ASKO

Käyttöohjeet

LIESI

CC96364W
CC963614W
CC963614S

Käytetyt symbolit

Tärkeää tietoa

Vinkki

SISÄLLYSLUETTELO

Tutustu lieteesi

Johdanto 4
Käyttöpaneeli 5
Keraamisen keittotason kuvaus 6
Uunin kuvaus 7
Pellinkannattimet/teleskooppikannattimet 7
Jäähdytyspuhallin 7
Lisävarusteet 8
Luukku 9
Ulosvedettävä nuppi 9
Säilytyslaatikko 9
Luukun lapsilukko 10
Käyttöönotto 11
Ennen uunin käyttämistä 11
Ennen keraamisen keittotason käyttämistä 11

Toiminnot

Uunin käyttäminen 12
Keraamisen keittotason käyttäminen 14

Käyttö

Uunin käyttö 16
Ajastin 16
Muiden toimintojen valitseminen 19
Lihalämpömittari 20
Keraamisen keittotason käyttö 22

Puhdistus

Huomautus! 23
Yleistä 23
Lasikeraamisen pinnan puhdistaminen 24
Uunin puhdistaminen 25
Höyrypuhdistustoiminto 25
Pellinkannattimien irrottaminen ja puhdistaminen 26
Uunin luukun irrottaminen (mallista riippuen) 27
Uunin luukun lasin irrottaminen 28
Uunin lampun vaihtaminen 29

Ongelmanratkaisu

Yleistä 30
Vianmääritystaulukko 30

Asennus

Yleistä 32
Sähköliitäntä 32
Asennus 33

Lietesi ja ympäristö

Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen 34

Johdanto

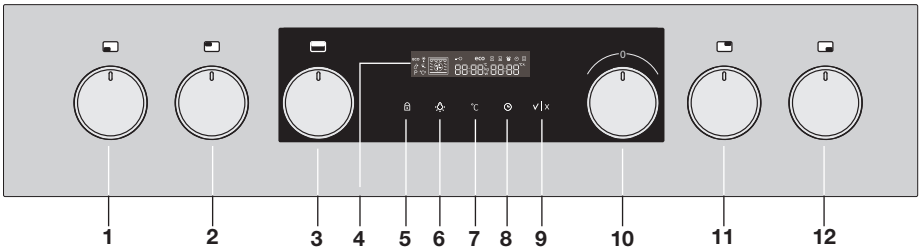
Onnittelut tämän lieden hankinnasta. Tämä tuote on suunniteltu mahdollisimman käyttäjäystävälliseksi. Liesi tarjoaa monipuolisen valikoiman erilaisia asetuksia, joten valittavissasi on aina paras mahdollinen kypsennystapa.

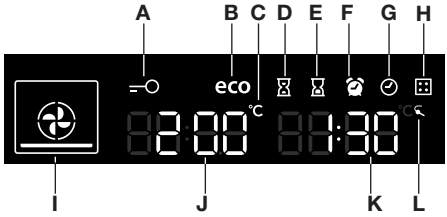
Lue tämä käyttöopas, jotta saat parhaan mahdollisen hyödyn uudesta liedestäsi. Se sisältää lieden käyttöön liittyvien ohjeiden lisäksi myös taustatietoja, joista voi olla hyötyä liettä käytettäessä.

⚠ Lue erilliset turvallisuusohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä!

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä se turvallisessa paikassa mahdollista tulevaa tarvetta varten.

Käyttöpaneeli

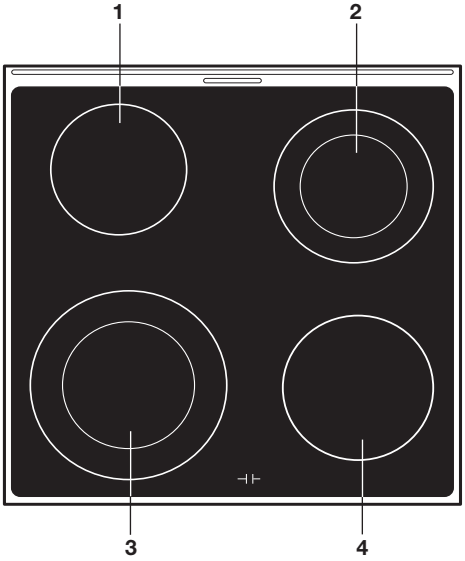




1. Edessä vasemmalla sijaitsevan keittoalueen säätönuppi
2. Takana vasemmalla sijaitsevan keittoalueen säätönuppi
3. Uunin toimintonuppi
4. Näyttö (kypsennystiedot ja ajastin)
   - A. Lapsilukon symboli
   - B. EKO-uunitoiminto
   - C. Uunin termostaatin symboli
   - D. Kypsennysajan symboli
   - E. Päättymisajan symboli
   - F. Keittiöajastimen symboli
   - G. Kellon symboli
   - H. Keittotason symboli (mallista riippuen)
   - I. Uunitoiminnon symboli
   - J. Uunin lämpötilan näyttö
   - K. Ajastimen näyttö
   - L. Lihalämpömittarin symboli (mallista riippuen)
5. Uunin lapsilukkonäppäin
6. Uunin valaistusnäppäin
7. Lämpötilanäppäin
8. Ajastinnäppäin
9. Käynnistys-/pysäytysnäppäin
10. Asetusnuppi
11. Takana oikealla sijaitsevan keittoalueen säätönuppi
12. Edessä oikealla sijaitsevan keittoalueen säätönuppi

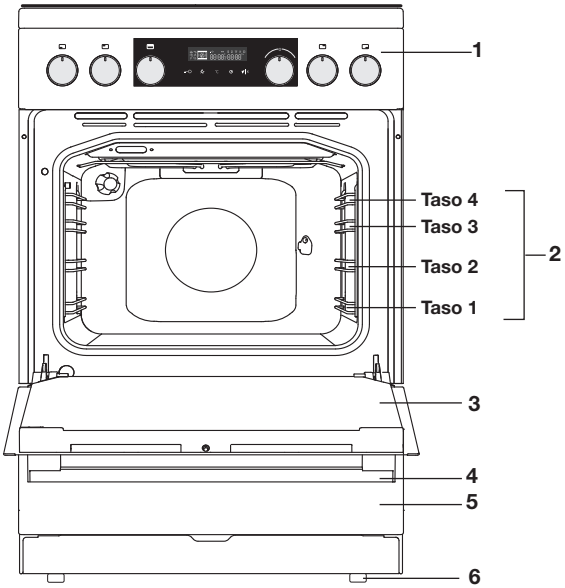
Näppäimet toimivat parhaiten, kun niitä kosketetaan sormenpäillä.
Kuulet lyhyen merkkiäänen aina, kun painat jotakin näppäintä käytön aikana.

Keraamisen keittotason kuvaus



1. Takana vasemmalla sijaitseva keittoalue, 1,2 kW / Ø 145 mm
2. Takana oikealla sijaitseva (kaksois)keittoalue, 0,7/1,7 kW / Ø 120/180 mm
3. Edessä vasemmalla sijaitseva (kaksois)keittoalue, 0,7/2,1 kW / Ø 120/210 mm
4. Edessä oikealla sijaitseva keittoalue, 1,8 kW / Ø 180 mm

Uunin kuvaus



1. Käyttöpaneeli
2. Uunin tasot
3. Uunin luukku
4. Kahva
5. Vetolaatikko / luukullinen säilytyslaatikko (mallista riippuen)
6. Säätöjalat

Pellinkannattimet/teleskooppikannattimet

- Uunissa on mallista riippuen neljät tai viidet pellinkannattimet (tasot 1–4/5). Tasoa 1 käytetään erityisesti alalämpöä käytettäessä. Kahta ylintä tasoa käytetään erityisesti grillattaessa.
- Aseta uuniritilä, uunipelti tai höyrytysastia pellinkannattimien ohjaimien väliin.
- Joissakin tasoissa voi uunin mallista riippuen olla ulosvedettävät teleskooppikannattimet.
- Vedä teleskooppikannattimet kokonaan ulos uunista ja aseta uuniritilä/uunipelti/höyrytysastia kannattimiin. Työnnä sitten ritilä/pelti/höyrytysastia kannattimineen uuniin.
- Sulje uunin luukku vasta, kun teleskooppikannattimet on työnnetty kokonaan uunin sisälle.

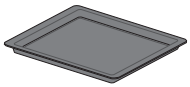
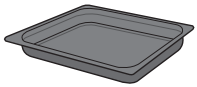
Jäähdytyspuhallin

- Laitteessa on jäähdytyspuhallin, joka jäähdyttää sen runkoa, luukkua ja käyttöpaneelia.
- Kun uuni kytketään pois päältä, jäähdytyspuhallin toimii tämän jälkeen jonkin aikaa, jotta uuni jäähtyy.

Lisävarusteet

Laitteen mukana toimitettavat lisävarusteet riippuvat sen mallista. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita, sillä ne on suunniteltu laitteessa käytettäviksi.

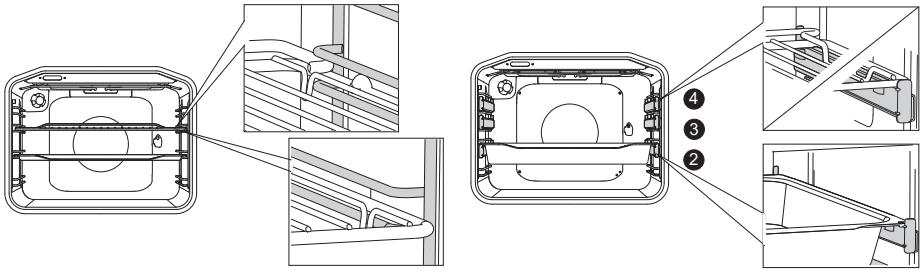
Kaikki lisävarusteet eivät sovellu / ole saatavilla jokaiselle laitemallille (saatavuus voi vaihdella myös maasta riippuen). Kaikkien käytettävien lisävarusteiden on kestettävä laitteen suurin lämpötila. Käytä aina lisävarusteita ostaessasi tai tilatessasi laitteen tarkkaa tunnistenumeroa. Katso saatavilla olevia lisävarusteita koskevat tarkemmat tiedot myyntiesitteistä tai verkosta.

Laitteen mukana mahdollisesti toimitettavat lisävarusteet (riippuvat mallista)	
	**Emaloitu uunipelti;** käytetään pasteijoiden ja kakkujen paistamiseen.
	Uuniritilä; käytetään erityisesti grillaamiseen. Uuniritilällä voidaan myös kypsentää höyrytysastiassa tai pannulla olevaa ruokaa. Uuniritilässä on turvapidike. Liu'uta ritilä uunista nostamalla sen etuosaa varovasti.
	**Emaloitu uunipannu;** käytetään lihan paahtamiseen ja nestepitoisten leivonnaisten paistamiseen. Älä koskaan aseta uunipannua uunin ensimmäiselle tasolle paitsi silloin, jos uunia käytetään grillaamiseen tai paahtovartaassa kypsentämiseen ja haluat käyttää uunipannua ainoastaan rasva-astiana.
	Mittari; voidaan käyttää ruoan sisälämpötilan mittaamiseen. Kypsennysprosessi keskeytetään automaattisesti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Valitse oikeat lisävarusteet tässä käyttöoppaassa annettuja kypsennysohjeita apuna käyttäen.

Lisävarusteiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tämä ei vaikuta niiden toimintaan, ja ne palautuvat jäähtyessään takaisin alkuperäiseen muotoonsa.

- Ritilä tai pelti tulisi asettaa aina pellinkannattimien uraan.
- Aseta ritilä siten, että sen reunassa oleva tanko on uunin sisällä (uunin takaseinää kohti).



Luukku

- Luukun turvakytkimet keskeyttävät uunin toiminnan, jos luukku avataan käytön aikana. Uuni jatkaa toimintaansa, kun luukku suljetaan.
- Joidenkin liesien uunissa on vaimennettu luukku (mallista riippuen). Kun luukku suljetaan, järjestelmä vaimentaa sen liikkeen tietystä asennosta lähtien, jolloin luukku sulkeutuu äänettömästi.

Ulosvedettävä nuppi

Joissakin liesimalleissa voi olla ulosvedettävät säätönupit.

- Paina nuppia kevyesti, kunnes se ponnahtaa ulos. Voit nyt käyttää nuppia kiertämällä.
- Kun lopetat lieden käytön, kierrä nuppi "Off"-asentoon ja paina se takaisin sisään.
- Nupin voi painaa takaisin sisään vain, kun se on "Off"-asennossa.

Säilytyslaatikko

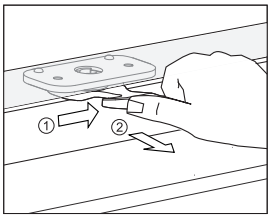
Liedessä on laatikko, jossa voidaan säilyttää esimerkiksi peltejä, pellinkannattimia, ritilöitä tai pieniä kattiloita ja pannuja.

Varoitus! Laatikon sisäpinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Älä säilytä laatikossa ruokaa, muovia tai syttyviä materiaaleja.

Luukun lapsilukko

Joidenkin liesimallien uunin luukussa on mekaaninen lapsilukko.
Sen avulla voidaan varmistaa, että lapset eivät voi avata luukkua tahattomasti.

- Kun lapsilukko on käytössä:
  - ▹ *Raota luukkua jonkin verran ja siirrä luukun yläpuolella olevaa salpaa oikealle.*
  - ▹ *Avaa luukku kokonaan.*

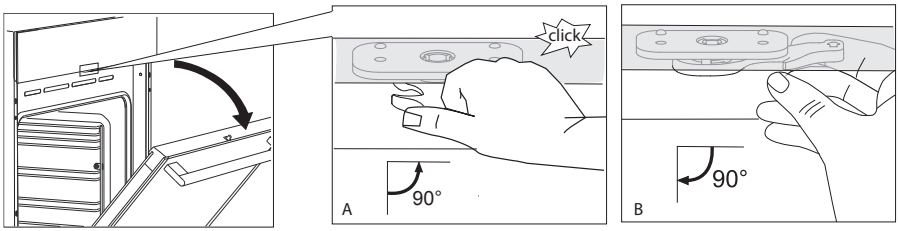


Lapsilukon poistaminen käytöstä

1. Avaa uunin luukku.
2. Paina salpaa 90° oikealle, kunnes kuulet napsahduksen (A).
   - ▹ *Lapsilukko on nyt pois käytöstä.*

Lapsilukon ottaminen käyttöön

1. Avaa uunin luukku.
2. Vedä salpaa itseäsi kohti (B).
   - ▹ *Lapsilukko on nyt käytössä.*



Käyttöönotto

Aseta nykyinen kellonaika
Näyttö syttyy, kun laite liitetään ensimmäisen kerran sähköverkkoon.
Kellon symboli syttyy kolmen sekunnin kuluttua, ja näytössä alkaa vilkkua "12:00".

1. Aseta nykyinen kellonaika toimintonuppia kiertämällä.
   - ▹ *Asetukset tallennetaan kolmen sekunnin kuluttua.*
   - ▹ *Voit muuttaa valittuna olevaa asetusta nopeammin pitämällä asetusnupin kierrettynä oikealle tai vasemmalle.*
   - ▹ *Asetukset tallennetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.*

Voit asettaa aina nykyisen kellonajan painamalla ajastinnäppäintä kaksi kertaa (uunin toimintonupin on oltava Off-asennossa (0)). Kellon symboli syttyy, ja ajan ilmaisin alkaa vilkkua näytössä. Aseta nykyinen kellonaika asetusnuppia kiertämällä. Asetukset tallennetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.

Ennen uunin käyttämistä

- Poista uunista kaikki lisävarusteet ja puhdista ne lämpimällä saippuavedellä. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.
- Valitse korkein lämpötila-asetus ja käytä uunia tunnin ajan ylä- ja alalämmöllä (katso kohta "Uunin käyttö"). Tämä poistaa valmistuksen aikana käytetyt suojarasvat.
- Uunista vapautuu ensimmäisellä käyttökerralla "uuden hajua". Tämä on normaalia, eikä siitä tarvitse huolestua. Kytke liesituuletin tarvittaessa päälle.
- Kun uuni on jäähtynyt, puhdista se lämpimällä vedellä.
- Esilämmitä uuni vain, jos reseptissä niin vaaditaan.

Ennen keraamisen keittotason käyttämistä

- Puhdista lasikeraaminen pinta nihkeällä liinalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta.
- Älä käytä voimakkaita puhdistustuotteita, kuten hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat aiheuttaa naarmuja, hankaavia astianpesusieniä tai tahranpoistoaineita.

Uunin käyttäminen

Uunin energiaa säästävä käyttö

- Vältä uunin luukun tarpeetonta avaamista.
- Valmista samassa lämpötilassa kypsennettävät ruokalajit (esim. omenapiiras ja uuniruoka) samanaikaisesti samalla ritilällä tai eri ritilöillä kiertoilmaa käyttäen. Voit myös hauduttaa lihaa samanaikaisesti.
- Valmista useita ruokalajeja peräkkäin; voit esimerkiksi kypsentää uuniruoan kakun paistamisen jälkeen. Toisen ruokalajin kypsennysaika on usein 10 minuuttia lyhyempi, koska uuni on yhä kuuma.
- Koska uuni on lämpöeristetty, sen jälkilämpö jatkaa pitkän kypsennysajan vaativien ruokien (yli 1 tunti) kypsymistä. Kytke uuni pois päältä 10 minuuttia ennen ilmoitetun kypsennysajan päättymistä, mutta älä avaa luukkua.
- Uunin esilämmittäminen ei ole yleensä tarpeellista paitsi silloin, jos kypsennysaika on alle 30 minuuttia tai reseptissä vaaditaan esilämmitystä.
- Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita ruoan kypsentämiseen.
- Kytke uuni pois päältä ennen kuin poistat kypsennetyn ruoan.

Uunivuoat

- Voit käyttää käytännössä mitä tahansa lämmönkestävää uunivuokaa.
- Älä huuhtele lasista valmistettuja uunivuokia kylmällä vedellä heti käytön jälkeen. Nopea lämpötilan muutos saattaa aiheuttaa lasin halkeamisen.
- Käytä mustia tai tummia vuokia. Ne johtavat paremmin lämpöä ja kuumentavat ruoan tasaisemmin.

Älä peitä uunin pohjaa

- Uunin pohjan peittäminen (esim. alumiinifoliolla tai uunipellillä) voi johtaa ylikuumenemiseen ja emalipinnoitteen vaurioitumiseen.
- Irtopohjavuokien vuotaminen uunin pohjalle on mahdollista estää taittamalla alumiinifoliosta astia ja asettamalla se ritilälle vuoan alle tai asettamalla vuoan alle leivinpaperi.

Lihan paahtaminen

- Paahtamiseen soveltuvat parhaiten isokokoiset, vähintään 1 kg:n painoiset lihanpalat. Liha saa säännöllisen muotoisen, rapean kuoren, eikä sen paino juurikaan vähene.
- Hiero suola ja mausteet lihan pintaan viisitoista minuuttia etukäteen. Käytä 80–100 g voita tai rasvaa (tai niiden sekoitusta) 500 g paahdettavaa lihaa kohti.

Kypsennysajat

- Litteät ja ohuet lihanpalat tarvitsevat noin 5 minuuttia vähemmän aikaa kuin paksut tai rullatut palat. Isoja lihanpaloja on kypsennettävä 15–20 lisäminuuttia jokaista ylimääräistä 500 g kohti.

- Aseta liha paistoastiaan ja valele se kuumalla voilla tai rasvalla. Aseta liha paistoastiaan rasvainen puoli ylöspäin. Valele vähärasvaista lihaa 15 minuutin välein.
- Valele rasvaista lihaa 30 minuutin välein.
- Jos paistoliemi on liian tummaa, lisää siihen paahtamisen aikana ajoittain muutama lusikallinen vettä.
- Peitä liha löyhästi foliolla ja anna sen vetäytyä 10 minuuttia ennen tarjoilua.

Uunitoimintojen taulukko

Laitteessasi on monipuoliset uunitoiminnot **(valittavissa olevat toiminnot riippuvat mallista)**. Käytä taulukkoa apuna haluamasi toiminnon valinnassa. Noudata aina myös kypsennettävän ruoan pakkauksessa annettuja ohjeita.

Uunitoiminnot (symbolit on merkitty uunin toimintonuppiin)

Symboli	Kuvaus
	Nopea esilämmitys • Käytä tätä toimintoa, kun haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluttuun lämpötilaan. • Tämä toiminto ei sovellu ruoan kypsentämiseen. Lämmitys lopetetaan, kun uuni on lämmennyt haluttuun lämpötilaan.
	Ylälämpö + alalämpö • Uunitilan ylä- ja alaosassa sijaitsevat lämpövastukset lämmittävät uunin. • Tämä toiminto sopii perinteiseen paistamiseen ja paahtamiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 2. • Suosittelemme esilämmitystä.
	Grilli • **Korkein sallittu lämpötila: 230 °C** • Uunitilan grillivastus lämmittää uunin. • Tätä toimintoa voidaan käyttää lämpimien voileipien valmistamiseen, makkaroiden grillaamiseen ja leivän paahtamiseen. • Aseta uuniritilä tasolle 4 ja uunipelti tasolle 3. • Älä jätä grilliä ilman valvontaa kypsennysprosessin aikana. Ruoka voi palaa nopeasti korkean lämpötilan vuoksi.
	Suuri grilli • **Korkein sallittu lämpötila: 230 °C** • Uunitilan ylävastukset ja grillivastus lämmittävät uunin. • Tätä toimintoa voidaan käyttää, kun ruokaan tai leivonnaisiin halutaan rapea pohja tai kauniisti ruskistunut pinta. Käytä tätä toimintoa paisto- tai paahtamisajan lopussa. • Aseta uuniritilä tasolle 4 ja uunipelti tasolle 3. • Älä jätä grilliä ilman valvontaa kypsennysprosessin aikana. Ruoka voi palaa nopeasti korkean lämpötilan vuoksi.
	Suuri grilli + tuuletin • Uunitilan ylävastukset lämmittävät uunin. Tuuletin tasaa lämmön. • Tätä toimintoa voidaan käyttää lihan, kalan ja vihannesten grillaamiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 2. • Älä jätä grilliä ilman valvontaa kypsennysprosessin aikana. Ruoka voi palaa nopeasti korkean lämpötilan vuoksi.

	Kiertoilma + tuuletin + alalämpö • Kiertoilma ja uunitilan alavastukset lämmittävät uunin. • Tätä toimintoa voidaan käyttää pizzojen, nestepitoisten leivonnaisten, hedelmäkakkujen ja kohotettujen ja murotaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 2.
	Kiertoilma + tuuletin • Uunitilan takaseinässä oleva tuuletin varmistaa, että kiertoilma lämmittää uunin tasaisesti. • Voit paistaa useilla tasoilla samaan aikaan, jolloin energiaa säästyy. • Kiertoilma soveltuu erityisesti kakkujen, pikkuleipien ja hedelmä- ja marjapiiraiden paistamiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 2. • Suosittelemme esilämmitystä.
	EKO-kiertoilma • Kuuma kiertoilma lämmittää uunin. EKO-kiertoilma alentaa energiankulutusta, mutta tarjoaa silti saman lopputuloksen kuin tavanomainen kiertoilma. Kypsennysaika on jonkin verran pidempi. • Tätä toimintoa voidaan käyttää lihan paahtamiseen ja leivonnaisten paistamiseen. • Aseta pelti tasolle 2. • Tämä toiminto hyödyntää jälkilämpöä (uuni ei lämpene jatkuvasti), jolloin uunin energiankulutus on alhaisempi (täyttää EN 60350-1 -standardin vaatimukset).
	Alalämpö + tuuletin • Tätä toimintoa voidaan käyttää kohotettujen, mutta hitaasti kohoavien leivonnaisten paistamiseen ja hedelmien ja vihannesten säilömiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 2.
	Lautasten lämmitys • Käytä tätä toimintoa astioiden (lautaset, kupit) lämmittämiseen ennen ruoan tarjoilua, jotta ruoka pysyy lämpimänä pidempään.
	Sulatus • Tätä toimintoa käytettäessä ilmaa kierrätetään tuulettimen avulla. Käytä tätä toimintoa pakasteiden sulattamiseen. • Aseta uunipelti tai -ritilä tasolle 3.
	Höyrypuhdistus • Vain alavastukset ovat toiminnassa. Käytä tätä toimintoa tahrojen ja ruokajäämien poistamiseen uunista. Ohjelma kestää 30 minuuttia.

Keraamisen keittotason käyttäminen

- Keittoalueet saavuttavat nopeasti asetetun lämpötilan, ja kuumien keittoalueiden ympärille jäävä alue pysyy viileänä.
- Keittotaso kestää voimakkaita lämpötilan muutoksia.
- Jos lasikeraamista keittotasoa käytetään säilytyspaikkana, seurauksena voi olla naarmuja tai muita vaurioita.
- Älä käytä alumiini- tai muoviastioita kuumilla keittoalueilla. Älä aseta lasikeraamiselle keittotasolle muoviesineitä tai alumiinifoliota.
- Älä käytä lasikeraamista keittotasoa, jos se on halkeillut tai vaurioitunut. Keittotaso voi rikkoutua, jos sen päälle putoaa terävä esine. Seuraukset voivat näkyä heti tai vasta

hetken kuluttua. Jos keittotasoon ilmestyy näkyvä halkeama, katkaise lieden virransyöttö välittömästi.

Kaksirenkaisen keittoalueen käyttäminen:

- Kaksirenkainen keittoalue voidaan mukauttaa astioiden koon ja
- muodon mukaan. Ota suurempi keittoalue käyttöön kiertämällä keittoalueen nuppia niin pitkälle kuin se menee (kuulet napsahduksen) ja valitsemalla sitten haluamasi tehotason asetus.

Jälkilämmön ilmaisin

- Jokaiselle keittoalueelle on merkkivalo, joka syttyy, kun keittoalue on kuuma.
- Merkkivalo sammuu, kun keittoalue jäähtyy.
- Jälkilämmön merkkivalo voi syttyä myös silloin, jos kuuma kattila tai pannu asetetaan viileälle keittoalueelle.

Keittoastiat

- Käytä laadukkaita keittoastioita, joiden pohja on tasainen ja tukeva.
- Keittoastian pohjan ja keittoalueen halkaisijoiden tulisi olla samat.
- Karkaistusta lasista valmistettuja astioita, joissa on erityinen pohja, voidaan käyttää keittoalueilla, jos niiden halkaisija vastaa keittoalueiden halkaisijaa. Astiat voivat haljeta lämpöjännityksen vuoksi, jos niiden halkaisija on keittoaluetta suurempi.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.
- Jos käytät painekattilaa, tarkkaile sitä, kunnes oikea paine on saavutettu. Aseta ensin keittoalue suurimmalle teholle; alenna sitten tehoa oikeaan aikaan noudattamalla painekattilan valmistajan antamia ohjeita.
- Varmista, että painekattilassa tai muussa kattilassa tai pannussa on riittävästi nestettä. Tyhjä astia voi ylikuumentua, jolloin sekä astia että keittoalue saattavat vaurioitua.
- Noudata valmistajan antamia ohjeita, jos käytät erikoisastioita.

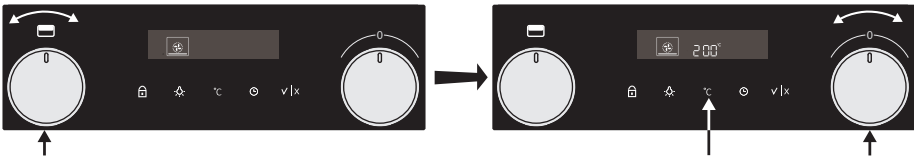
Energiansäästövinkkejä

- Kattiloiden ja pannujen pohjan halkaisijan tulisi vastata keittoalueen halkaisijaa. Jos kattila tai pannu on liian pieni, osa lämmöstä menetetään ja keittoalue saattaa vaurioitua.
- Käytä kantta, jos se on mahdollista.
- Astian tulisi olla sopivan kokoinen ruoan määrään nähden. Jos kypsennät pienen määrän ruokaa suuressa kattilassa tai pannussa, energiaa kuluu tarpeettomasti.
- Jos ruoan kypsennys vie kauan, käytä painekattilaa.
- Esimerkiksi vihannekset ja perunat voidaan kypsentää pienempää vesimäärää käyttäen. Ne kypsyvät yhtä hyvin sillä edellytyksellä, että kattila suljetaan tiiviisti kannella. Kun vesi alkaa kiehua, vähennä teho tasolle, jolla vesi kiehuu hiljakseen.

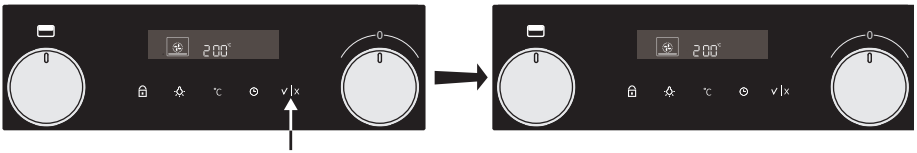
Uunin käyttö

1. Valitse haluamasi uunitoiminto uunin toimintonuppia kiertämällä.
   - ▹ *Käytä kohdassa "Uunitoimintojen taulukko" olevaa taulukkoa apuna haluamasi toiminnon valinnassa.*
     Noudata aina myös kypsennettävän ruoan pakkauksessa annettuja ohjeita.

   Kun olet valinnut “toiminnon”, sinun on painettava kosketusohjauksen “lämpötila-kuvaketta”, jotta voit asettaa lämpötilan “asetusnupilla”.
2. Aseta uunin lämpötila (30–275 °C) asetusnuppia kiertämällä.
   - ▹ *Voit muuttaa lämpötilaa asetusnuppia kiertämällä, kun lämpötilan ilmaisin vilkkuu.*
   - ▹ *Paina lämpötilanäppäintä, jos lämpötilan ilmaisin ei vilku. Lämpötilan ilmaisin alkaa vilkkua uudelleen.*

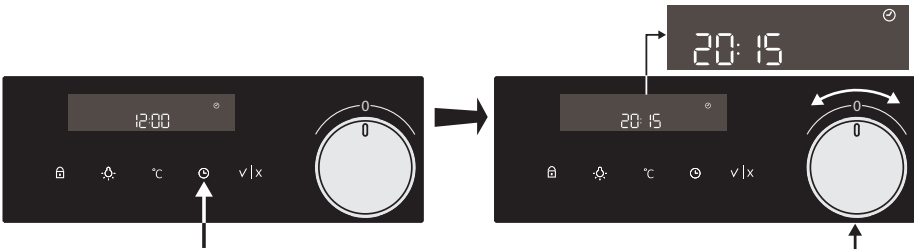


3. Aloita kypsennys painamalla käynnistys-/pysäytysnäppäintä muutaman sekunnin ajan.
   Uunin termostaatin merkkivalo syttyy.



Esilämmitä uuni tarvittaessa ennen ruoan asettamista uuniin.

Ajastin



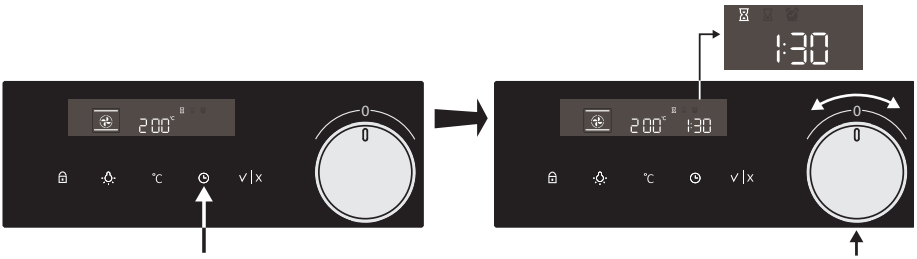
Kellonajan asettaminen

1. Paina ajastinnäppäintä kaksi kertaa (uunin toimintonupin on oltava Off-asennossa (0)).
   - ▹ *Kellon symboli syttyy, ja ajan ilmaisin alkaa vilkkua näytössä.*
2. Aseta nykyinen kellonaika toimintonuppia kiertämällä.
   - ▹ *Asetukset tallennetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.*

Kypsennysajan asettaminen

Voit määrittää tätä asetusta käyttämällä, kuinka pitkään uunin on oltava toiminnassa (kypsennysaika).

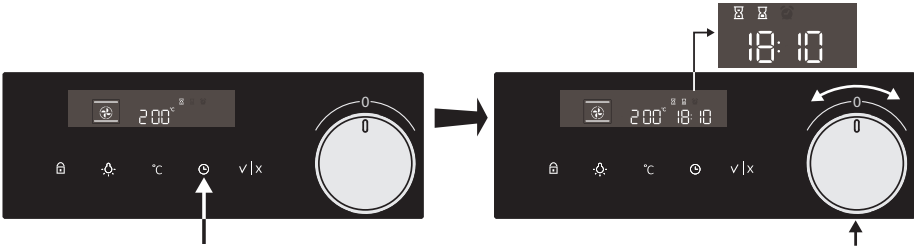
1. Valitse haluamasi uunitoiminto uunin toimintonuppia käyttämällä ja aseta sitten lämpötila asetusnuppia käyttämällä.
2. Valitse kypsennysaikatoiminto painamalla ajastinnäppäintä.
   - ▹ *Näytön kypsennysajan symboli syttyy.*
3. Aseta kypsennysaika asetusnuppia kiertämällä.
   - ▹ *Asetukset tallennetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.*



4. Aloita kypsennys painamalla käynnistys-/pysäytysnäppäintä muutaman sekunnin ajan.
   - ▹ *Kulunut kypsennysaika ilmestyy näkyviin.*
   - ▹ *Liesi antaa äänimerkin, joka voidaan vaientaa painamalla mitä tahansa näppäintä.*
   - ▹ *Äänimerkki vaiennetaan automaattisesti yhden minuutin kuluttua.*

Kypsennysajan ja päättymisajan asettaminen

1. Valitse haluamasi uunitoiminto uunin toimintonuppia käyttämällä ja aseta sitten lämpötila.
2. Valitse kypsennysaikatoiminto painamalla ajastinnäppäintä.
   - ▹ *Näytön kypsennysajan symboli syttyy.*
3. Aseta kypsennysaika asetusnuppia kiertämällä.
4. Tallenna asetettu aika painamalla ajastinnäppäintä.
5. Paina sitten ajastinnäppäintä kaksi kertaa.
   - ▹ *Näytön päättymisajan symboli syttyy.*
6. Aseta päättymisaika asetusnuppia kiertämällä.

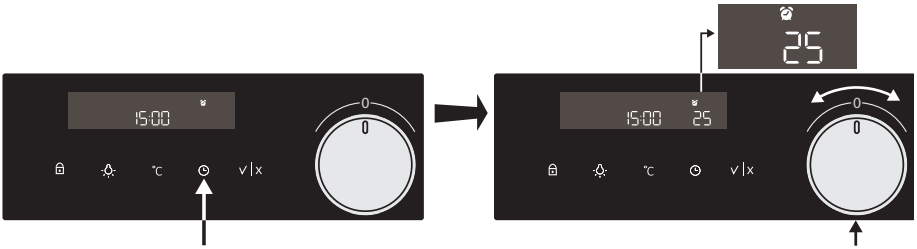


7. Aloita kypsennys painamalla käynnistys-/pysäytysnäppäintä.
   - ▹ *Kypsennys alkaa tai jatkuu asetettua kypsennysaikaa käyttäen.*
   - ▹ *Kypsennys keskeytetään automaattisesti, kun asetettu aika on kulunut.*
   - ▹ *Liesi antaa äänimerkin, joka voidaan vaientaa painamalla mitä tahansa näppäintä.*
   - ▹ *Äänimerkki vaiennetaan automaattisesti yhden minuutin kuluttua.*

Minuuttimuistutustoiminto

Minuuttimuistutusta voidaan käyttää uunin toiminnasta riippumattomasti (uunin toimintonuppi on 0-asennossa).

1. Valitse muistutus painamalla ajastinnäppäintä.
2. Aseta aika asetusnuppia kiertämällä.
   - ▹ *Pisin mahdollinen asetus on 23:59 tuntia.*



- ▹ *Asetukset tallennetaan automaattisesti 5 sekunnin kuluttua.*
- ▹ *Minuuttimuistutuksen ajastin näytetään sekunteina viimeisen minuutin aikana.*

Voit peruuttaa kaikki ajastintoiminnot asettamalla ajaksi "0".
Liesi siirtyy valmiustilaan, kun se on ollut käyttämättä muutaman minuutin ajan.
Nykyinen kellonaika ilmestyy näkyviin, ja valittu ajastintoiminto syttyy.

Muiden toimintojen valitseminen

Tietyt asetukset eivät ole käytettävissä kaikissa ohjelmissa; liesi antaa äänimerkin, jos asetus ei ole käytettävissä.

Lapsilukko

Voit estää uunin tahattoman käytön lukitsemalla käyttöpaneelin uunin lapsilukkoa käyttämällä. Kytke lapsilukko päälle painamalla lapsilukkonäppäintä muutaman sekunnin ajan.

- Näyttöön ilmestyy avainsymboli. Se osoittaa, että kaikki toiminnot on lukittu.
- Kytke lapsilukko pois päältä painamalla näppäintä uudelleen muutaman sekunnin ajan.

Uuni ei toimi, kun lapsilukko on päällä eikä mitään ajastintoimintoa ole asetettu (vain kellonaika on näkyvissä). Jos lapsilukko kytketään päälle ajastintoiminnon asettamisen jälkeen, uuni toimii, mutta valittuja asetuksia ei ole mahdollista muuttaa.

Kun lapsilukko on päällä, uunitoimintoja tai lisätoimintoja ei ole mahdollista muuttaa. Kypsennys voidaan pysäyttää ainoastaan kiertämällä uunin toimintonuppi 0-asentoon. Lapsilukko pysyy päällä myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Lapsilukko on kytkettävä pois päältä ennen kuin voit valita uuden ohjelman.

Uunin lamppu

Uunin lamppu syttyy automaattisesti, jos jokin uunitoiminto on valittuna ja käynnistys-/pysäytysnäppäintä painetaan. Uunin lamppu voidaan kytkeä päälle ja pois päällä valaistusnäppäintä painamalla.

Äänimerkki

Äänimerkin voimakkuus voidaan asettaa, jos mikään ajastintoiminto ei ole käytössä (vain kellonaika on näkyvissä).

1. Paina lämpötilanäppäintä 5 sekunnin ajan.
   ▹ *Näyttöön ilmestyy kaksi täysin valaistua palkkia.*
- Valitse jokin kolmesta äänenvoimakkuustasosta (yksi, kaksi tai kolme palkkia) kiertämällä asetusnuppia. Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua, ja kellonaika ilmestyy uudelleen näkyviin.

Näytön kontrastin vähentäminen

- Varmista, että uunin toimintonuppi on 0-asennossa.
- Paina valaistusnäppäintä 5 sekunnin ajan.
  ▹ *Näyttöön ilmestyy kaksi täysin valaistua palkkia.*
- Säädä näytön kontrastia (yksi, kaksi tai kolme palkkia) kiertämällä asetusnuppia. Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

Lisätoimintojen asetukset tallennetaan sähkökatkon sattuessa vain muutaman minuutin ajaksi. Kaikki asetukset äänimerkkiä ja lapsilukkoa lukuun ottamatta palautuvat tämän jälkeen tehdasasetuksiin.

Näytön valaistus

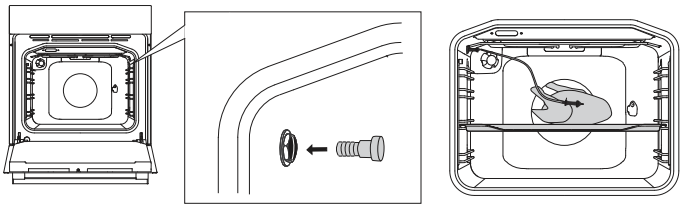
Näytön valaistus voidaan kytkeä pois päältä.

1. Kytke näyttö pois päältä painamalla lapsilukkonäppäintä ja ajastinnäppäintä 5 sekunnin ajan. *Jos jokin ajastintoiminto on käytössä, näkyviin ilmestyvät OFF- ja AJASTIN-symbolit muistuttavat sinua valitusta toiminnosta.*
2. Kytke näyttö takaisin päälle painamalla lapsilukkonäppäintä ja ajastinnäppäintä 5 sekunnin ajan.

Lihalämpömittari

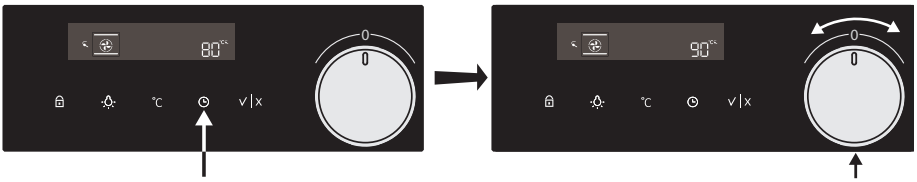
Kun lihalämpömittari liitetään, lihalämpömittarinäyttö tulee näkyviin ja ajan viereen ilmestyy pieni lihalämpömittarisymboli. Uuni toimii, kunnes ruoan keskikohta saavuttaa asetetun lämpötilan. Sisälämpötilaa mitataan lämpötila-anturilla.

1. Irrota mittarin liitännän suojakansi kiertämällä (sijaitsee vasemman puoleisen seinän etuyläkulmassa).
2. Liitä lihalämpömittarin pistoke liitäntään ja työnnä sitten mittarin anturi ruoan paksuimpaan kohtaan.



▹ *Lihalämpömittarinäyttö ja -symboli ilmestyvät näkyviin.*

3. Aseta toiminto ja lämpötila. Sinun on asetettava ajan sijasta ruoan sisälämpötila (30–100 °C). Paina ajastinnäppäintä kaksi kertaa ja valitse haluamasi sisälämpötila asetusnuppia kiertämällä.



4. Aloita kypsennys painamalla käynnistys-/pysäytysnäppäintä.
5. Nouseva sisälämpötila näytetään kypsentämisen aikana (haluttua sisälämpötilaa on mahdollista säätää kypsennysprosessin aikana).
   - ▹ *Kypsennysprosessi pysäytetään automaattisesti, kun asetettu sisälämpötila on saavutettu. Liesi antaa äänimerkin, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näppäintä. Äänimerkki vaiennetaan automaattisesti yhden minuutin kuluttua. Näyttöön ilmestyy nykyinen kellonaika.*

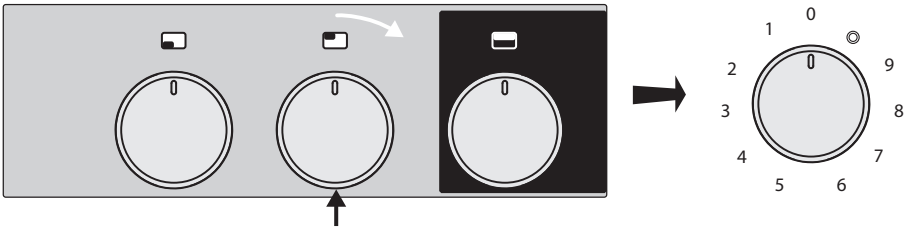
Työnnä aina lihalämpömittarin anturin koko metalliosa ruokaan. Huomautus! Kiinnitä aina mittarin liitännän suojakansi takaisin paikoilleen kypsennysprosessin päätyttyä. Käytä lihalämpömittaria vain uunissa. Varmista, ettei mittari pääse koskettamaan uunin vastuksia kypsennyksen aikana. Lihalämpömittari on erittäin kuuma kypsennysprosessin päätyttyä. Ole varovainen! Vältä palovammat.

Suositellut sisälämpötilat

Naudanliha		
Sisä-/ulkofilee	medium	55–58 °C
Paahtopaisti	medium	55–60 °C
Pyöröpaisti	kypsä	85–90 °C
Paahtopaisti	kypsä	80–85 °C
Patapaisti	kypsä	90 °C
Sianliha		
Sorkat/potka	kypsä	75 °C
Sorkat/potka	hieman vaaleanpunainen	65–68 °C
Porsaan kylkipaisti	hieman vaaleanpunainen	65–70 °C
Porsaan kassler	kypsä	75 °C
Porsaankylki/täytetty	kypsä	75–80 °C
Porsaankylki	kypsä	80–85 °C
Paahdetut siansorkat	kypsä	80–85 °C
Siansorkat	kypsä	80–85 °C
Keitetty kinkku	ylikypsä	64–68 °C
Savukylki	kypsä	65 °C
Leivitetty kinkku		65–68 °C
Vasikanliha		
Vasikan kylkipaisti	hieman vaaleanpunainen	58–65 °C
Vasikan sorkat/potka	kypsä	78 °C
Paistetut munuaiset	kypsä	75–80 °C
Vasikan paahtopaisti/lapa	kypsä	75–80 °C
Vasikan potka	kypsä	75–78 °C

Lampaanliha		
Lampaan kylkipaisti	vaaleanpunainen	65–70 °C
Lampaan kylkipaisti	kypsä	80 °C
Lampaan sorkat	vaaleanpunainen	70–75 °C
Lampaanviulu		82–85 °C
Karitsanliha		
Karitsanviulu	vaaleanpunainen	60–62 °C
Karitsanviulu	kypsä	68–75 °C
Karitsan kylkipaisti	vaaleanpunainen	54–58 °C
Karitsan kylkipaisti	kypsä	68–75 °C
Karitsan lapa	kypsä	78–85 °C
Siipikarja		
Kana	kypsä	85 °C
Hanhi/ankka	kypsä	90–92 °C
Kalkkuna	kypsä	80–85 °C
Pasteijat jne.		
Pasteijat		72–85 °C
Terriinit		60–70 °C
Kala		
Lohi	pehmeä	60 °C
Kalafilee		62–65 °C
Kokonainen kala		65 °C
Terriini		62–65 °C

Keraamisen keittotason käyttö



1. Valitse haluamasi tehotason asetus kiertämällä käytettävän keittoalueen säätönuppia. *Katso lisätiedot kohdasta "Keraamisen keittotason käyttäminen".*
   - ▹ *Asetus 9 on korkein asetus*
   - ▹ *Asetus 1 on alhaisin asetus*
2. Käytä kaksirenkaisen keittoalueen suurempaa aluetta kiertämällä keittoalueen säätönuppi kahden renkaan symbolin kohdalle (kuulet napsahduksen) ja asettamalla sitten haluamasi tehotaso.

Huomautus!

Katkaise laitteen virransyöttö ennen puhdistamisen aloittamista. Irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta, kytke sulakkeet pois päältä tai käännä sähkökaapin pääkytkin pois päältä.

Älä käytä laitteen puhdistamiseen höyrypuhdistuslaitteita tai korkeaa painetta käyttäviä laitteita.

Yleistä

Laitteen etupuoli

- Puhdista laitteen ulkopinnat sileiden pintojen puhdistamiseen soveltuvalla hankaamattomalla nestemäisellä puhdistusaineella ja pehmeällä liinalla. Levitä puhdistusainetta liinaan ja poista lika pyyhkimällä; huuhtele sitten vedellä.
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan laitteen pinnoille. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, teräviä esineitä tai teräsvillaa, sillä ne voivat naarmuttaa laitetta.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

- Puhdista pinnat miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintoja.
- Älä käytä hankaavia tai liuotinpohjaisia puhdistusaineita.
  Laitteen ulkopinnat voivat vaurioitua, jos näitä ohjeita ei noudateta.

Maalatut pinnat ja muovipinnat

- Puhdista nupit pehmeällä liinalla ja sileiden, maalattujen pintojen puhdistamiseen soveltuvalla nestemäisellä puhdistusaineella.
- Voit käyttää myös erityisesti tämän tyyppisten pintojen puhdistamiseen suunniteltuja puhdistusaineita. Noudata silloin puhdistusaineen valmistajan antamia ohjeita.

Emaloidut osat

- Kaikki uunin sisäpinnat, uunipelti ja parila on emaloitu kokonaan.
  Niiden puhdistaminen onnistuu parhaiten lämpimällä saippuavedellä.

Lasi

- Puhdista lasiosat saippuavedellä.

Lasikeraamisen pinnan puhdistaminen

Puhdista lasikeraaminen pinta aina käytön jälkeen (anna pinnan jäähtyä ennen puhdistamista). Epäpuhtaudet palavat muutoin kiinni kuumaan pintaan, kun keittotasoa käytetään seuraavan kerran. Käytä lasikeraamisen keittotason säännölliseen puhdistamiseen erikoistuotteita, jotka jättävät sen pintaan lian tarttumista ehkäisevän suojakalvon.

- Pyyhi lasikeraaminen pinta ja keittoastian pohja puhtaiksi aina ennen keittotason käyttöä, sillä pöly ja muut epäpuhtaudet voivat naarmuttaa pintaa.

Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankaavat jauheet voivat naarmuttaa pintaa. Myös voimakkaat puhdistussuihkeet ja epäsopivat nestemäiset puhdistusaineet voivat vaurioittaa pintaa.

- Lasikeraamisen pinnan merkinnät voivat kulua näkymättömiin, jos sen puhdistamiseen käytetään voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai jos sillä käytetään astioita, joiden pohja on karkea tai vaurioitunut.
- Poista vähäiset epäpuhtaudet nihkeällä pehmeällä liinalla. Pyyhi sitten pinta kuivaksi.
- Poista vesitahrat miedolla etikkaliuoksella. Älä kuitenkaan pyyhi kehystä (vain joissakin malleissa), sillä se voi menettää kiiltonsa etikan vaikutuksesta. Älä käytä voimakkaita puhdistussuihkeita tai kalkinpoistoaineita. Poista pinttynyt lika lasikeraamisille pinnoille tarkoitetulla puhdistusaineella. Noudata valmistajan antamia ohjeita. Poista puhdistusaine huolellisesti puhdistuksen jälkeen, sillä puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasikeraamista pintaa, kun keittoalueet lämpenevät.
- Poista pinttyneet ja kiinnipalaneet jäämät kaapimella. Käsittele kaavinta varovasti loukkaantumisten välttämiseksi.

Käytä kaavinta vain, jos likaa ei ole mahdollista poistaa märällä liinalla tai lasikeraamisille pinnoille tarkoitetuilla puhdistusaineilla. Pitele kaavinta oikeassa kulmassa (45°–60°). Paina kaavinta kevyesti lasia vasten ja poista lika liu'uttamalla sitä. Varmista, että kaapimen muovinen kädensija (joissakin malleissa) ei pääse koskettamaan kuumaa keittoaluetta.

- Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten äläkä naarmuta keittotason pintaa sen kärjellä tai terällä.
- Poista sokeri tai sokeria sisältävä ruoka lasikeraamiselta keittotasolta välittömästi kaapimella, vaikka keittotaso olisi vielä kuuma, sillä sokeri voi vaurioittaa lasikeraamista pintaa pysyvästi.

Lasikeraamisen pinnan värjäytyminen ei vaikuta pinnan toimintaan tai vakauteen. Värjäytyminen johtuu yleensä kiinni palaneista ruoanjäämistä tai käytettyjen astioiden materiaalista (esimerkiksi alumiini tai kupari). Värjäytymien poistaminen kokonaan on erittäin hankalaa. Huomautus: Värjäytymät ja muut vastaavat viat vaikuttavat vain keittotason ulkonäköön, eivätkä ne vaikuta suoraan sen toimintaan. Takuu ei kata tällaisten vikojen poistamista.

Uunin puhdistaminen

Puhdista uuni säännöllisesti rasva- ja ruokajäämien kertymisen ehkäisemiseksi.
Kiinnitä erityishuomiota uunin sisä- ja ulkopintoihin, luukkuun ja luukun tiivisteeseen.

- Puhdista ulkopinnat pehmeällä liinalla ja lämpimällä saippuavedellä.
  Pyyhi pinnat tämän jälkeen puhtaalla, nihkeällä liinalla ja kuivaa ne lopuksi.
- Poista sisäpintojen roiskeet ja tahrat saippuaveteen kostutetulla liinalla.
  Pyyhi pinnat tämän jälkeen puhtaalla, nihkeällä liinalla ja kuivaa ne lopuksi.
- Puhdista uunin sisäpinnat.

Tärkeää!

- ▹ *Varmista, että ilmankiertoaukkoihin EI kulkeudu vettä.*
- ▹ *ÄLÄ KOSKAAN käytä hankaavia puhdistusmateriaaleja tai kemiallisia liuottimia.*
- ▹ *Varmista AINA, että luukun tiiviste pysyy puhtaana.*
  Näin estät lian kertymisen ja varmistat, että luukku sulkeutuu oikein.

Höyrypuhdistustoiminto

Uunin seiniin kertynyt rasva ja lika voidaan poistaa helposti höyrypuhdistustoimintoa ja nihkeää liinaa käyttäen.

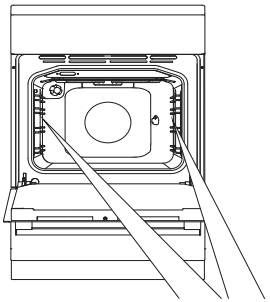
Höyrypuhdistustoiminnon käyttäminen
Käytä puhdistusohjelmaa vain, kun uuni on kylmä. Lian ja rasvan poistaminen tämän ohjelman avulla on vaikeampaa, jos uuni on kuuma.

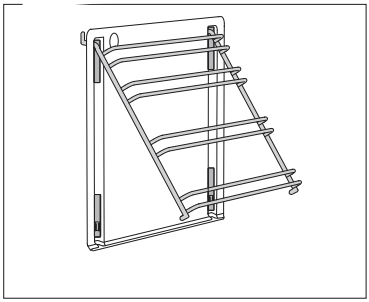
1. Poista uunista kaikki varusteet ja pellinkannattimet.
2. Kaada uunipannulle noin 0,6 litraa vettä ja aseta se uunin alimmalle tasolle.
3. Valitse höyrypuhdistustoiminto uunin toimintonuppia kiertämällä.
4. Aseta lämpötilaksi 70 °C ja ajaksi 30 minuuttia (oletus).
5. Paina käynnistys-/pysäytysnäppäintä.
   - ▹ *Uunin seiniin tarttuneet ruokajäämät ovat 30 minuutin jälkeen pehmenneet riittävästi, jotta ne voidaan poistaa nihkeällä liinalla.*

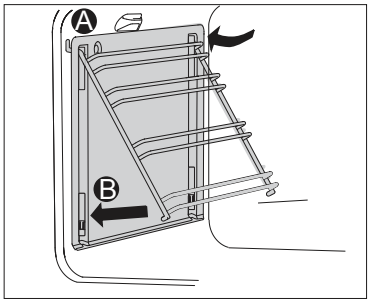
Pellinkannattimien irrottaminen ja puhdistaminen

Käytä pellinkannattimien puhdistamiseen tavanomaisia puhdistustuotteita.

- Tartu pellinkannattimiin niiden alareunasta ja kallista niitä uunin keskiosaa kohti (A).
- Irrota kannattimet uunin takaseinässä olevista rei'istä (B).



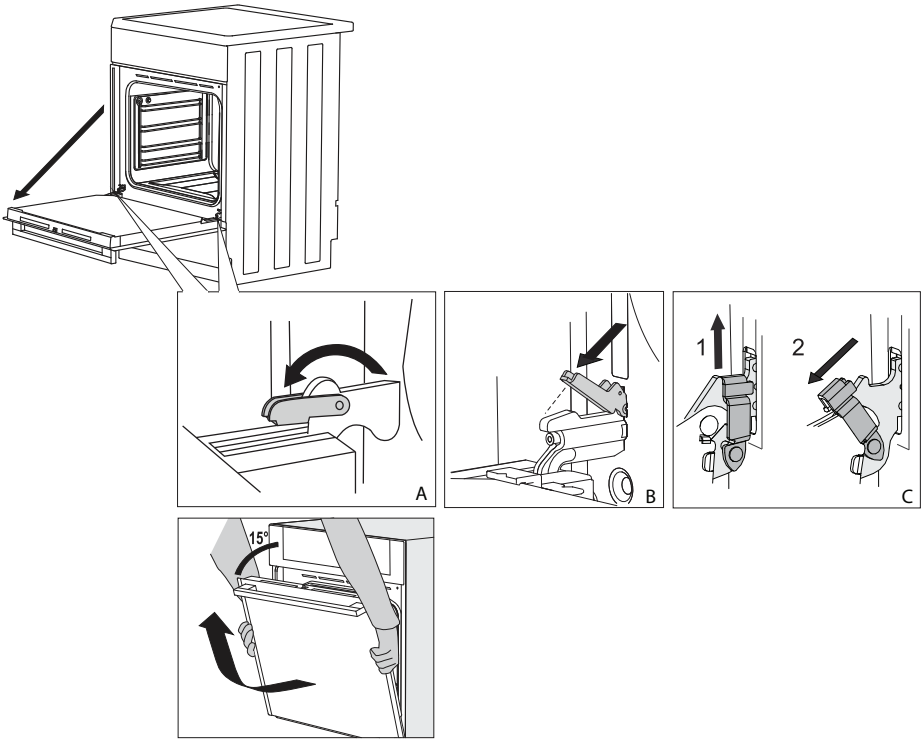




Älä pese teleskooppikannattimia astianpesukoneessa.

Uunin luukun irrottaminen (mallista riippuen)

1. Avaa luukku täysin (niin pitkälle kuin se menee).
2. A. Käännä pysäyttimet kokonaan taakse.
   B. Käännä pysäyttimet 90° takaisinpäin.
   C. Nosta luukun salpoja jonkin verran ja vedä niitä itseäsi kohti.
3. Sulje luukkua hitaasti, kunnes pysäyttimet ovat samassa linjassa saranapesien kanssa. Nosta luukkua jonkin verran 15°:n kulmassa (suhteessa suljetun luukun asentoon) ja irrota se saranapesistä vetämällä.



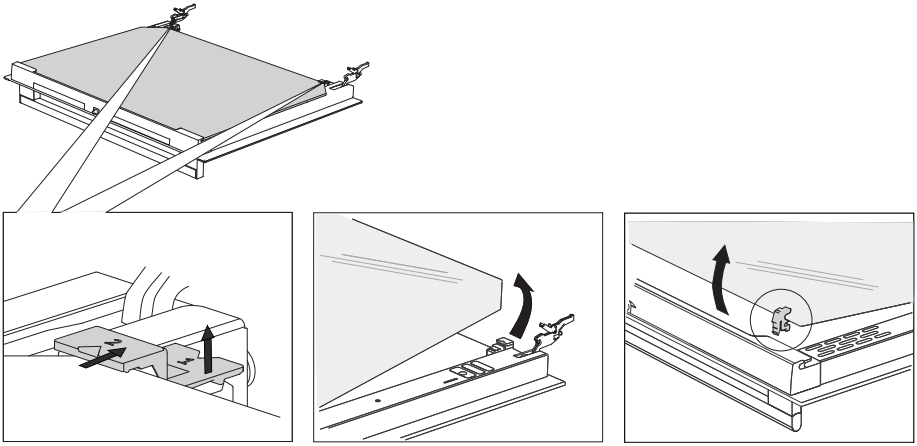
Kiinnitä luukku takaisin paikoilleen toistamalla edellä kuvatut vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu oikein, varmista, että saranat ovat urissaan oikein.

Varmista aina, että salvat ovat linjassa uriensa kanssa.
Älä koskaan anna saranapidikkeen ponnahtaa ulos, sillä sen keskijouset ovat erittäin voimakkaat ja ne voivat aiheuttaa loukkaantumisen.

Uunin luukun lasin irrottaminen

- Uunin luukun lasi voidaan irrottaa sen sisäpuolen puhdistamista varten.
- Aloita irrottamalla uunin luukku (katso kohta "Uunin luukun irrottaminen").

1. Nosta luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia pidikkeitä jonkin verran ylöspäin (pidikkeiden merkkiin 1 saakka) ja vedä niitä jonkin verran poispäin lasista (pidikkeiden merkkiin 2 saakka).
2. Tartu lasin alareunaan ja irrota se pidikkeistä nostamalla sitä varovasti.
3. Sisempi kolmas lasi (mallista riippuen) voidaan irrottaa varovasti nostamalla ja vetämällä. Irrota myös lasin ympärillä olevat kumitiivisteet.



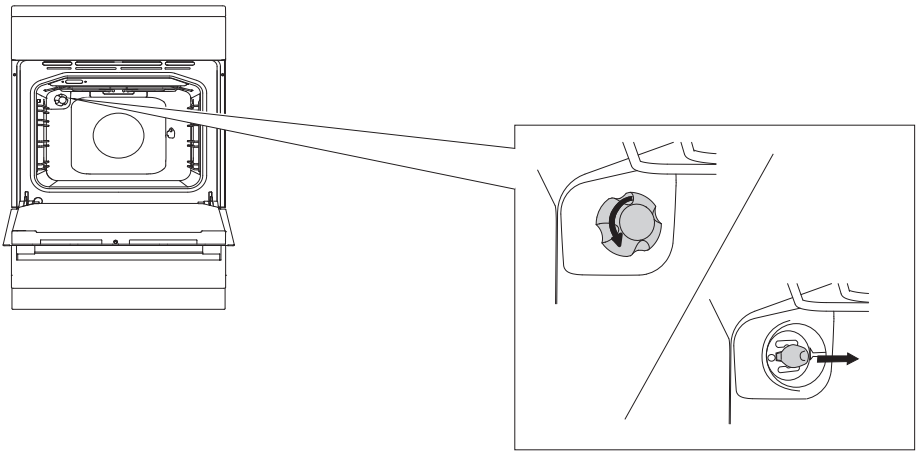
Kiinnitä lasi takaisin paikoilleen toistamalla nämä vaiheet päinvastaisessa järjestyksessä. Luukussa ja lasissa olevien merkintöjen (puoliympyrät) tulisi olla päällekkäin.

Uunin lampun vaihtaminen

Katkaise laitteen virransyöttö irrottamalla virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen lampun vaihtamista. Lamppu voi olla erittäin kuuma! Käytä suojakäsineitä lamppua irrottaessasi.

Tämän laitteen lamput soveltuvat ainoastaan tämän laitteen valaisemiseen. Lamput eivät sovellu valaisimissa käytettäviksi. Lamput ovat kulutusosia, eivätkä ne kuulu takuun piiriin.

1. Irrota uunin lampun kotelo kiertämällä sitä vastapäivään ja vaihda lamppu.
   ▹ *Varmista, että uusi lamppu on saman tyyppinen kuin palanut lamppu.*
2. Kiinnitä lampun kotelon takaisin paikoilleen kiertämällä.



Yleistä

Jos huomaat keittotason lasipinnassa halkeaman (miten pienen tahansa), kytke liesi välittömästi pois päältä, irrota sen virtajohto pistorasiasta ja kytke sulakekotelon (automaatti)sulake pois päältä tai käännä pääkytkin pois päältä, jos kytkentä on kiinteä. Ota yhteyttä huoltoon.

Vianmääritystaulukko

Jos lieden käytössä tai toiminnassa ilmenee jokin ongelma, tämä ei välttämättä tarkoita, että siinä on vika. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoa osoitteesta www.asko.com.

Keraamisen keittotason käyttöön liittyvät ongelmat	**Mahdollinen syy**	**Ratkaisu**
Keittotason ensimmäisten käyttökertojen aikana esiintyy jonkin verran hajua.	Uusi laite kuumenee.	Tämä on normaalia, ja haju häviää muutaman käyttökerran jälkeen. Tuuleta keittiö.
Keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja keittotaso antaa äänimerkin.	Esiasetettu aika on päättynyt.	Vaienna äänimerkki painamalla mitä tahansa näppäintä.
Keittotaso ei toimi.	Keittotason virransyöttö on katkennut vaurioituneen johdon tai viallisen liitännän vuoksi.	Tarkista sulakkeet tai pääkytkin (jos pistoketta ei ole).
Sulake palaa välittömästi, kun keittotaso kytketään päälle.	Laite on kytketty väärin.	Tarkista sähkökytkennät.

Uunin käyttöön liittyvät ongelmat	**Mahdollinen syy**	**Ratkaisu**
Uuni ei toimi.	Uunitoimintoa ei ole valittu	Valitse haluamasi uunitoiminto käyttämällä uunin toimintonuppia (katso "Uunin käyttö").
	Lämpötilaa ei ole asetettu.	Aseta haluamasi lämpötila käyttämällä uunin lämpötilan säätönuppia (katso "Uunin käyttö").
	Uuniin ei tule virta.	Tarkista, että virransyöttö toimii oikein (tarkista sulakekotelon sulake / pistoke).
Uunin käytön aikana ilmenee savua	Tämä on normaalia ensimmäisellä käyttökerralla.	Puhdista uuni säännöllisesti. Vähennä pellillä käytettävän rasvan tai öljyn määrää.

Uunin käyttöön liittyvät ongelmat	**Mahdollinen syy**	**Ratkaisu**
Ruoka palaa tai jää osittain raa'aksi	Uunin asetukset on valittu virheellisesti.	Tarkista, että uunin toiminto on valittu oikein. Tarkista, että lämpötila on asetettu oikein. Tarkista, että pelti tai ritilä on asetettu oikealle tasolle.
Uunin sisäpinnoille tiivistyy kosteutta.	Tämä on normaalia.	Pyyhi uuni puhtaaksi käytön jälkeen.

- **Varmista, että sinulla on käytettävissäsi alla olevat tiedot ottaessasi yhteyttä asiakaspalveluun:**
  - *Malli- ja sarjanumerot (ilmoitettu uunin luukun sisäpuolella)*
  - *Takuutiedot*
  - *Ongelman selkeä kuvaus*

Jos liesi tarvitsee varastoida väliaikaisesti, valitse puhdas ja kuiva paikka, sillä pöly ja kosteus voivat vahingoittaa kodinkoneita.

Yleistä

Tämän laitteen saa asentaa ainoastaan valtuutettu asentaja! Sähköasennukset tulee suorittaa kansallisten ja paikallisten määräysten mukaisesti.
Varoitus! Laite tulee aina maadoittaa.

- Laitteen asennuksen, huollon tai korjauksen saa suorittaa ainoastaan valmistajan valtuuttama ammattilainen; laitteen takuu raukeaa, jos tätä vaatimusta ei noudateta.
- Laitteen virransyöttö tulee katkaista ennen asennus-, huolto- tai korjaustöiden aloittamista. Laitteen virransyöttö on katkaistu vain silloin, kun:
  - ▹ *Kotitalouden sähköjärjestelmän pääkytkin on kytketty pois päältä, kotitalouden sähköjärjestelmän sulake on irrotettu kokonaan tai virtajohdon pistoke on irrotettu pistorasiasta.*
- Vialliset osat tulee vaihtaa ainoastaan alkuperäisiin ASKO-varaosiin. ASKO kykenee takaamaan ainoastaan näiden osien turvallisuuden.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa ainoastaan valmistaja, valmistajan huoltopalvelu tai muu pätevä ammattilainen.

Sähköliitäntä

230 V~ / 50 Hz
400 V~ / 50 Hz (vain 400 V:n mallit)

- Pistorasian ja pistokkeen on oltava aina helposti saavutettavissa.
- Varmista, ettei virtajohto pääse koskettamaan osia, jotka saattavat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Jos laite halutaan asentaa kiinteästi, varmista, että virtajohtoon asennetaan moninapainen kytkin, jonka koskettimien välinen etäisyys on vähintään 3 mm.
- Älä käytä laitteen liittämiseen haaroituspistorasiaa tai jatkojohtoa. Laitteen turvallista käyttöä ei voida silloin taata.

Katso kytkentäkaaviot laitteen takapuolelta.
Suorita vaadittavat kytkennät.

Tämä laite kytketään

- 3 vaiheeseen (3 N~ 380 V – 415 V / 50 Hz – 3 × 16 A).

Asennus

- Jos liesi sijoitetaan korkean keittiökaapin tai muun syttyvästä materiaalista valmistetun seinän viereen, lieden ja seinän väliin tulee jättää vähintään 100 mm vapaata tilaa.
- Lieden ja sen yläpuolelle asennetun liesituulettimen väliin tulee jättää vähintään 650 mm vapaata tilaa.
- Jos liesi integroidaan keittiökalusteeseen, vähimmäistilaa koskevia vaatimuksia tulee noudattaa.
- Jos liesi asennetaan keittiökaappien väliin, kaappien pintojen tulee kestää 90 °C:n lämpötiloja.

Lieden korkeuden säätäminen

- Lieden korkeutta voidaan säätää säätöjalkojen avulla.
- Jos haluat asentaa lieden alustan tai sokkelin päälle, varmista, että se kiinnitetään tukevasti.

Lapsilukon kiinnittäminen

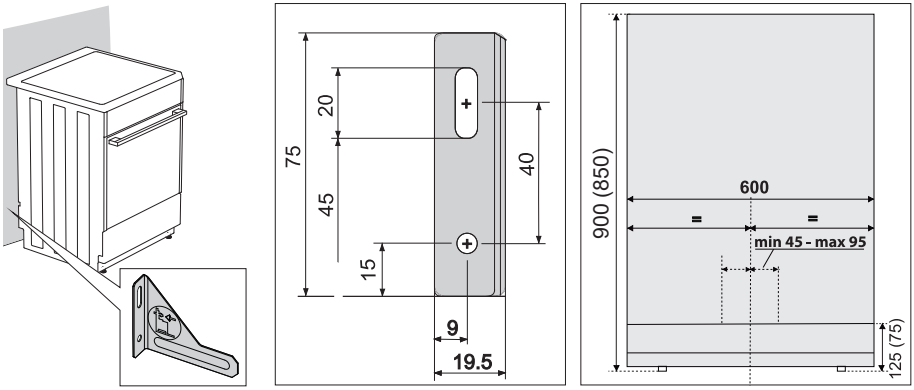
- Kiinnitä mekaaninen lapsilukko uunitilan yläreunan keskelle kahdella ruuvilla.

Säilytyslaatikon kahvan kiinnittäminen (lisävaruste)

- Kiinnitä kahva laatikon yläreunaan kahdella ruuvilla.

Kaatumisen estäminen

Suluissa olevat mitat esittävät kiinnitystuen asennusmittoja ilman lisätukea. Jos toimitukseen sisältyvää, laitetta kaatumiselta suojaavaa elementtiä ei voida kiinnittää tukevasti seinään mukana toimitetuilla ruuveilla ja tulpilla, käytä muita asianmukaisia kiinnittimiä tuen kiinnittämiseksi sillä tavoin, että se ei voi irrota seinästä.



Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämä laite on valmistettu ekologisesti kestävistä materiaaleista. Se on kuitenkin hävitettävä vastuullisesti sen käyttöiän päätyttyä. Pyydä hävittämistä koskevat lisätiedot paikallisilta viranomaisilta.

Laitteen pakkausmateriaalit voidaan kierrättää. Pakkauksessa on käytetty seuraavia materiaaleja:

- Pahvi
- Polyeteenikalvo (PE)
- CFC-vapaa polystyreeni (kova PS-vaahto)

Hävitä nämä materiaalit vastuullisesti ja lakisääteisten vaatimusten mukaisesti.

Tuotteessa on yliviivatun jäteastian kuva. Se osoittaa, että kodinkoneet tulee hävittää erikseen. Tämä tarkoittaa, että niitä ei saa hävittää sekajätteenä niiden käyttöiän päätyttyä. Toimita laite kunnalliseen kierrätyspisteeseen tai sähkö- ja elektroniikkaromua vastaanottavalle jälleenmyyjälle.

Kodinkoneiden asianmukainen hävittäminen estää ympäristön saastumisen ja terveysriskit. Tämän laitteen valmistuksessa käytetyt materiaalit voidaan kierrättää. Tämä auttaa säästämään energiaa ja raaka-aineita.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

CE Vakuutamme, että tuotteemme ovat sovellettavissa olevien EU:n direktiivien, asetusten ja standardien sekä muiden näissä standardeissa ilmoitettujen vaatimusten mukaisia.

Laitteen tunnistekilpi sijaitsee sen sisällä.

Ilmoita laitteen täydellinen tyyppinumero ottaessasi yhteyttä huoltopalveluun.

Huoltopalvelun osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät laitteen takuukortista.

ASKO

789048

789048 / VER 4 / 08-11-2021