

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>467</b>	Lisävarusteiden käyttö	477
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	467	Digitaalinen ohjelmointi	478
Laitteeseen liittyen	470	Ensimmäinen käyttökerta	478
Laitteen käyttötarkoitus	471	Uunin käyttö	479
Tämä käyttöohje	471	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	482
Valmistajan vastuu	471	Neuvoja kypsennykseen	484
Tyypikilpi	472	Suuntaa-antava paistotaulukko	485
Hävittäminen	472	Ohjeet monitasokypsennyksille	488
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	472	Ohjeet valvontaelimille	488
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	472	Erytistoiminnot	488
Energian säästämiseksi	472	Toissijaiset toiminnot	491
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	472	Asetukset	492
Valonlähteet	472	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>495</b>
Miten käyttöohjetta luetaan	473	Laitteen puhdistus	495
<b>KUVAUS</b>	<b>474</b>	Luukun puhdistus	495
Yleinen kuvaus	474	Kypsennystilan puhdistus	497
Ohjauspaneeli	475	Erytyiset puhdistustoiminnot	497
Muut osat	476	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	498
Lisävarusteet	476	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	499
Lisävarusteet (myydään erikseen)	477	Ylimääräinen huolto	500
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>477</b>	<b>ASENNUS</b>	<b>501</b>
Esitoimenpiteet	477	Sähköliitäntä	501
		Asemointi	502

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## VAROITUKSIA

### Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- VAROITUS: Laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: pienet lapset on pidettävä kaukana.
- VAROITUS: Tämä laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: älä koske lämmityselementteihin käytön aikana.
- Suojaa kätesi uunikintailla, kun

käsittelet ruokia uunitilan sisällä.

- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Laitteen käyttö on sallittu 8-vuotiaille tai sitä vanhemmille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on alentunut tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava aikuinen valvoo ja ohjaa heitä.

- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kypsennystä on valvottava aina. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennysten aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään kypsennyksen aikana tai kypsennyksen lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryt ulos ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ**

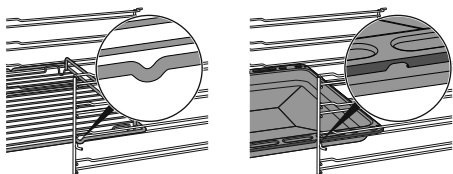
## TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.

- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

## Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä lasiosien puhdistuksessa hankaavia tai syövyttäviä voimakkaita pesuaineita (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrannoistoaaineita tai metallisieniä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia raapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin. Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloituneet, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä

- puhdistusaineita.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät tahatonta ulosvetoa, on oltava alasuuntaan ja kypsennystilan takaosaan päin.



- Älä käytä höyrysuikkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä suihkemaisia tuotteita laitteen läheisyydessä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Tulipalovaara: älä jätä esineitä kypsennystilan sisälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia välineitä tai astioita ruokien kypsennykseen.
- Älä aseta kypsennystilaan purkkeja tai suljettuja astioita.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- Älä peitä kypsennystilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.

- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.
- Mikäli halutaan käyttää leivinpaperia, aseta se niin, ettei se estä kuuman ilman kiertämistä uunitilan sisällä.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdistavattuuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

### **Pyrolyysitoiminnolla varustetuille laitteille**

- Pyrolyysin aikana pinnat voivat saavuttaa normaalia korkeampia lämpötiloja. Pidä lapset loitolla.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, poista kypsennystilan sisältä edellisistä kypsennyksistä jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, sammuta uunin päälle mahdollisesti asennetut

keittotason polttimet tai sähkölevyt.

## Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliittännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Sähköjohtojen johtimien ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa on oltava välillä 1,5-2 Nm.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos sähköjohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- VAROITUS: Laitteen sijoittamisen aikana on

varmistettava, että virtajohto ei ole sotkeutunut tai vahingoittunut.

- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- Sijoita laitteen syöttölinjaan moninapainen katkaisija, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.
- VAROITUS: Varmista ennen sisätilan lamppujen vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä ja irrotettu virtalähteestä tai että päävirtakytkin on kytketty pois päältä.
- Tässä laitteessa käytettävät lamput ovat erityisiä kodinkoneisiin tarkoitettuja lamppeja, älä käytä niitä kodin valaistukseen.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 4000 metriä merenpinnan yläpuolella.

## Laitteeseen liittyen

- Älä nojaa äläkä istu avoimen

oven päälle.

- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.
- (vain joissakin malleissa) Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia.

### **Lämpötila-anturi (jos varusteena)**

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailla kun lämpötila-anturia käytetään.
- Älä naarmuta tai vahingoita emaloituja tai kromattuja pintoja lämpötila-anturin jakkiliittimellä tai kärjellä.
- Älä työnnä lämpötila-anturia laitteessa oleviin aukkoihin ja koloihin.
- Kun lämpötila-anturi ei ole käytössä, varmista, että suojaava metallikorkki on kiinnitetty oikein.
- Älä koskaan irrota lämpötila-anturia liitännästä tai ruoasta vetämällä sitä johdosta.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto jää luukun väliin.
- Varo ettei lämpötila-anturi tai sen johto joudu kosketukseen lämmityselementtien kanssa uunitilan sisällä.
- Lämpötila-anturin osat eivät saa joutua kosketukseen uunitilan seinien, lämmityselementtien,

ritilöiden tai peltien kanssa kun ne ovat vielä kuumia.

- Lämpötila-anturia ei saa säilyttää laitteen sisällä.
- Älä käytä lämpötila-anturia pyrolyysin aikana.

### **Laitteen käyttötarkoitus**

Laitte on tarkoitettu ruokien kypsennykseen kotitalouskäytössä. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Sitä ei saa käyttää:

- kaupan työntekijöille tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maataloissa/maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- aamiaismajoituspaikoissa (B&B).

### **Tämä käyttöohje**

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

### **Valmistajan vastuu**

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä

- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

## Tyypikilpi

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

## Hävittäminen



Tämä laite on neuvoston sähkö- ja elektroniikkalaiteromuja (2012/19/EU) koskevan direktiivin mukainen, jonka vuoksi se tulee hävittää käyttöiän päättyessä erillään kotitalousjätteestä.

Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- Toimita laite käyttöiän loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



### Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

## Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

### Fan forced mode

ECO-toiminto, jota käytetään määrittämään energiatehokkuusluokka eurooppalaisen standardin EN 60350-1 erittelyjen mukaisesti.

## Conventional heating mode

STAATTISEN toiminnon suorittamista varten on ohitettava esilämmitysvaihe (katso kappale "Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ).

## Energiatohokkuuden tekniset tiedot

Energiamerkintää ja ekosuunnittelua koskevien eurooppalaisten asetusten mukaiset tiedot annetaan erillisessä asiakirjassa, jotka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana.

Nämä tiedot löytyvät kohdasta "Tuotetietokortti", joka voidaan ladata verkkosivustolta kyseistä tuotetta käsittelevältä sivulta.

## Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois kaikissa toiminnoissa (ks. luku "Esilämmitysvaihe") luukun ottamatta PIZZA-toimintoa (esilämmitystä ei voi sulkea pois) ja ECO-toimintoa (esilämmitystä ei ole).
- Vältä kaikissa toiminnoissa (ECO-toiminto mukaan lukien) luukun avaamista paiston aikana.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitalaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitalaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitalasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitala aina puhtaana.

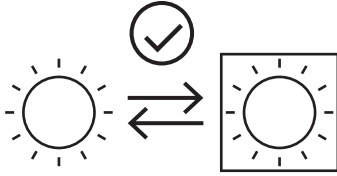
## Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla [www.smeg.com](http://www.smeg.com) kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

## Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa

olevia valonlähteitä.



- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa  $\geq 300$  °C ja ne on tarkoitettu käytettäväksi korkeita lämpötiloja sisältävissä käyttökohteissa kuten uunit.
- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "G".

## Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



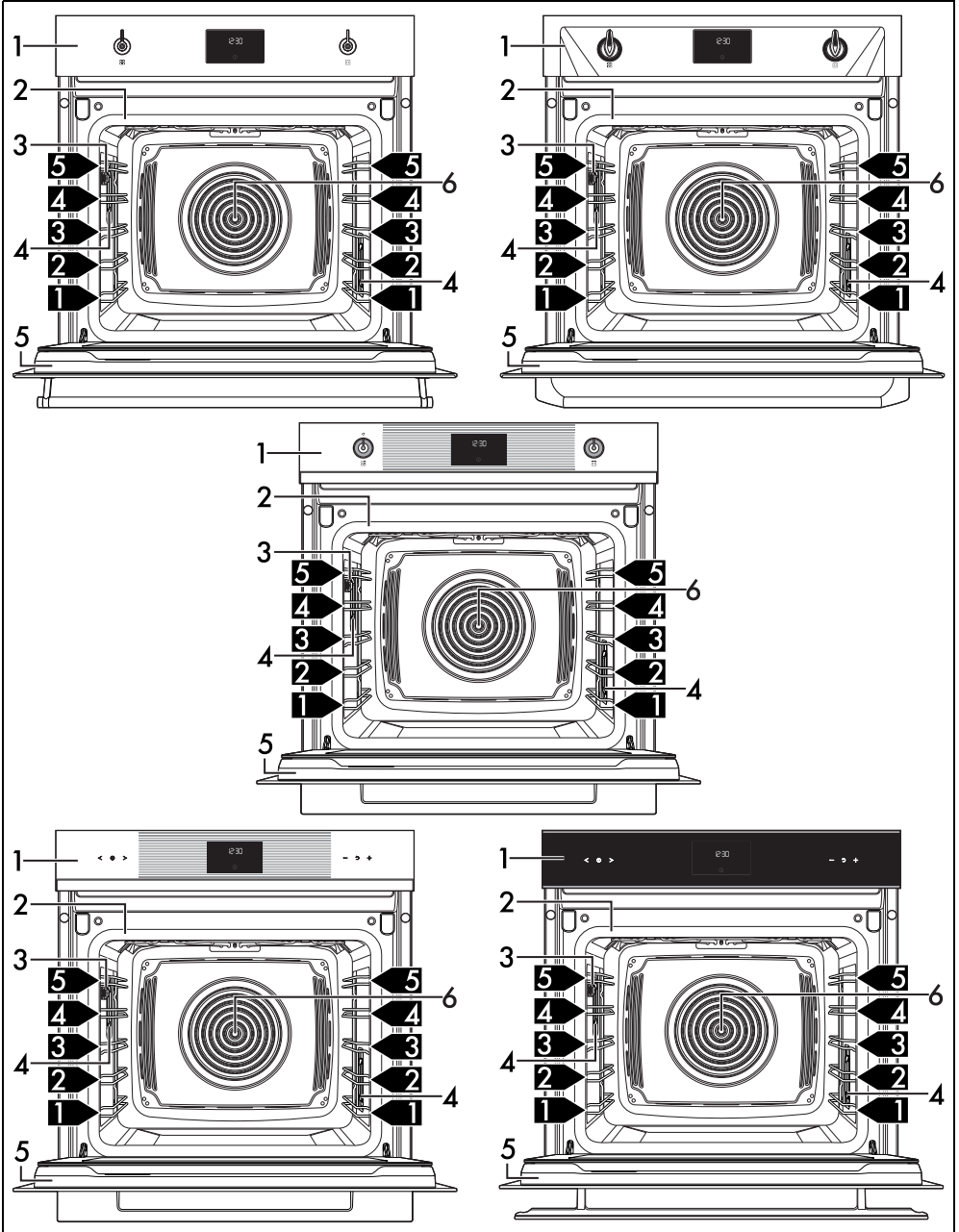
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

# KUVAUS

## Yleinen kuvaus

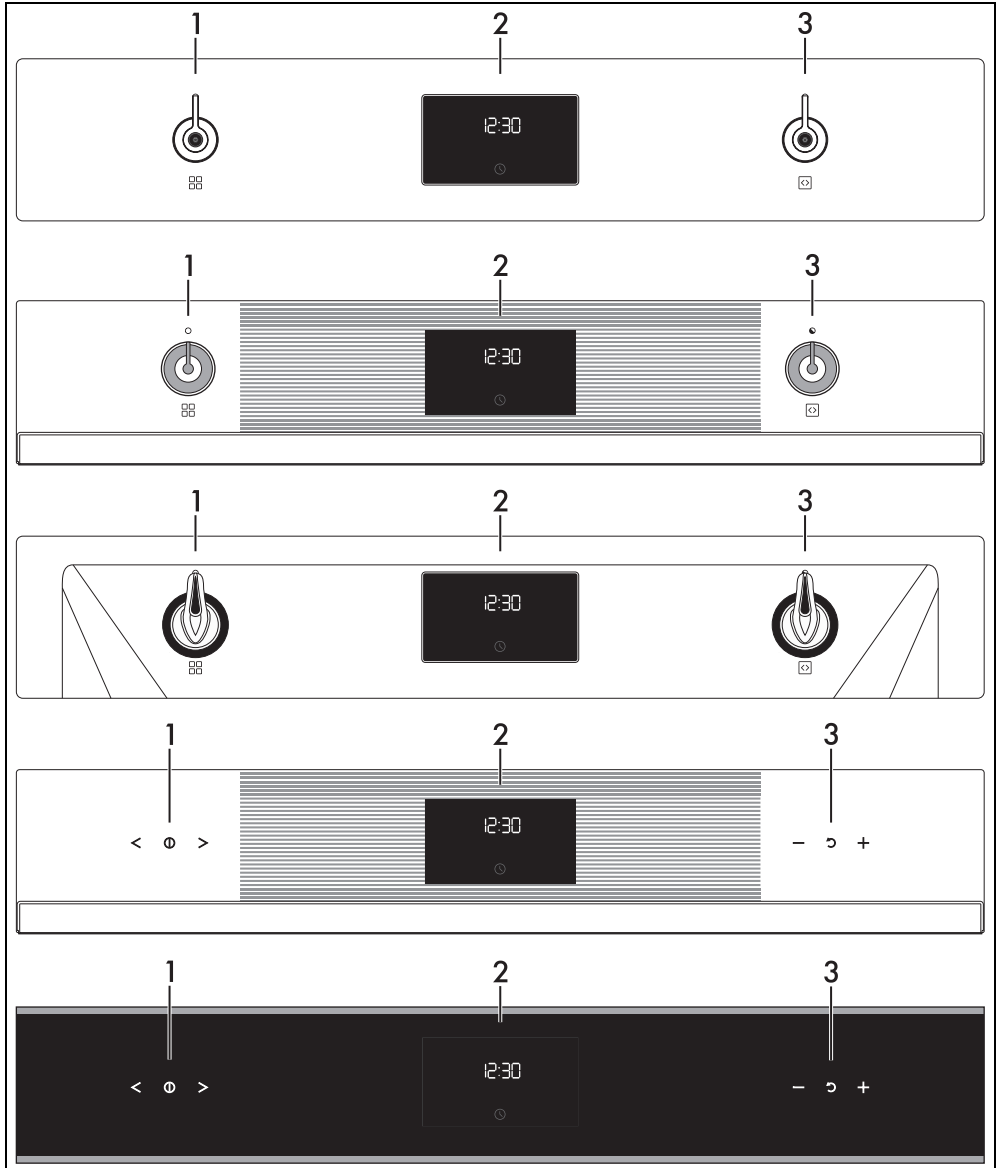


1 Ohjauspaneeli  
2 Tiiviste

3 Lämpötila-anturin liitännä (vain joissakin malleissa)  
4 Lamppu



## Ohjauspaneeli



### 1 Kosketusnäppäimet/Toimintokytkin

Näillä kosketusnäppäimillä tai tällä kytkinnäppulalla on mahdollista:

- käynnistää/sammuttaa laite

- valita toiminto,



Käännä toimintokytkin 0-asentoon, jotta kypsennys lopetetaan välittömästi.

### 2 Digitaalinen ohjelmointi

Näyttää nykyisen kellonajan, valitun toiminnon,

tehon, kypsennysajan ja mahdollisesti määritetyn ajan.

### 3 Kosketusnäppäimet/Lämpötilakytkin

Näillä kosketusnäppäimillä tai tällä kytkinnäppulalla on mahdollista asettaa:

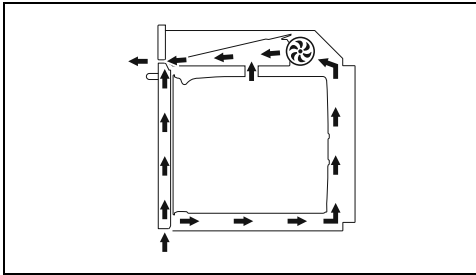
- kypsennyslämpötila
- toiminnon kestoaika
- ohjelmoidut kypsennykset
- nykyinen kellonaika
- käynnistää tai pysäyttää toiminto väliaikaisesti.

### Muut osat

#### Asetustasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden asemointia varten. Asetuskorkeudet määritetään alhaalta ylöspäin.

#### Jäähdytyspuhallin



Puhaltimen tehtävänä on jäähdyttää laite ja se kytkeytyy päälle kypsennyksen aikana. Puhaltimen toiminta aikaansaa normaalin ilmavirtauksen, joka tulee ulos luukun yläpuolelta. Ilmavirtaus voi jatkua lyhyen aikaa myös laitteen sammutuksen jälkeen.

#### Uunitilan valaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun

ottamatta toimintoja **e** - **v** -



(malleista riippuen).



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

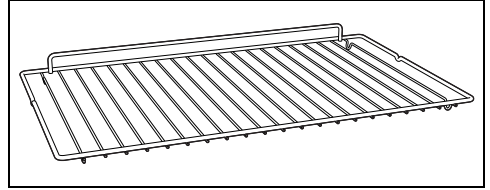
#### Lisävarusteet

- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat

lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.

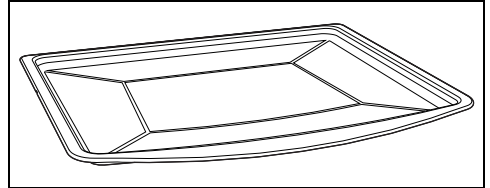
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

#### Ritilä



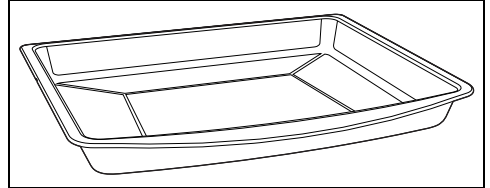
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

#### Uunipelti



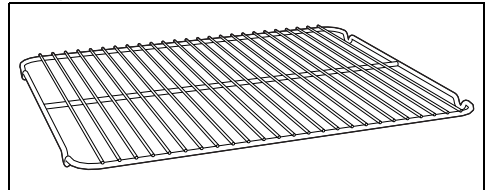
Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien paistoon.

#### Syvä uunipelti



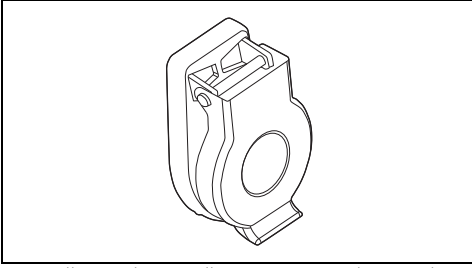
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

#### Uunipellin ritilä



Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yläpuolella.

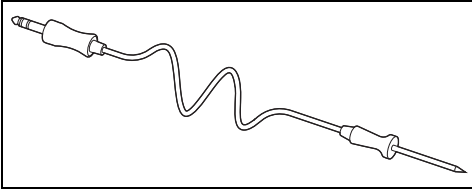
## Suojakansi (vain joissakin malleissa)



Kannella voidaan sulkea ja suojata lämpötila-anturin liitäntä, kun sitä ei käytetä.

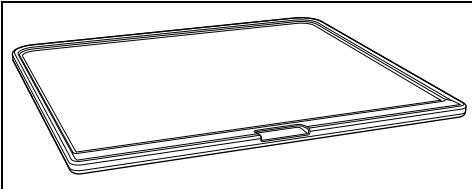
## Lisävarusteet (myydään erikseen)

### Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



Lämpötila-anturin avulla on mahdollista tehdä kypsennys elintarvikkeen sisällä mitatun lämpötilan mukaan.

### PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



lhanteellinen lisävaruste kypsennettäessä

# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet

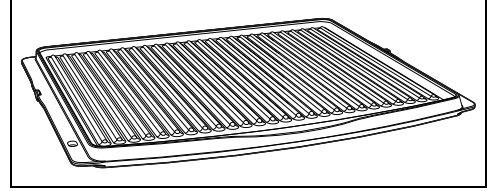


Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
- Poista mahdolliset tarrat (teknisiä tietoja sisältävää tarraa lukuun ottamatta) lisävarusteista ja hyllyiltä.
- Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (katso luku "PUHDISTUS JA HUOLTO").

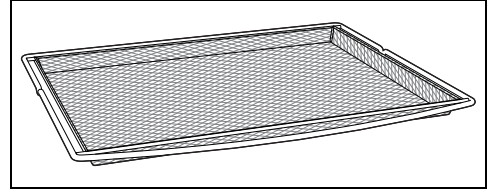
kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

## BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



Lisävarusten kahteen tarkoitukseen: käytä raidallista puolta lihan grillaukseen (pihvit, hampurilaiset ym.) ja grilla sileällä puolella kasviksia, hedelmiä, kaloja ym.

## AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



Suosittu lisävaruste, jolla voit paistaa ilmassa aiemmin leivitettyjä, esikypsennettyjä ja/tai pakastettuja ruokia (ranskalaiset perunat, peruna- tai lihakrokettit, paistajuusto ym.).

## Ensimmäinen lämmitys

1. Aseta vähintään tunnin kestävä kypsennys (katso kappale "Unin käyttö").
2. Kuumenna tyhjä kypsennystila enimmäislämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

Laitteen lämpiämisen aikana

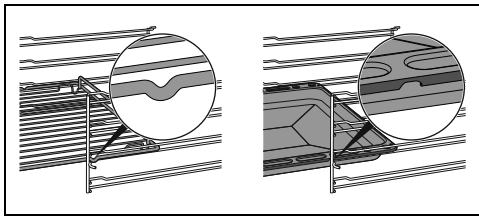
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## Lisävarusteiden käyttö

### Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät riitilän tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

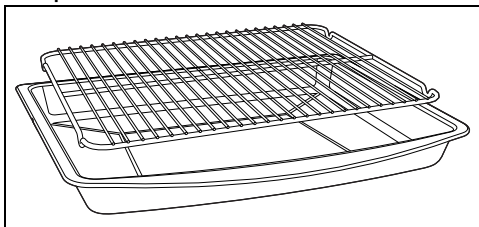


Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysäytymiskohtaan asti.



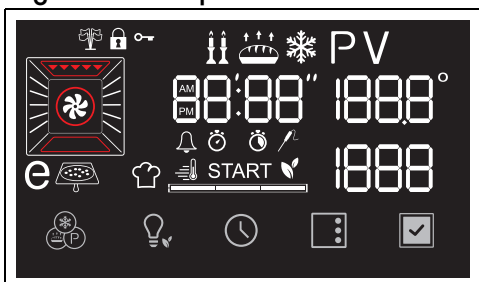
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jämmät.

## Uunipellin riitilä



Uunipellille tarkoitettu riitilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.



## Digitaalinen ohjelmointi





Näytössä näkyvät sillä hetkellä valitut parametrit ja toimintoa koskevat arvot. Sen käyttämiseksi riittää, että käännetään toimintokytintä ja lämpötilakytintä ja/tai painat näytön alaosassa olevia näppäimiä sen mukaan, mitä toimenpiteitä haluat laitteen suorittavan.




## Kosketusnäppäimet (vain joissakin malleissa)

Joissakin ohjauspaneeliversioissa kytkimien tilalla voi olla käytössä kosketusnäppäimet.



- Kosketusnäppäimillä  ja  on mahdollista valita haluttu toiminto ja parametrit (kuten aika ja lämpötila, valittuna olevasta valikosta riippuen) näytöllä olevasta näyttöruudusta.





Paina jatkuvasti näppäimiä  tai  vierittääksesi nopeasti muutettavia parametreja.

- Pidä painettuna muutaman sekunnin ajan kosketusnäppäintä  poistuaksesi käynnissä olevasta toiminnosta ja palataksesi kellonäyttöön näytöllä.
- Kosketusnäppäimillä  ja  on mahdollista lisätä tai vähentää valitun parametrin arvoa.



Paina jatkuvasti näppäimiä  tai  muuttaaksesi nopeasti valitun parametrin arvoa.

- Pidä painettuna muutaman sekunnin ajan kosketusnäppäintä  palauttaaksesi valittu parametri oletusarvoon.
- Vahvista haluttu arvo painamalla näppäintä  näytöllä.



Sovitun käytännön mukaisesti, tässä käsikirjassa kaikki ohjeet kuvataan viitaten malliin, jossa ei ole kytkinnappuloita.

## Ensimmäinen käyttökerta



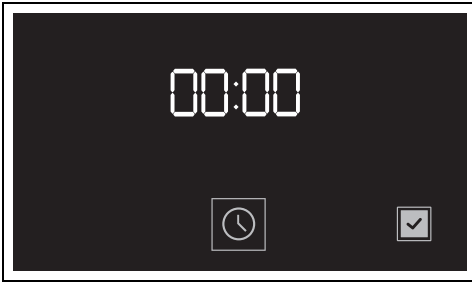
Jos kellonaikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.

Ensimmäisen käytön tai pitkän sähkökatkoksen yhteydessä, laitteen näytölle ilmestyvät viesti

 ja näppäin  vilkkuvina.





Kypsennyksen aloittamiseksi on asetettava




nykyinen kellonaika.





### Kellonajan asettaminen



1. Paina näppäintä .
2. Valitse näytettävä kellonajan esitysmuoto kääntämällä lämpötilakytintä (  tai  ).

 Kun valitaan versio , näytöllä näkyvät kirjoitus  (aamupäivä) tai  (iltapäivä).

3. Vahvasta painamalla näppäintä  ja siirry kellonajan säätöön.
4. Säädä tämänhetkinen kellonaika kääntämällä lämpötilakytintä.
5. Aseta nykyinen kellonaika ja paina näppäintä  siirtyäksesi minuuttien valintaan.
6. Valitse nykyisen kellonajan minuutit lämpötilakytintä kääntämällä.
7. Vahvasta painamalla näppäintä .

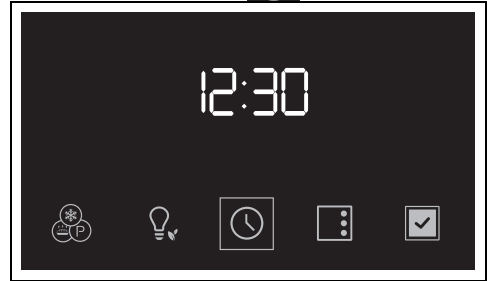
 Nykyisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä- ja talviajan vaihtumisen vuoksi.

 Kun nykyinen kellonaika näkyy, näyttö siirtyy vähäisen kirkkauden näyttöön noin 2 minuutin kuluttua viimeisestä nappien käsittelystä.

 Peruuta toimenpide kääntämällä toimintokytkintä tai pitämällä painettuna muutaman sekunnin painiketta .


### Kellonajan muuttaminen

1. Päävalikossa, pidä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .





2. Jatka muuttamalla kellonaika kuten kuvataan edellisen luvun kohdassa 2.



### Unin käynnitys

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

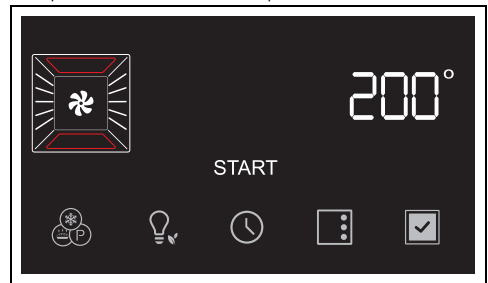
### Perinteinen kypsennys


 Kypsennys voidaan keskeyttää milloin tahansa siirtämällä toimintokytkin O-asettoon.

1. Käännä toimintokytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi halutun toiminnon (esimerkiksi "KIERTOILMA" ).

Näppäin  ja kirjoitus  alkavat vilkkua.

2. Käännä lämpötilakytintä oikealle tai vasemmalle asettaaksesi halutun lämpötilan (esimerkiksi "200 °C").





3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .




Kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto keskeytetään. Toimintoa jatketaan automaattisesti luukun sulkemisen jälkeen.

### Esilämmitysvaihe

Paistoa edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan merkkivalon  syttymisellä ja progressiivisesti nousevalla lämpötilatasolla .




On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .

Esilämmityksen lopuksi:

- merkkivalo  sammuu,
- kuuluu äänimerkki,
- kirjoitus **START** ja näppäin  vilkkuvat ja osoittavat, että ruoka voidaan laittaa uuniin.

### Avaa luukku

1. Aukaise ovi
2. Aseta paistettava ruoka uunitilan sisälle.
3. Sulje luukku.
  - tai
  - Jos ruoka on jo uunissa, käynnistä kypsennys painamalla näppäintä .
4. Tarkasta ruoan kypsyyssaste sytyttämällä sisävalo.


### Paiston päätyminen

5. Päätä kypsennys siirtämällä toimintokytkin 0-asentoon toiminnosta poistuaksesi.

### Ajastettu kypsennys

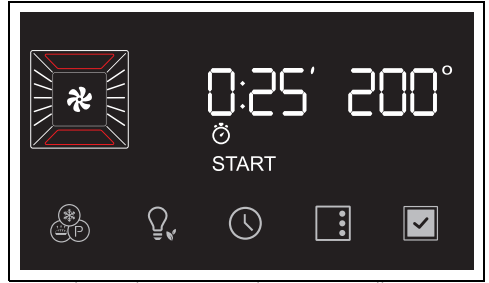


Ajastetulla kypsennyksellä tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla kypsennys voidaan aloittaa ja lopettaa käyttäjän asettaman määrätyn ajan kuluttua.

1. Kun toiminto ja paistolämpötila on valittu, paina näppäintä .

Näytössä vilkkuu merkkivalo .


2. Käännä lämpötilakytintä asettaaksesi kypsennysajan (1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "25 minuuttia").




3. Vahvista kypsennysaika painamalla näppäintä .




Ota huomioon, että paiston kestoajanaan on lisättävä muutama minuutti uuniin esilämmitystä varten.

4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .

Esilämmityksen lopuksi:



5. Aseta ruoka uunitilaan.
6. Käynnistä kypsennys painamalla näppäintä .

Ajastettu kypsennys osoitetaan numeronäytöllä näkyvän ajan vähenemisellä sekä progressiivisesti vähenevillä palkin segmenteillä .

Kypsennyksen päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.

7. Palauta toimintokytkin 0-asentoon.

### Ajastetun kypsennyksen peruuttaminen

1. Paina muutama sekunti näppäintä .
2. Käännä lämpötilakytintä vastapäivään, kunnes kypsennyksen kesto on nolla.
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

### Ohjelmoitu paista



Ohjelmoitulla kypsennyksellä tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää ajastettu kypsennys automaattisesti määrätyn kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.

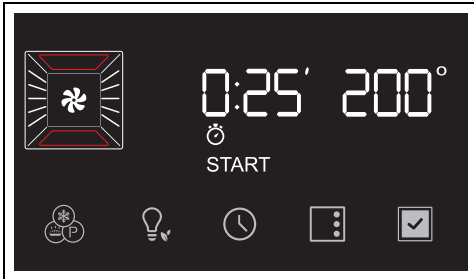


Turvallisuussyistä ei ole mahdollista asettaa pelkkää kypsennyksen päättymisaikaa ohjelmoimatta kypsennysaikaa.

1. Kun toiminto ja paistolämpötila on valittu, paina näppäintä .

Näytössä vilkkuu merkkivalo .

2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi kypsennysajan (1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "25 minuuttia").





3. Paina näppäintä .

Näytössä vilkkuu merkkivalo .

4. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan (esimerkiksi "13.15").



5. Vahvista kypsennyksen päättymisaika painamalla näppäintä .

6. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .

Laite jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.








Kypsennyksen päätyttyä kellonajassa on jo huomioitu esilämmityksen minuutit.

Kypsennyksen päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.

7. Käännä toimintokytkin 0-asentoon.

## Ohjelmoidun kypsennyksen peruuttaminen

1. Paina muutama sekunti näppäintä . Näytössä vilkkuu merkkivalo .
2. Paina lyhyesti näppäintä . Näytössä vilkkuu merkkivalo .
3. Käännä lämpötilalakytkintä vastapäivään, kunnes kypsennyksen kesto on nolla.
4. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



Tällä tavalla peruutetaan ainoastaan ohjelmoitu kypsennys. Ajustettu kypsennys alkaa heti esilämmitysvaiheella.










Kaikkien kypsennysten keskeyttämiseksi käännä toimintokytkin 0-asentoon.

## Minuuttiajastin kypsennyksen aikana



Minuuttiajastin ei keskeytä paistoa, vaan ilmoittaa käyttäjälle, kun asetetut minuutit ovat kuluneet umpeen.

1. Paina näppäintä . Näytössä vilkkuu merkkivalo .
1. Paina näppäintä . Näyttöön ilmestyvät luvut **00:00** ja merkkivalo  vilkkuvat.
2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi minuuttiajastimen kestoajan (välillä 1 minuutti - 13 tuntia).
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.
4. Minuuttiajastimen lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkkivalo .
5. Poistu toiminnosta painamalla näppäintä .

## Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

## STAATTINEN



Perinteinen kypsennys, joka sopii yhden ruoan valmistamiseen kerrallaan. Ihanteellinen paistien, rasvaisen lihan, leivän, piirakoiden kypsennykseen.

## KIERTOILMA



Tehokas tasainen kypsennys. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsentämiseen.

## LÄMMIN KIERTOILMA



Lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti. Sopii kaikille ruokalajeille, ihanteellinen kypsennettäessä useammalla tasolla sekoittamatta hajuja ja makuja.

## TURBO



Mahdollistaa nopean kypsentämisen useammalla tasolla aromeja sekoittamatta. Ihanteellinen suurikokoisille ruoille tai ruoille, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.

## GRILLI



Mahdollistaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Käytettäessä kypsennyksen loppuvaiheessa antaa ruoalle tasaisen ruskistuksen.

## KIERTOILMAGRILLI



Sallii optimaalisen grillauksen myös paksummille lihapalasilte. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

## PERUSTILA



Lämpö tulee vain alhaalta sisätilassa. Ihanteellinen makeille tai suolaisille piirakoille, pizzalle ja kakuille.

## LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



Sen avulla voit kypsentää nopeasti ja kypsä ruokia pinnaltaan, mutta ei sisältä. Sopii hyvin piirakoille tai mille tahansa ruokalajeille.

## PIZZA



Erytistoiminto pizzan paistoa varten. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan myös kekseille ja leivoksille.

## ECO



Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella. Sitä suositellaan kaiken tyyppisille ruokalajeille, lukuun ottamatta sellaisia, joista syntyy suuri määrä kosteutta (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



ECO-toiminnossa kypsennysajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uuniin asetettujen ruokien määrästä.



ECO-toiminto on hellävarainen paistotoiminto ja sitä suositellaan kypsennyksille, jotka eivät vaadi lämpötilaa yli 210 °C. Korkeammassa lämpötilassa kypsentämistä varten on suositeltavaa valita toinen toiminto.

## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.



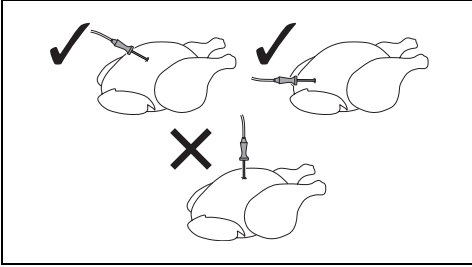
Älä asenna mahdollisia teleskooppiohjaimia neljännelle tasolle alhaalta, koska ne estävät pääsyn lämpötila-anturin sivulla olevaan liitäntään.

## Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uuniin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa



ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



Ruuan sisälämpötilan tarkkaa mittaamista varten lämpötila-anturi ei saa koskettaa luita tai rasvaisia osia.



Suosittelava uunin minimilämpötila anturikypsennyksiä varten on 120 °C, paitsi alhaisessa lämpötilassa tapahtuvia kypsennyksiä varten.

### Paiston asettaminen lämpötila-anturilla



**Varoitus:** saavutettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Suojaa käsiä uunikintailla, kun lämpötila-anturi kytketään tai ruokia siirretään uunissa tai sieltä pois.



Valittavissa oleva lämpötila on välillä 50 °C minimilämpötila ja 90 °C maksimilämpötila.



Jos uunin lämpötila asetetaan liian alhaiseen arvoon, laite asettaa automaattisesti tarvittavan minimilämpötilan valitun tavoitelämpötilan saavuttamiseksi.



Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa paistolämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.



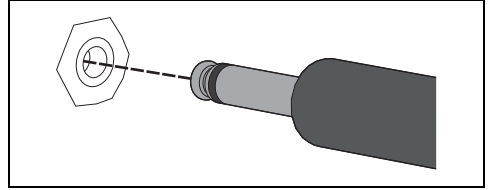
Jos anturin kanssa tapahtuvan kypsennyksen aikana on jostain syystä irrotettava anturi kytkimiä tai näyttöä käsittelemättä, toiminto jatkuu normaalina kypsennyksenä.


Uuni kylmänä:

1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi

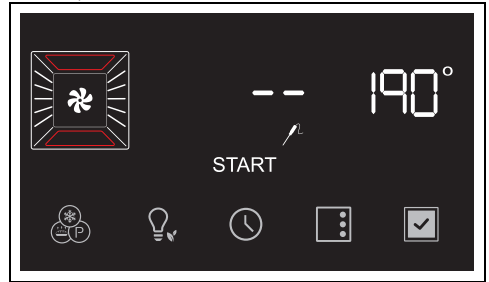
”KIERTOILMA ”).

2. Käännä lämpötilalakytkintä paistolämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi ”190 °C”).
3. Avaa laitteen luukku.
4. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.
5. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse sondia suojakannen avaamiseen.



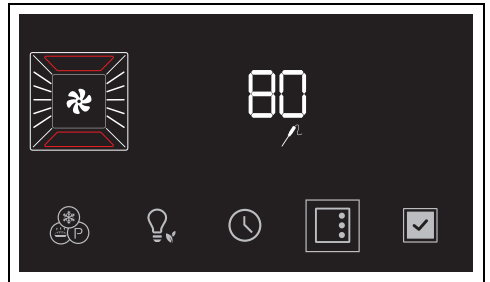
Näyttöön syttyy merkkivalo .

6. Sulje luukku.



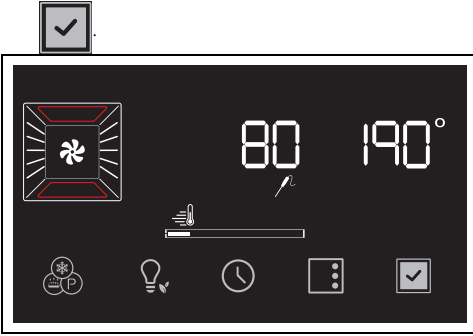
7. Paina näppäintä  näytöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.

8. Käännä lämpötilalakytkintä tavoitelämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi ”80 °C”).



9. Paina näppäintä  vahvistaaksesi asetettu tavoitelämpötila.

10. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä



Laite aloittaa esilämmitysvaiheen.

On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä

Kypsennys käynnistetty:

1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi "KIERTOILMA").



2. Käännä lämpötilalakytkintä paistolämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi "190°C").

3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä



Laite aloittaa esilämmitysvaiheen.

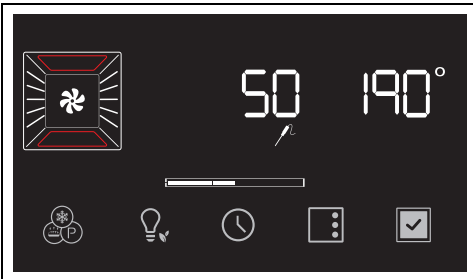
Esilämmityksen lopuksi:

4. Avaa laitteen luukku.

5. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.

6. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse sondia suojakannen avaamiseen.

Näyttöön sytty merkkivalo



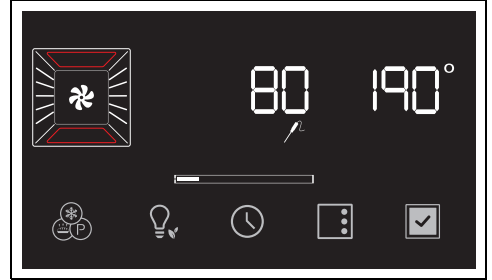
7. Sulje luukku.

8. Paina näppäintä näyttöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.

9. Käännä lämpötilalakytkintä tavoitelämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi "80°C").

10. Paina näppäintä vahvistaaksesi asetettu tavoitelämpötila.

11. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä



### Paiston päättäminen lämpötila-anturilla

Kun Nykyinen lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman Tavoitelämpötilan, paisto päättyy.

Lämmityselementit kytketään pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.

1. Aukaise ovi.

2. Ota anturi pois ruoasta ja liitäntästä.

3. Ota ruoka pois uunitilasta.

4. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.

5. Sulje luukku.

### Neuvoja kypsennykseen

#### Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa saadaksesi tasaisen kypsennystuloksen kaikilla tasoilla.
- Kypsennysaikaa ei ole mahdollista lyhentää lisäämällä lämpötilaa (ruoka voi olla paistunut ulkoapäin mutta raakaa sisältä).

#### Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoajan mittaamisessa lihamittaria tai paina yksinkertaisesti lihan pintaan lusikalla. Jos se on kiinteä, se on kypsä, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

#### Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä

kylmässä että esilämmitetyssä uunissa.

Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.

- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmitää uuniin ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

### Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paisto-aika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan päätyttyä, työnnä hammas tikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammas tikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi paisto-aika.

### Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uuniin.

## Suunta-antava paistotaulukko

### Selitykset



Ritilä

Suosittelaa käyttämään ritilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.

Uunipellin ritilän puuttuessa, ritilää voidaan käyttää alustana grillattaessa asettamalla syvä uunipelti alla olevalle tasolle valuvien nesteiden keräämiseksi.

Usealla tasolla tapahtuvia kypsennyksiä varten aseta kaksi ritilää ja jätä yksi tyhjä taso näiden

väliin. Käytä toimintoa **LÄMPÖKIERTOILMA**  ja/tai **PERUSLÄMPÖKIERTOILMA**



Käytä leivonnaispeltiä, matalaa uunipeltiä tai ilman nesteitä tapahtuvaan kypsennykseen sopivaa peltiä.



Uunipelti

Suosittelaa käyttämään toimintoa **STAATTINEN**  halutulla tasolla.

ensimmäiselle tasolle.


- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uuniin pohjalle vettä sisältäviä astia.

### Energian säästämiseksi

- Pysäytä kypsennys muutama minuutti ennen normaalisti tarvittavaa aikaa. Kypsennys jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan sisällä kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaaminen minimiin, jotta vähennetään lämmön häviämistä.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.

### Ohjeita anturin käyttöön (mallikohtainen)

Anturia voidaan käyttää myös tavallisten aikakypsennysten aikana:

1. Työnnä lämpötila-anturi kypsennettävään ruokaan ja liitä se asianmukaiseen liitäntään.
2. Paina näppäintä  ja tarkista ruoan lämpötila katsomalla arvoa, joka näkyy kohdassa **Nykyinen lämpötila**.

Käytä syvää uunipeltiä kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta syvä uunipelti keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Syvä uunipelti

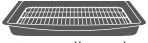
STAATTINEN



asetta syvä uunipelti halutulle tasolle.

Aseta uunipelti ylimmälle tasolle uunipellin ritilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA



Uunipellin ritilä

Suosittelaaan käyttämään uunipellin ritilää alustana grillauksen nesteiden keräämiseksi.



alumiinivuoka



kakkuvuoka



paistovuoka






uunipaperi

**esiläm. = esilämmitys**

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso	Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	esiläm.
<b>PASTA</b>						
Gnocchi alla romana (4 henkilölle)	0,6 - 0,8	KIERTOILMA	4 	180	10 - 12	kyllä
Lasagne (4 henkilölle)	0,6 - 0,7	KIERTOILMA	3 	180	20	kyllä
Kinkku-ricotta-ohukaiset	6 kpl	KIERTOILMA	5 	220	8	kyllä
Gnocchi alla sorrentina (4 henkilölle)	1,0 - 1,2	KIERTOILMA	4 	200	10 - 12	kyllä
Huomaus: kypsennysaika voi vaihdella paksuuden, pastakerrosten ja halutun gratinoinnin mukaan.						

#### LIHAT

Vasikanpaisti <sup>1</sup>	1,0	KIERTOILMA	3 	220 170	20 70	kyllä
Kanankoivet kermakastikkeessa <sup>2</sup>	1,0	KIERTOILMA	4 	180	50	kyllä
Leivitetty kanankyljykset (paksuus 1 cm)	6 kpl	KIERTOILMA	4 	260	10 - 15	kyllä

<sup>1</sup> Lisää valkoviiniä 20 minuutin kuluttua, kostuta lihaliemellä ajoittain kypsennyksen aikana.

<sup>2</sup> Lisää konjakkia 20 minuutin kuluttua, kostuta ajoittain kypsennyksen aikana. Lisää kerma 10 minuuttia ennen kypsennyksen päättämistä.

Huomaa: käännä ruoka, jotta ruskistetaan molemmat puolet.


#### VIHANNEKSET

Täytetyt uuniperunat (puolikkaat)	6 kpl	KIERTOILMA	4 	200	12	kyllä
-----------------------------------	-------	------------	---	-----	----	-------

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

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso		Lämp. (°C)	Aika (minuutteina)	esi-läm.
Salviaporkkanat (palasina)	5 kpl	KIERTOILMA	4		200	25	kyllä
Täytetyt kesäkurpitsat (puolikkaat)	1,0	KIERTOILMA	3		180	20	kyllä
Gratinoidut fenkolit (lohkoina)	3 kpl	KIERTOILMA	5		220	8	kyllä
Paahdetut paprikat	3 kpl	KIERTOILMA	4		250	15	kyllä

#### LEIVONNAISET

Täytetyt persikat (puolikkaat)	6 kpl	KIERTOILMA	3		160	20	kyllä
Hasselpähkinäkakku	0,9 - 1,0	KIERTOILMA	3		165	60	kyllä
Keksit <sup>3</sup> (paksuus 0,5 - 0,8 cm)	15-20 kpl	KIERTOILMA	3		190	8 - 10	kyllä

<sup>3</sup> Kypsennysaika voi vaihdella yksittäisen keksin paksuuden mukaan.

#### SULATTAMISET

Liha	0,5	KIERTOILMA	1 - 2		0	90 - 100	ei
Liha	1,0	KIERTOILMA	1 - 2		0	120 - 140	ei
Kala	0,4	KIERTOILMA	1 - 2		0	80 - 90	ei
Kala	0,8	KIERTOILMA	1 - 2		0	120 - 140	ei
Leipäannos	0,2	KIERTOILMA	1 - 2		0	30 - 40	ei
Kokoleipä	0,5	KIERTOILMA	1 - 2		0	50 - 60	ei

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

# Ohjeet monitasokypsenyksille

Ruokalajit	Toiminto	Taso
Kakut <sup>1</sup>	KIERTOILMA	2 - 4  Ø 20 - 26 
Paahdetut sekavihannekset / Paistetut perunat <sup>1</sup>	KIERTOILMA	2 - 4  leveys 30 
Pizzat ja focaccia-leivät <sup>1</sup>	KIERTOILMA	2 - 4  leveys 30 
Briossit (pakastetut) <sup>2</sup>	KIERTOILMA	1 - 3 tai 1 - 4  

<sup>1</sup> Aseta vuoat ritilöiden keskelle.

<sup>2</sup> Koska kyseessä on pakastetuote, älä paista yli 4-5 briossia tasoa kohti.

## Ohjeet valvontaelimille


### Fan forced mode

ECO -toiminto, jotka käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi on eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukainen.

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

### Conventional heating mode

STAATTISEN toiminnon suorittamiseksi on ohitettava esilämmitysvaihe (ks. kappale "Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ).

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.



### Erityistoiminnot

- Käännä toimintokytkintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.



Näppäin  vilkkuu.

Laite ehdottaa sulatustoimintoa



Siirry saatavilla olevissa toiminnoissa painamalla näppäintä  , kunnes valitset halutun erityistoiminnon.






Poistu valitusta toiminnosta (ei vielä käynnistetty) pitämällä painettuna näppäintä  .

### SULATUS



Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita valitun ajan perusteella.

1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .

 Jos sisäinen lämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida ja jokaisella näppäimen  painalluksella laite antaa äänimerkin. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivoitua.

2. Aukaise ovi.
3. Aseta sulatettava ruoka uunitilan sisälle.
4. Sulje luukku.
5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.
6. Käännä lämpötilakytkintä sulatusajan antamiseksi (välillä 1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "1.30").




7. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus **End** ja kuuluu äänimerkki.


8. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.
9. Seuraavassa on viitetaulukko erityyppisten elintarvikkeiden sulatusajoista.

Tyyppi	Paino (kg)	Aika
Lihat	0,5	1 h 45 min
Kala	0,4	0 h 40 min
Leipä	0,3	0 h 20 min
Leivonnaiset	1,0	0 h 45 min

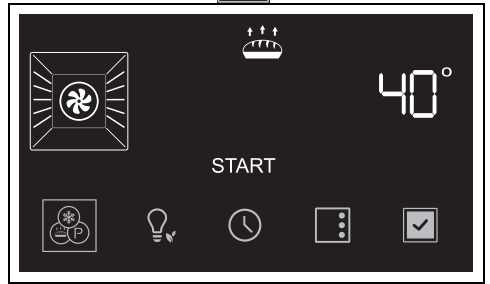
## KOHOTUS


 Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikinoiden kohotukseen.

1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .


 Jos sisäinen lämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida ja jokaisella näppäimen  painalluksella laite antaa äänimerkin. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivoitua.

2. Aukaise ovi.
3. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
4. Sulje luukku.
5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.




 Käännä lämpötilakytkintä muuttaaksesi lämpötilan arvoa (välillä 25 - 40 °C)

6. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .
7. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

 Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

## SAPATTI



 Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:


- Kypsennys voi jatkua äärettömän ajan eikä ole mahdollista asettaa mitään kestoaikaa.
- Ei suoriteta minkään tyyppistä esilämmitystä.
- Valittavissa oleva paistolämpötila on välillä 60-150 °C.
- Uunin lamppu pois päältä kytkettynä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun aukaisu (jos varusteena) tai manuaalinen kytkentä kytkimen avulla ei saa lampua päälle.

- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.




Kun Sapatti -toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa. Kytkimiin ja/tai näytön näppäimiin koskeminen ei saa aikaan mitään vaikutusta ja pelkkä toimintokytkin jää päälle, jotta voidaan palata päävalikkoon.


1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .

2. Vahvista painamalla näppäintä .
3. Käännä lämpötilakytkintä haluamasi paistolämpötilan valitsemiseksi (esimerkiksi "90 °C").



4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .
5. Poistu toiminnoista kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.



## STONE

 Kätevä kivellä kypsennystä varten. Käytä erikseen myytävän PPR2- tai STONE-lisävarusteen kanssa.



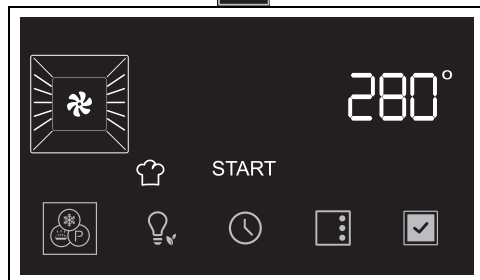
Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.


1. Avokaise ovi.
2. Laita PPR2- tai STONE-lisävaruste uuniin (katso lisävarusteen omaa käyttöopasta).
3. Sulje luukku

4. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .



5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



6. Käännä lämpötilakytkintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 280°C).
7. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.

8. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
9. Sulje luukku.
10. Kypsennyksen päätyttyä, poistu toiminnoista kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## BBQ (Grilli)




Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.

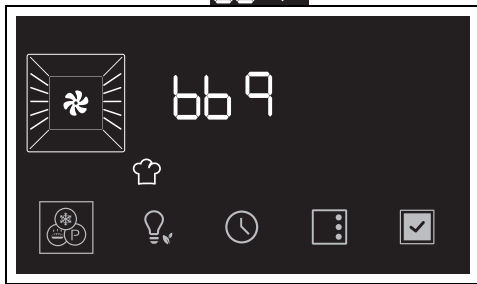


Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Avokaise ovi.
2. Laita BBQ-lisävaruste uuniin.





3. Sulje luukku
4. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **bb9**.



5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.





6. Käännä lämpötilakytintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250°C).
7. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


 Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.

8. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
9. Sulje luukku.
10. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## AIRFRY

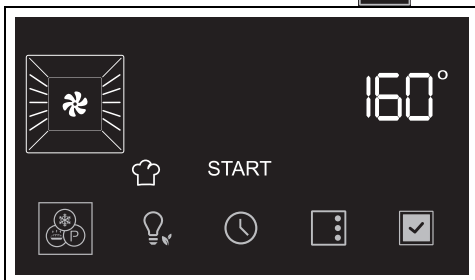
 Kätevä ilman öljyä tapahtuvaan paistamiseen. Käytä erikseen myytävän AIRFRY-lisävarusteen kanssa.


 Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.


1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **FrY**.



2. Vahvista painamalla näppäintä .



3. Käännä lämpötilakytintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250°C).
4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


 Kuten tavallisille kypsennystoiminnoille, on mahdollista ohittaa esilämmitys ja asettaa ajastettu ja ohjelmoitu kypsennys.


5. Esilämmityksen päätyttyä, avaa luukku ja laita AIRFRY-lisävaruste kypsennettävän ruoan kanssa uuniin.
6. Sulje luukku.
7. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

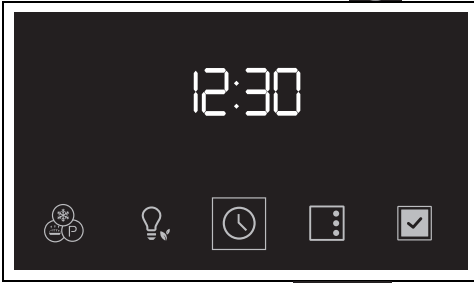
## Toissijaiset toiminnot


Näytön alaosassa olevilla näppäimillä on tietyt toissijaisia tehtäviä.

### Ajastin

 Ajastin ilmoittaa vain käyttäjälle, kun asetetut minuutit ovat kuluneet loppuun.


1. Päävalikossa paina näppäintä 



Näyttöön ilmestyvät luvut **00:00** ja merkkivalo  vilkkuu.

2. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi minuuttiajastimen kestoajan (välillä 1 minuutti - 13 tuntia).

3. Vahvasta painamalla näppäintä 

4. Minuuttiajastimen lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkkivalo 


5. Poistu toiminnosta painamalla näppäintä 


## KELLONAIKA

1. Päävalikossa, pidä painettuna muutaman sekunnin näppäintä 




2. Valitse näytettävä kellonajan esitysmuoto kääntämällä lämpötilakytkintä (**12h** tai **24h**).

 Kun valitaan versio **12h**, näytöllä näkyvät kirjoitus **AM** (aamupäivä) tai **PM** (iltapäivä).



3. Vahvasta painamalla näppäintä  ja siirry kellonajan säätöön.

4. Säädä tämänhetkinen kellonaika kääntämällä lämpötilakytkintä.

5. Aseta nykyinen kellonaika ja paina näppäintä  siirtyäksesi minuuttien valintaan.

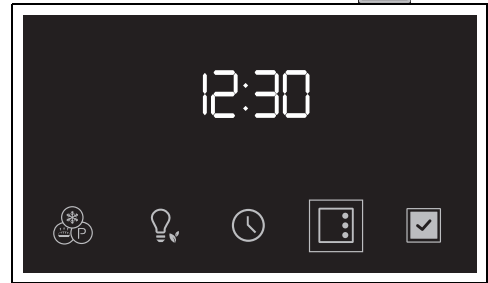
6. Valitse nykyisen kellonajan minuutit lämpötilakytkintä kääntämällä.



7. Vahvasta painamalla näppäintä 

 Peruuta toimenpide kääntämällä toimintokytöntä tai pitämällä painettuna muutaman sekunnin painiketta 


## Asetukset

• Päävalikossa paina näppäintä 

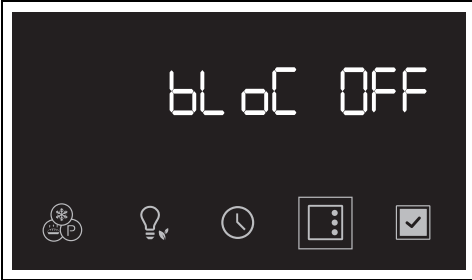


 Poistu asetusten valikosta pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä 

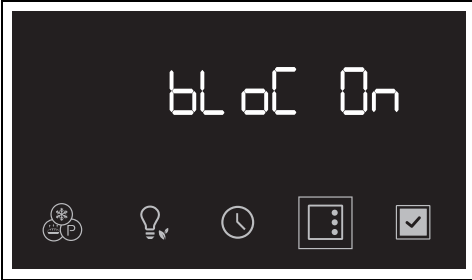
## Ohjaimien lukitus (lapsilukko)



 Tämä toimintatapa sallii laitteen lukita automaattisesti ohjaimet normaalitoiminnan aikana 2 minuutin kuluttua, jos käyttäjä ei suorita mitään toimenpiteitä.



1. Kun ollaan siirrytty asetusten valikkoon, paina näppäintä , kunnes toiminnoksi valitaan ohjaimien lukitus.



2. Aktivoi ohjaimien lukitus kääntämällä lämpötilakykintä.



3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.


 Normaalitoiminnan aikana ohjaimien lukituksen osoittaa merkkivalon  syttyminen

 Jos kosketetaan näytön näppäimiä tai muutetaan kytkimien asentoja, näytölle tulee näkyviin kahdeksi sekunniksi kirjoitus **Loch**.

Poista lukitus väliaikaisesti:


1. kypsennyksen aikana käännä lämpötilakykintä tai paina näytön jotain näppäintä.




2. Kun näytöllä näkyy "Loch On", paina muutama sekunti näppäintä .

Kun viimeisestä asetuksesta on kulunut kaksi minuuttia, lukitus aktivoituu uudelleen.

### Show Room (vain esittelykäyttöön)



 Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmityselementit, mutta jättäen samalla kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



1. Kun ollaan siirrytty asetusten valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan show room -toiminto.




2. Aktivoi show room -toiminto kääntämällä lämpötilakykintä.





3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.

 Aktiivisen show room -toiminnon osoittaa näytöllä palava merkkivalo .

 Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toiminto on asetettava pois päältä OFF-tilaan.

### Lämmön säilyttäminen



 Tämän toimintatavan avulla laite voi sellaisen kypsennyksen päättyessä, jossa sen kesto aika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), pitää vasta paistettua ruokaa lämpimänä (alhaisissa lämpötiloissa) säilyttäen paiston aikana saadun rapeuden ja muuttamatta aistinvaraisia ominaisuuksia.


1. Kun ollaan siirrytty asetusten valikkoon, paina näppäintä , kunnes toiminnoksi valitaan Lämmön säilyttäminen.




2. Aktivoi Lämmön säilyttäminen kääntämällä lämpötilalakytkintä.




3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.

 Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toiminto on asetettava pois päältä OFF-tilaan.



### Näytön kirkkaus


 Tämä toimintatapa sallii valita näytön kirkkaustason.

1. Kun ollaan siirrytty asetusten valikkoon, paina näppäintä , kunnes toiminnoksi valitaan näytön kirkkaus.





2. Käännä lämpötilalakytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi halutun kirkkauden, arvosta 1 (alhainen kirkkaus) arvoon 5 (korkea kirkkaus).

3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.

 Näytön kirkkaus on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

### Äänensävyt



 Laitteen jokaisen symbolin painalluksen yhteydessä kuuluu ääni. Tämän kytkimen kautta se voidaan kytkeä pois päältä.

1. Kun ollaan siirrytty asetusten valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan äänensävytoiminto.



2. Poista näytön symboleihin kosketukseen liittyvä ääni kääntämällä lämpötilakytintä.



3. Paina näppäintä , siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.

## PUHDISTUS JA HUOLTO

### Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Pintojen puhdistus

Pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista.

### Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa. Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

### Ruokatahrat tai jäämät

Metallisia sieniä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

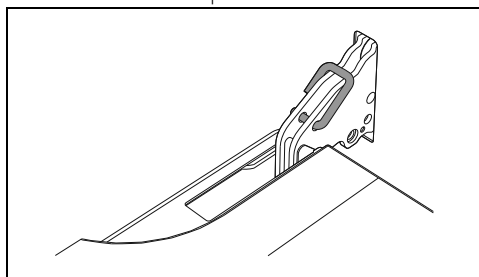
### Luukun puhdistus

#### Luukun irrottaminen

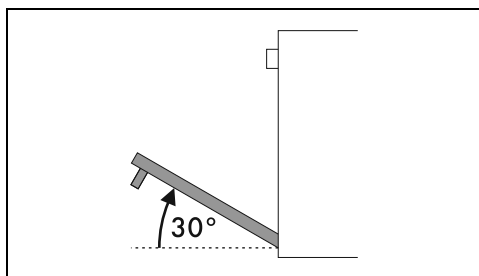
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

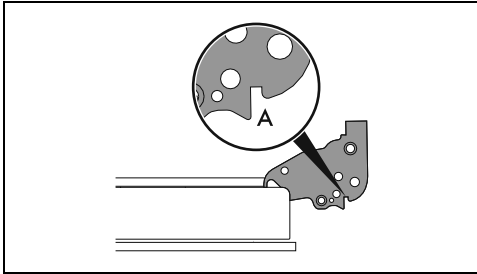
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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



3. Asettaaksesi luukun takaisin paikoilleen, aseta saranat tarkoituksenmukaisiin uunissa oleviin aukkoihin ja varmista, että **A**-urat asettuvat kunnolla aukkoihin.



4. Laske luukku alasuuntaan ja kun se on asetettu paikoilleen, irrota tapit saranoiden aukoista.

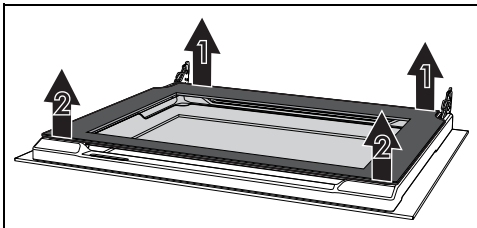
### Luukun lasin puhdistaminen

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

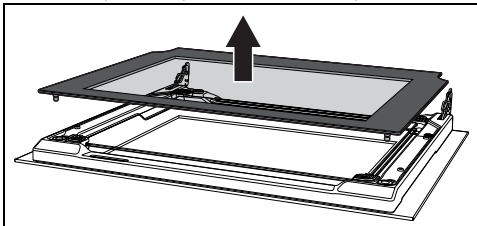
### Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

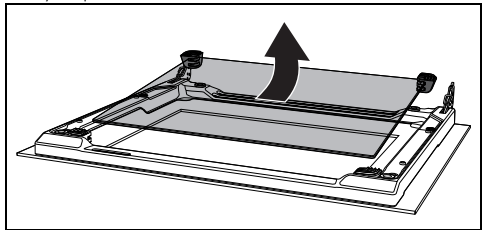
1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasiin taemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



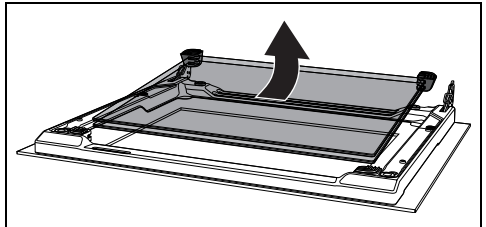
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



5. Työnnä luukun keskimäistä lasiyksikköä alaspäin ja tämän jälkeen nosta sitä ylöspäin.

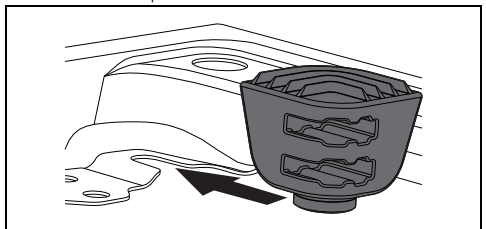


HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

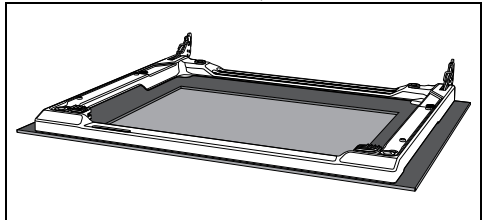


Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että ylempien kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

6. Laita etummaisat kumiosat paikalleen. Kumiosien jalat on asetettava ulkolasia kohti.

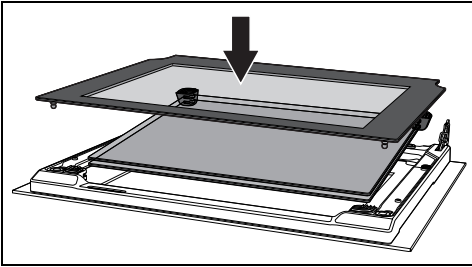


7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.

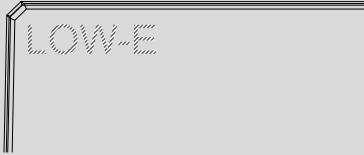


8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinnittynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

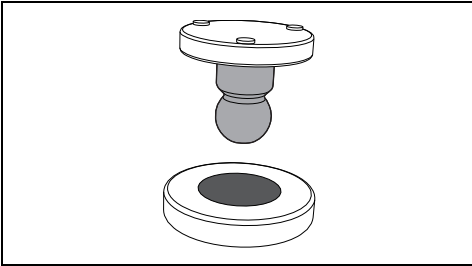
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



Keskimmäinen lasi on asetettava takaisin avoimena olevaan luukkuun niin, että kulmassa oleva merkintä on luettavissa vasemmalta oikealle (merkinnän karkean puolen on osoitettava luukun ulkolasia kohden).



10. Varmista, että sisälasin 4 tappia asettuvat kunnolla paikalleen luukkuun.



### Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;

- riitlöiden/peltien kannattimet.



Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimitenholla noin 15/20 minuutin ajan, jotta mahdolliset jäämät saataisiin poistettua.

### Kuivaus

Ruokien kypsennys saa aikaan kosteutta kypsennystilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

### Anturin puhdistus (vain joissakin malleissa)

Lämpötila-anturi tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen sitten, kun sen on jäähtynyt. Puhdista lämpötila-anturin kärki (metallinen osa) vedellä, miedolla astianpesuaineella ja pehmeällä sienellä. Puhdista jäljelle jäävä osa veteen kostutetulla pehmeällä liinalla.

Vältä pesua astianpesukoneessa, sillä se voi vahingoittaa pistokkeen sähköosia.

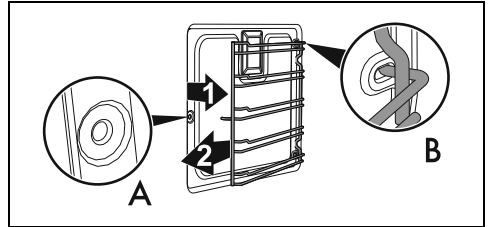
Kuivaa huolella puhdistuksen jälkeen.

### Riitlöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Riitlöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Riitlöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäpuolta kohti irrottaaksesi sen kiinnikkeestä A ja pujota se sitten kiinnityskohdista taustapuolella B.



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

### Erityiset puhdistustoiminnot

- Käännä toimintokytkintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.

Näppäin  vilkkuu.

## Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



Vapor Clean -toiminto on höyrypuhdistusmenetelmä, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden tulevaa poistoa.

### Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos läsnä, ota pois lämpötila-anturi.
- Jos läsnä, ota pois automaattisesti puhdistuvat paneelit.
- Kaada noin 120 millilitraa vettä uunitilan pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.
- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



Suorita korkeintaan 20 suihketta.






Älä suihkuta ohjauslevyn päälle, jos se on pinnoitettu itsepuhdistavalla materiaalilla.

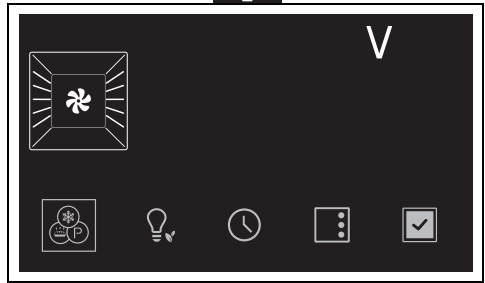
- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.


### Vapor Clean -asetus

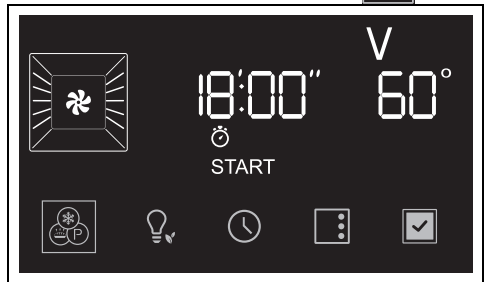



Jos sisäinen lämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida ja jokaisella näppäimen  painalluksella laite antaa äänimerkin. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivointia.

1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .



2. Vahvasta painamalla näppäintä .



3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Kestoajan ja lämpötilan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus


**End** ja kuuluu äänimerkki.

4. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

### Ohjelmoitu Vapor Clean

Vapor Clean -toiminnon aloitusaika voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun Vapor Clean -toiminto on valittu, paina näppäintä .

Näytössä vilkku merkkivalo .

2. Aseta paiston loppumisaika kääntämällä lämpötilakytintä.

3. Vahvasta painamalla näppäintä .

Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen Vapor




Clean -toiminnon.


### Vapor Clean -toiminnon päätyminen

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuutiulilla.
3. Käytä pinttymimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
4. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
5. Ota pois uunitilan sisälle jäänyt vesi.
6. Jos paikalla, aseta automaattisesti puhdistuvat paneelit ja ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.


Paremmen hygieenisyyden vuoksi ja jotta voidaan estää pahojen hajujen tarttumista ruokiin:


- on suositeltavaa kuivata uunitila kiertoilmatoimintoa käyttämällä noin 10 minuutin ajan 160 °C:ssa.
- Jos läsnä on automaattisesti puhdistuvia paneeleja, on suositeltavaa suorittaa uunitilan kuivaus käyttämällä samanaikaisesti katalyyysijaksoa.

 Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.

 Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

### Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

 Pyrolyysi on korkeassa lämpötilassa suoritettava automaattinen puhdistusmenetelmä, joka saa lian haihtumaan. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.

### Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi tavallisten puhdistusohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.

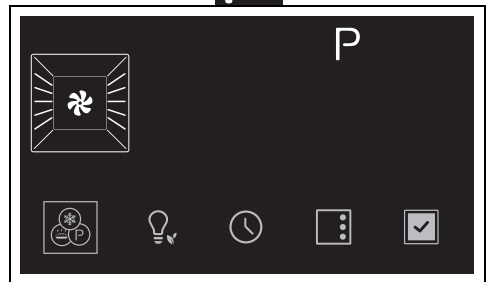
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pinttynyttä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtele ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuutiulilla.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Sulje luukku.

### Pyrolyysin asettaminen

1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen

valikkoon, paina näppäintä  kunnes

valitaan toiminto




1. Vahvista painamalla näppäintä .



Näytöllä näkyy pyrolyysin kesto-aika (tehdasasetus on 2.30).

2. Käännä lämpötilakytintä asettaaksesi pyrolyysin kesto-aika minimin 2.30 ja maksimin 3.30 välille.

 Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2.30
- Keskimääräisen likainen: 3.00
- Erittäin likainen: 3.30

3. Vahvista painamalla näppäintä .



Jos lämpötila-anturi (jos varusteena) on asetettu asianmukaiseen liittimeen, pyrolyysiä ei ole mahdollista käynnistää.

4. Noin 2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, merkkivalo  syttyy osoittaen, että luukku on lukittu laitteella, joka estää sen avaamista.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus

**End** ja kuuluu äänimerkki.

5. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.



Luukku pysyy lukossa, kunnes uunitilan sisälämpötila laskee turvalliselle tasolle.



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



Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Se on kuitenkin täysin luonnollista ja se häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.




Jos pyrolyysin tulos minimiajassa ei ole tyydyttävä suosittelemme suuremman ajan asettamista seuraaviin puhdistusjaksoihin.

## Ohjelmoitu pyrolyysi

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysitoiminto on valittu, paina näppäintä .

Näytössä vilkkuu merkkivalo .

1. Aseta paiston loppumisaika kääntämällä lämpötilakytkintä.

2. Vahvista painamalla näppäintä .

Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen pyrolyysitoiminnon.



Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkeytynyt. On kuitenkin mahdollista sammuttaa laite kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## Pyrolyysin lopuksi

- Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.
- Avaa luukku ja pyyhi jäämät uunitilan sisältä kostealla mikrokuituliinalla.



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

- Pitääksesi tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.

### Sisävalon lampun vaihto

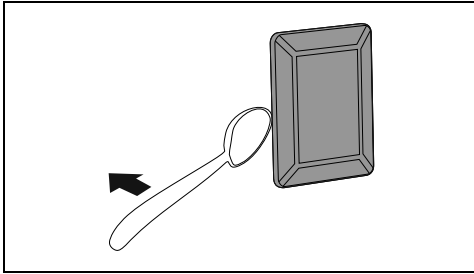


**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

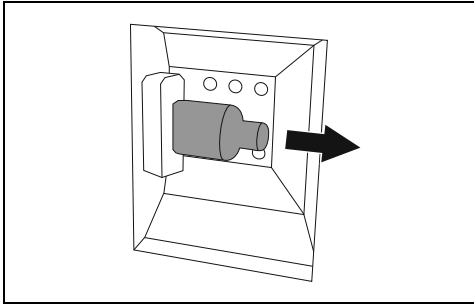
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota riitilöiden/peltien kannattimet.

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



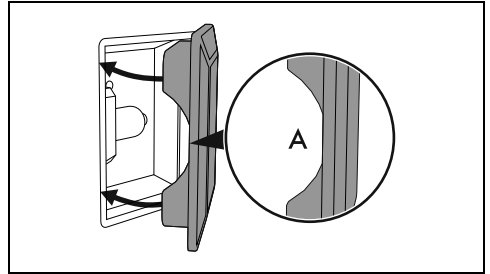
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyyppiltään samanlaiseen lamppuun (40W).  
6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



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

## ASENNUS

### Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

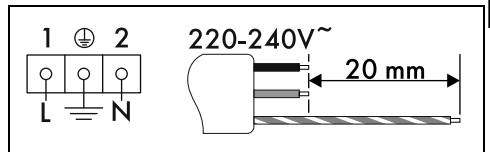
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laitte voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V<sup>~</sup>



Kolminapainen johto 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>.



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

### Kiinteä liitäntä

Sijoi laitteen sähköjohtoon moninapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on riittävä, jotta irtikytkentä tapahtuu ylijänniteluokassa III, voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.

## Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

Kiinteään liitännän sisältyvän katkaisumenetelmän on oltava AS/NZS 3000 -määräysten mukainen.

## Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

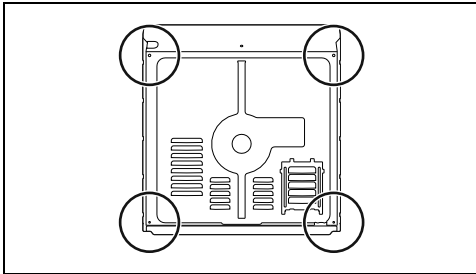
## Johdon vaihto



**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkytkin pois päältä.

1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojus päästäksesi liitinriimaan.



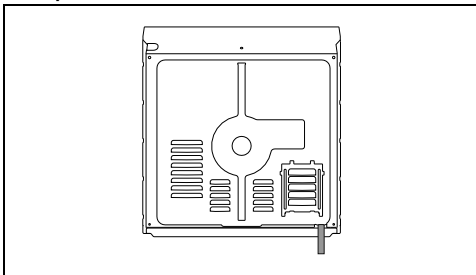
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

## Asemointi



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

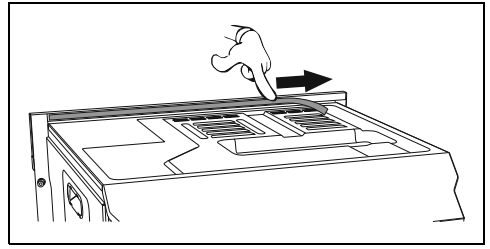
## Virtajohdon asento



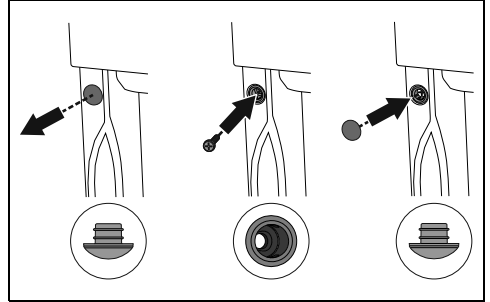
## Etulevyn tiiviste

Liimaa varustuksiin kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdolliset veden tai

muiden nesteiden vuodot.

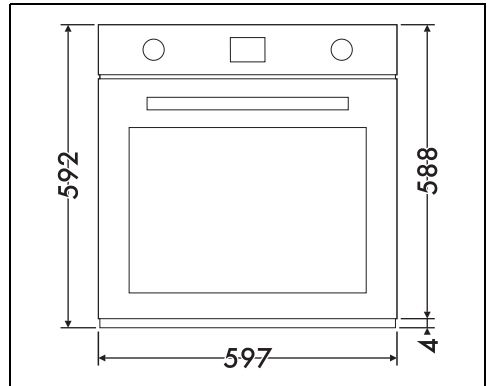


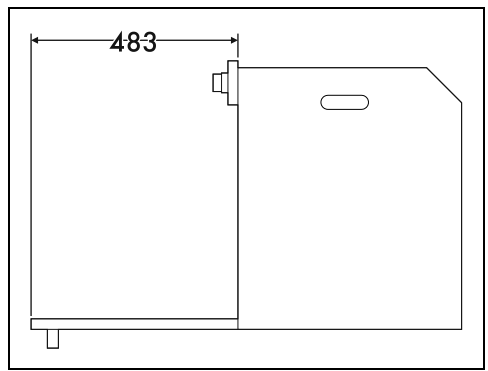
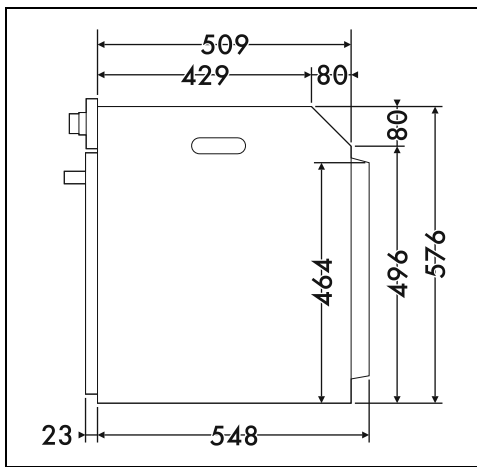
## Kiinnitysholkit



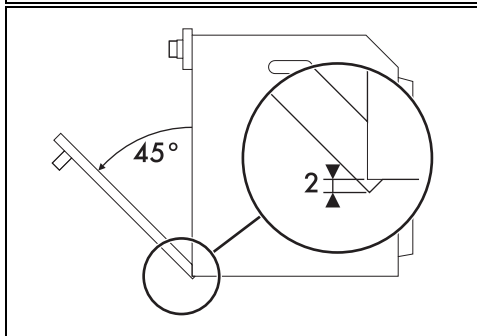
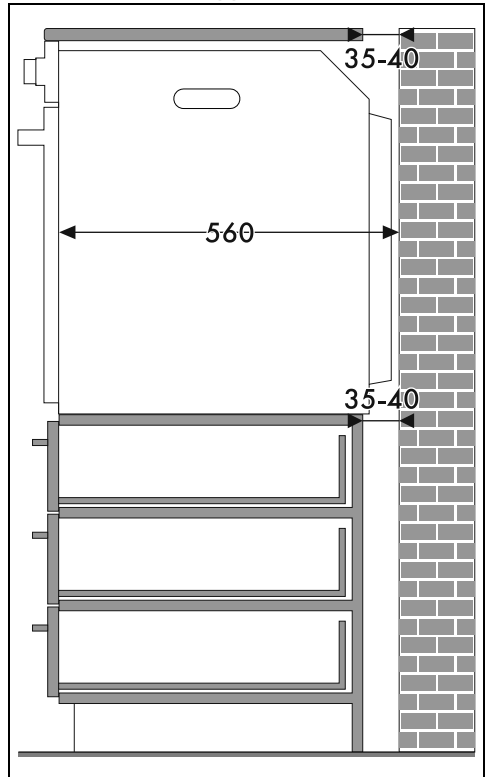
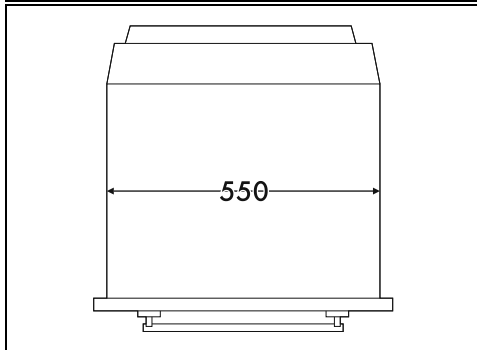
1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

## Laitteen mitat (mm)

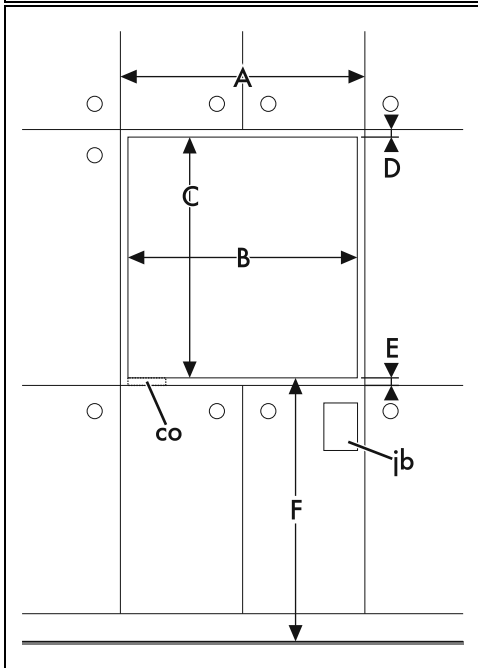
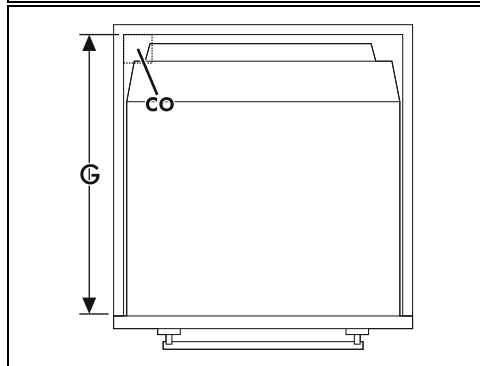
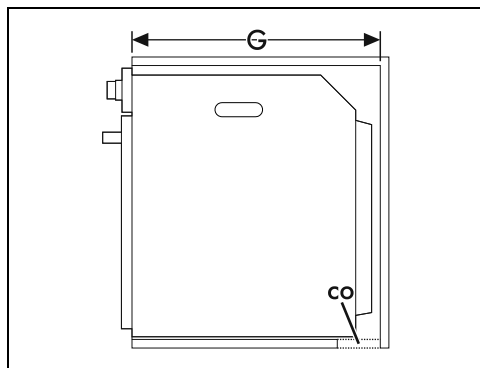
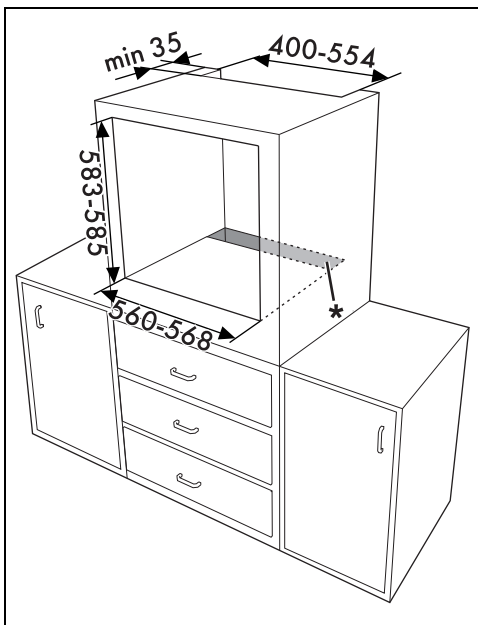




Kalusteasennus kaappiin (mm)



\* Varmista, että kalusteen ylä-/  
takaosassa on noin 35-40 mm leveä  
aukko.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

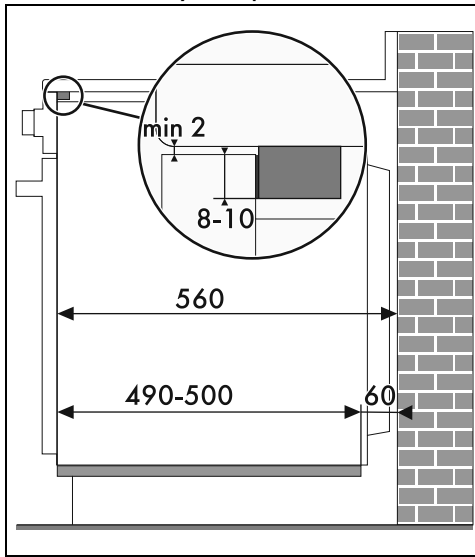
G min. 560 mm

H min. 594 mm

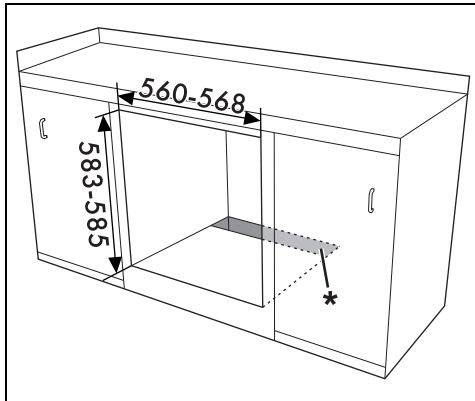
co Lämpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Sähkökytkentärasia

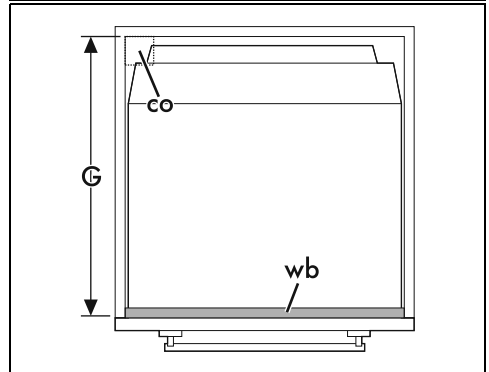
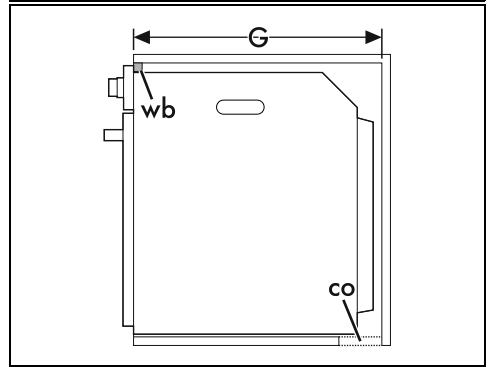
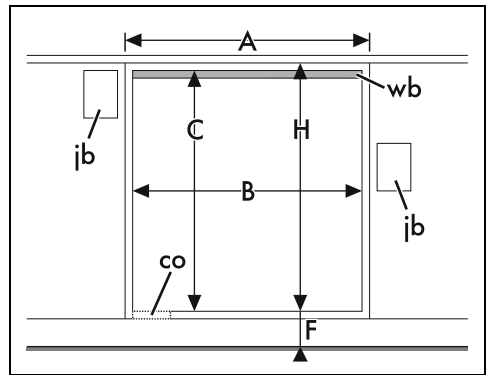
## Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



Jos aiotaan upottaa laite työtason alle, on asennettava puupalkki, jotta taataan ohjauspaneelin takaosaan asetetun tiivisteiden käyttö mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.



\* Varmista, että kalusteiden ala-/ takaosassa on noin 60 mm leveä aukko.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

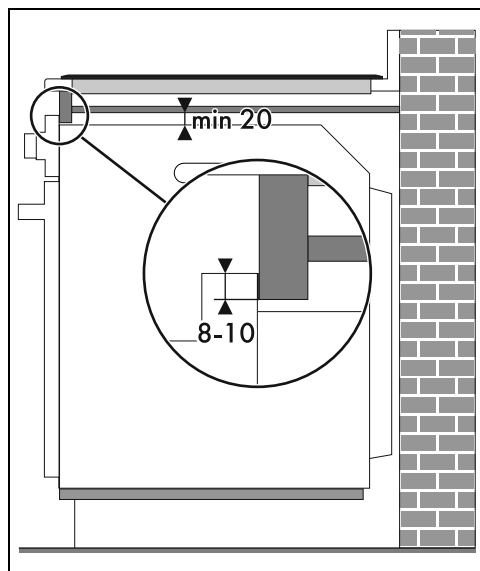
co Lämpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Sähkökytkentärasia

wb Puupalkki (suositeltu)

### Kalusteasennus keittotasojen alla (mm) (vain pyrolyttiset mallit)

Mikäli keittotaso sijoitetaan uunin päälle, puinen erotusväliseinä on asetettava vähintään 20 mm päähän uunin yläosasta, jotta voidaan estää ylikuumenemiset kahden laitteiston samanaikaisen toiminnan aikana. Erotusväliseinän saa poistaa vain tarkoituksenmukaisia varustuksia käyttämällä.



Puista erotusväliseinää käyttämällä puupalkki on asetettava työtason alle, jotta ohjauspaneelin takaosaan asetettua tarratiivistettä voitaisiin käyttää mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.

