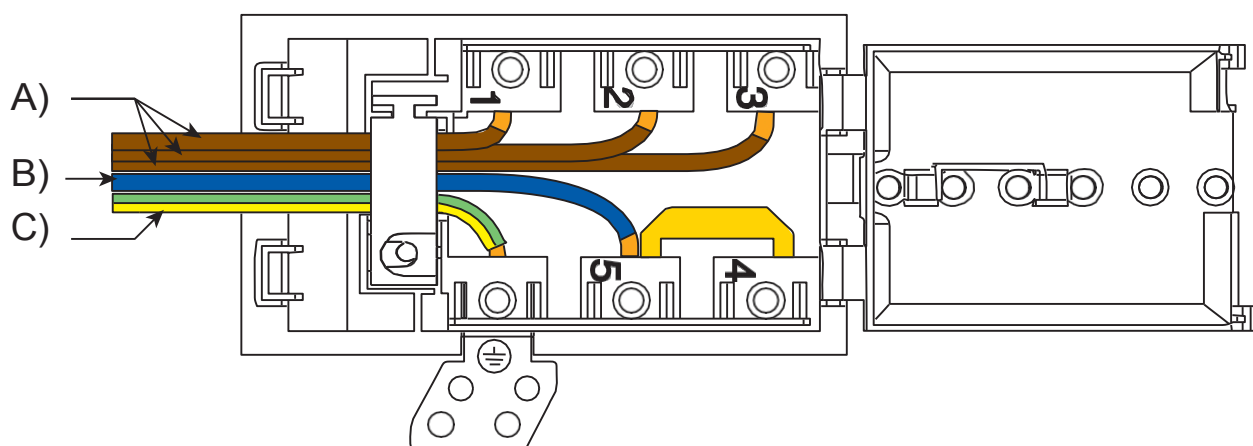
- A) - Vaihe
- B) - Neutraali
- C) - Maadoitus



Kuva 5.9

## Kolmivaiheinen kytkentä

- A) - Vaihe
- B) - Nollajohdin
- C) - Maadoitus



Kuva 5.10

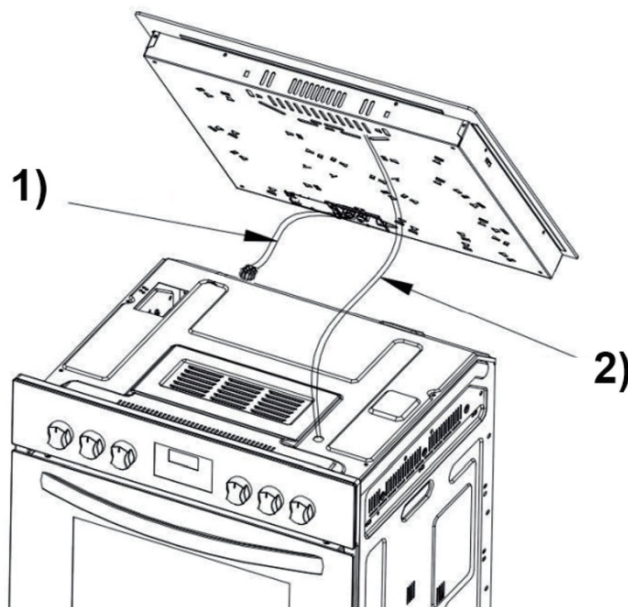


**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Virtajohto on kytkettävä ohjeiden mukaisesti.  
alla olevaan taulukkoon.

| Kaapelin poikkileikkaus (mm <sup>2</sup> )<br>Liitântätapa | L1      | L2      | L3      | N     | E     |
|------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|-------|-------|
| 1N~ (yksivaiheinen)                                        | Min 6   | -       | -       | Min 6 | Min 6 |
| 2N~ (kaksivaiheinen)                                       | Min 2.5 | Min 2.5 | -       | Min 6 | Min 6 |
| 3N~ (kolmivaiheinen)                                       | Min 2.5 | Min 2.5 | Min 2.5 | Min 6 | Min 6 |

Asenna sopiva pistoke, joka vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua kuormitusta.

Keittotason liittäminen uuniin



Kuva 5.11

- 1) - Verkkokaapeli  
2) - Keittotason nappien liitântäkaapeli

## 6 : HUOLTO

## 6.1 Keittotason puhdistus ja hoito

Varmista ennen huolto- tai puhdistustöiden suorittamista, että keittotaso on kytketty pois päältä.

| Sillä: Jos keittotaso ei ole käytössä, se ei ole valmis, kun se on kytketty pois:                                                                                                                                                                                                                               | Toimintatapa:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Lasikeraamisen keittotason päivittäinen likaantuminen (sormenjäljet, ruoan tai makeuttamattomien nesteiden aiheuttamat tahrat lasikeraamisella keittotasolla).<br/>tai makeuttamattomien nesteiden aiheuttamat ruoan tai makeuttamattomien nesteiden aiheuttamat jäljet lasikeraamisella keittotasolla).</p> | <p>1. Kytke keittotason virransyöttö pois päältä.</p> <p>2. Levitä lasikeraamiselle keittotasolle sähköistä keittotason puhdistusainetta, kun se on vielä lämmin (ei kuuma!).</p> <p>3. Pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa puhtaalla liinalla tai keittiöpyyhkeellä.</p> <p>4. Kytke keittotason virransyöttö takaisin päälle.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun keittotaso on kytketty pois päältä, "kuuman pinnan" merkkivalo ei ole näkyvässä, mutta keittoalue saattaa olla edelleen kuuma! Ole siksi aina hyvin varovainen.</li> <li>• Vältä sieniä, nailonkaapimia ja aggressiivisia/hiovia puhdistusaineita, sillä ne voivat naarmuttaa lasilevyä. Tarkista aina puhdistusaineen tai hankaustyynyn etiketti varmistaaksesi, että ne ovat sopivia. Varmista, että ne ovat sopivia.</li> <li>• Älä koskaan jätä puhdistusainejäämiä keittotasolle, sillä lasi voi värjäytyä.</li> </ul> |

| For:                                                                                                                                | Toimintatapa:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Kiehuvien nesteiden ylivuoto ja liuenneen sokerin valuminen lasikeraamiselle keittotasolle.</p> <p>lasikeraaminen keittotaso</p> | <p>Poista nämä roiskeet aina välittömästi lasikeraamisille keittotasoille soveltuvalla kalaveitsellä, lastalla tai kaapimella, mutta ole varovainen, kun keittoalueet ovat vielä kuumia.</p> <p>1. Katkaise keittotason virransyöttö vetämällä pistoke ulos pistorasiasta.</p> <p>2. Raaputa mahdolliset roiskeet tai ylikypsennetyn ruoan roiskeet keittotason kylmälle alueelle.</p> <p>3. pyyhi roiskunut tai ylikypsä ruoka liinalla tai keittiöpyyhkeellä.</p> <p>4. suorita edellä mainitut vaiheet 2-4 "Lasikeraamisen keittotason päivittäinen likaantumisen".</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poista liuenneiden ja sokeripitoisten ruokien tai ylikypsien ruokien aiheuttamat tahrat, mahdollisimman nopeasti. Kun nämä tahrat jäähtyvät lasikeraamisella keittotasolla, niitä on vaikea poistaa tai ne voivat jopa aiheuttaa pysyviä vaurioita keittotason pinnalle.</li> <li>Leikkausvaara: Kaapimen terä on terävä kuin partaterä, jos sitä ei ole varustettu suojuksilla. Säilytä sitä aina turvallisessa paikassa ja lasten ulottumattomissa.</li> </ul> |
| <p>Roiskeet/ nesteet/ ylikypsennetyn ruoan jäämät kosketussäätimissä.</p> <p>hallintalaitteet</p>                                   | <p>1. Kytke keittotason virransyöttö pois päältä.</p> <p>2. Pyyhi roiskeet/nesteet/ruokajäämät kostealla liinalla.</p> <p>3. Puhdista kosketussäätimien alue puhtaalla kostealla sienellä tai liinalla.</p> <p>4. kuivaa alue hyvin keittiöpyyhkeellä.</p> <p>5. Kytke keittotason virransyöttö takaisin päälle.</p>                                                                                                                                                                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Keittotaso saattaa antaa äänimerkin ja sammua, kosketussäätimet eivät ehkä toimi, koska niillä on nestettä. Varmista, että kosketusohjauspaneelin alue on kuiva, ennen kuin kytket keittotason uudelleen päälle.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |

## 6.2 Uunin puhdistaminen ja hoito



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Varmista ennen huolto- tai puhdistustöiden suorittamista, että laite on kytketty pois päältä.

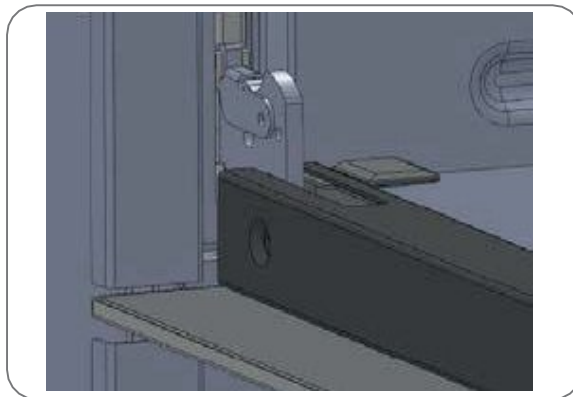
Tiheä puhdistus on tarpeen uunin käyttöiän pidentämiseksi. Yksityiskohtaisesti:

- Emaloidusta tai ruostumattomasta teräksestä valmistetut osat on puhdistettava haalealla vedellä ilman hankaavia aineita. käytä hankaavia puhdistusaineita tai syövyttäviä aineita, sillä ne voivat vahingoittaa niitä; ruostumaton teräs voi värjättyä; jos näitä tahroja on vaikea poistaa, käytä markkinoilla olevia erikoistuotteita. Puhdistuksen jälkeen on suositeltavaa huuhdella ja kuivata pinnat hyvin.
- Uuni ja lisävarusteet on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta lika ei pääse palamaan pois. Rasva on helpompi poistaa lämpimällä saippuavedellä, kun uuni on vielä lämmin, poista sitten saippua ja kuivaa sisäpuoli huolellisesti. Vältä hankaavien (esim. hankausjauhe jne.) tai happamien (esim. kalkinpoistoaine jne.) puhdistusaineiden ja hankaustyynyjen käyttöä, sillä ne voivat vahingoittaa emalia. Jos rasvatahrat ja likaantuminen ovat erityisen vaikeita poistaa, käytä erityistä uuninpuhdistusainetta ja noudata pakkauksen ohjeita. Älä koskaan käytä höyrypuhdistinta uunin sisäpuolen puhdistamiseen.
- Lisävarusteet (lokerot, grillirilit jne.) on puhdistettava kuumalla vedellä ja pesuaineella.
- Jos uunia käytetään pitkään, voi muodostua kondenssivettä. Kuivaa uuni pehmeällä liinalla.
- Uunin aukkoa ympäröivä kumitiiviste varmistaa, että uuni toimii täydellisesti. Tarkista tiivisteiden kunto säännöllisesti ja puhdista se tarvittaessa käyttämällä hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia esineitä. Jos tiiviste on vaurioitunut, ota yhteys lähimpään asiakaspalvelukeskukseen, äläkä käytä uunia, ennen kuin tiiviste on korjattu.
- Älä koskaan peitä uunin pohjaa alumiinifoliolla (peltikalvolla), sillä siitä aiheutuva lämmön nousu voi vaikuttaa kypsennysprosessiin ja jopa vahingoittaa emalia.
- Puhdista uunin luukun lasi hankaamattomilla tuotteilla tai sienillä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

### Uunin luukun irrottaminen

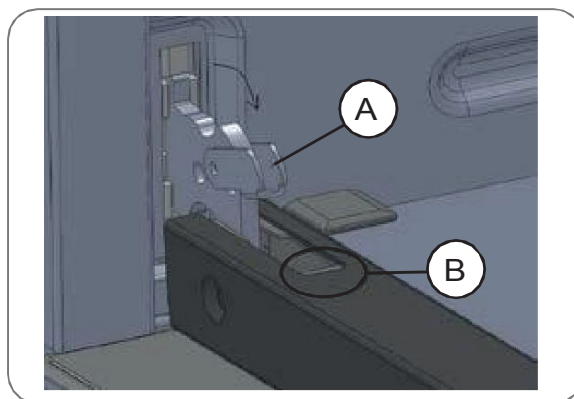
Uunin luukku voidaan irrottaa perusteellisempaa puhdistusta varten. Irrottamiseen ja takaisinasettamiseen liittyvät menettelyt on kuvattu alla.

Avaa uunin luukku kokonaan.



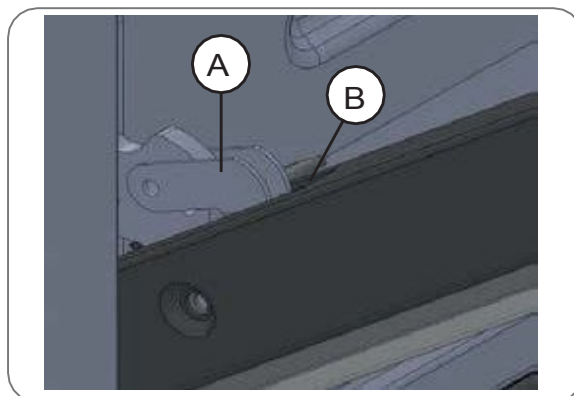
Kuva 6.1

Avaa vasemman ja oikean saranan vipu (A) kokonaan auki.



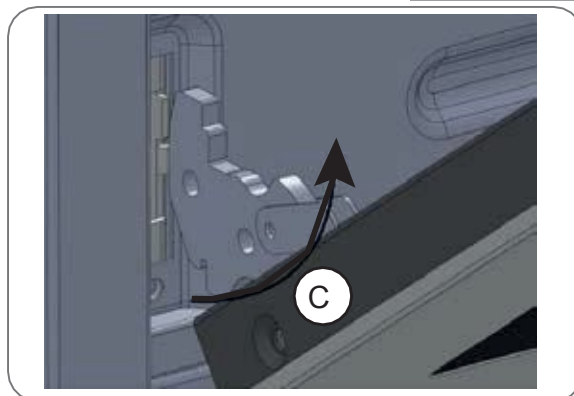
Kuva 6.2

Pidä ovea kuvassa esitetyllä tavalla ja sulje se varovasti, kunnes vasemman ja oikean saranan vivut (A) tarttuvat oven osaan (B).



Kuva 6.3

Vedä saranakoukut ulos paikoiltaan kallistusliikkeellä nuolen osoittamalla tavalla (C).



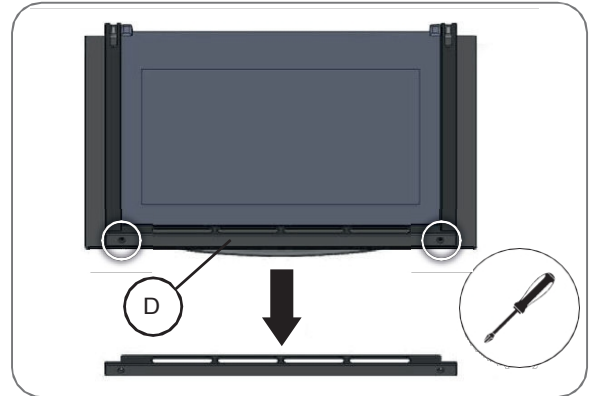
Kuva 6.4

Aseta ovi pehmeälle alustalle.

Jos haluat vaihtaa tai asentaa oven uudelleen, toista edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä.

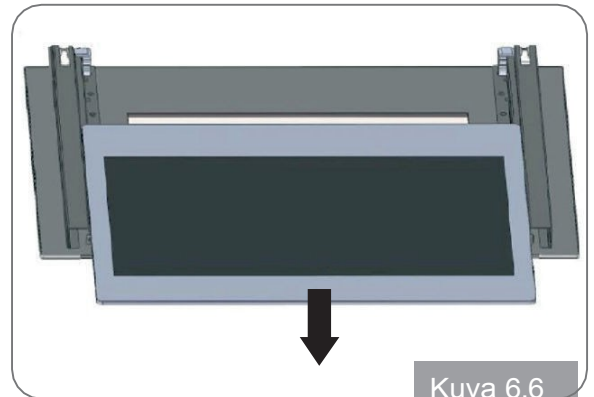
Uunin luukun sisäpuolella olevan kaksinkertaisen lasin poistaminen.

Irrota tiiviste (D) ruuvaamalla irti kaksi kuvaan merkittyä ruuvia.



Kuva 6.5

Vedä varovasti ulos sisäpuolinen kaksoislasi.



Kuva 6.6

Aseta kaksoislasi pehmeälle alustalle. Puhdista lasi sopivalla puhdistusaineella. Voit nyt puhdistaa kaksoislasin molemmat puolet. Kuivaa hyvin mikrokuituliinalla.

## Uunin lampun vaihtaminen



**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Irrota uuni virtalähteestä tai vedä verkkopistoke pistorasiasta, jos verkkopistoke on käytettävissä.

Irrota lasisuojaus valaisinpistorasiasta.

Irrota hehkulamppu ja vaihda sen tilalle hehkulamppu, joka kestää korkeita lämpötiloja (300 °C).

Hehkulampulla on oltava seuraavat ominaisuudet:

- Jännite: 220-240V
- Teho: 25W
- Tyyppi: G9

Aseta lasikansi takaisin paikalleen ja kytke uuni uudelleen virtalähteeseen.



Kuva 6.7

## 7 VIANMÄÄRITYS

### 7.1 Keittotason ongelmien vianmääritys

| Vika                                                                              | Mahdolliset syyt                                                                        | Korjaus                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keittotaso ei kytkeydy päälle.                                                    | Ei virransyöttöä.                                                                       | Varmista, että keittotaso on kytketty sähköverkkoon ja kytketty päälle. Tarkista kodin päävirtakytkin. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma ei poistu, ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon. |
| Keittotason nupit kääntyvät vapaasti tai haluttua keittotoimintoa ei voi asettaa. | Nupit voivat olla vaurioituneet sisäpuolelta.                                           | Jos ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään teknikkoon. Älä koskaan yritä korjata laitetta ilman pätevän teknikon apua.                                                                               |
| Lasikeraaminen keittotaso on naarmuuntunut.                                       | Kattiloissa on karheat reunat. Liian hankaavat sienet tai sopimattomat puhdistusaineet. | Käytä kattiloita, joissa on tasainen ja sileä pohja. Lue kohta "Sopivat keittoastiat".                                                                                                            |
| Joistakin kattiloista/pannuista kuuluu säriseviä tai tikittäviä ääniä.            | Tämä voi johtua kattilatyyppistäsi (eri metallikerrokset värähtelevät eri tavalla).     | Tämä on normaalia kattiloille, eikä se osoita mitään vikaa.                                                                                                                                       |

### 7.2 Vianmääritys uunin ongelmista

| Vika                                                                                 | Mahdolliset syyt                              | Korjaus                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uuni ei kytkeydy päälle.                                                             | Ei virransyöttöä.                             | Varmista, että uuni on kytketty sähköverkkoon ja kytketty päälle. Tarkista kotisi päävirtakytkin. Jos olet tarkistanut kaiken ja ongelma ei poistu, ota yhteys ammattitaitoiseen teknikkoon. |
| Uunin kiertonupit kääntyvät vapaasti tai haluttua kypsennystoimintoa ei voi asettaa. | Nupit voivat olla vaurioituneet sisäpuolelta. | Jos ongelma jatkuu, ota yhteys pätevään teknikkoon. Älä koskaan yritä korjata laitetta ilman pätevän teknikon apua.                                                                          |

