

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>637</b>	Ensimmäinen käyttökerta	648
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	637	Unin käyttö	649
Laitteeseen liittyen	640	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	653
Laitteen käyttötarkoitus	641	Neuvoja kypsennykseen	660
Tämä käyttöohje	641	Smart Cooking	663
Valmistajan vastuu	641	Monivaihekypsennys	664
Tyypikilpi	641	Historia	664
Hävittäminen	641	Varusteiden pikaopas	665
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	642	Tutustu resepteihin	665
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	642	Ohjeet valvontaelimille	665
Energian säästämiseksi	642	Omat reseptit	665
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	642	Muut toiminnot	667
Valonlähteet	642	Sähkökatkoksen tapauksessa	671
Miten käyttöohjetta luetaan	642	Asetukset	672
<b>KUVAUS</b>	<b>643</b>	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>676</b>
Yleinen kuvaus	643	Laitteen puhdistus	676
Ohjauspaneeli	643	Luukun puhdistus	676
Muut osat	644	Kypsennystilan puhdistus	678
Lisävarusteet	644	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	679
Lisävarusteet (myydään erikseen)	645	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	680
Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut	645	Kalkinpoisto	681
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>646</b>	Säilön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus	683
Esitoimenpiteet	646	Ylimääräinen huolto	685
Lisävarusteiden käyttö	646	<b>ASENUS</b>	<b>685</b>
Näyttö	647	Sähköliitäntä	685
		Asemointi	686

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.

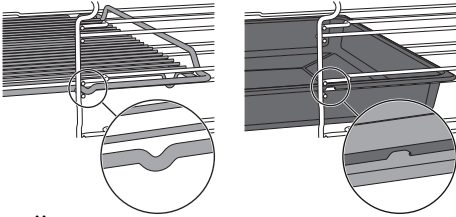
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA 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, tahrannoistainia 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, nikkelöidyt, 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 höyrysuihkuja 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 kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

### 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 suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät 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.
- Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia (vain joissakin malleissa).

### **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 jakkiliitimellä 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 käyttöajan 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 tarkoitukseenmukaiseen 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).

## Energiatehokkuuden 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") lukuun ottamatta PIZZA-toimintoa (esilämmitystä ei voi sulkea pois) ja ECO-toimintoa (esilämmitystä ei ole).

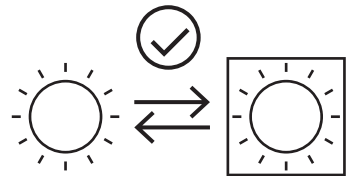
- Vältä kaikissa toiminnoissa (ECO-toiminto mukaan lukien) luukun avaamista paiston aikana.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin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

## 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  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  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:



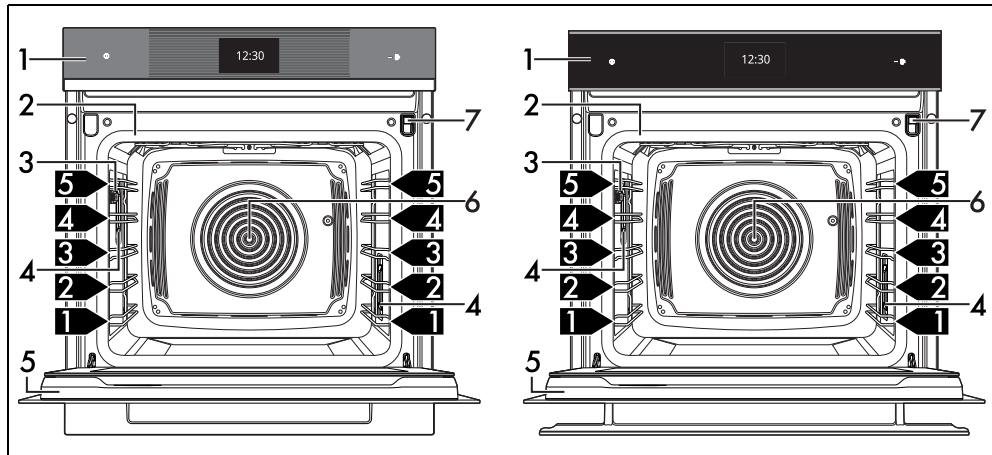
Tieto/Ehdotus



Varoitus/Huomio

## KUVAUS

### Yleinen kuvaus



1 Ohjauspaneeli

2 Tiiviste

3 Lämpötila-anturin liitäntä (vain joissakin malleissa)

4 Lamppu

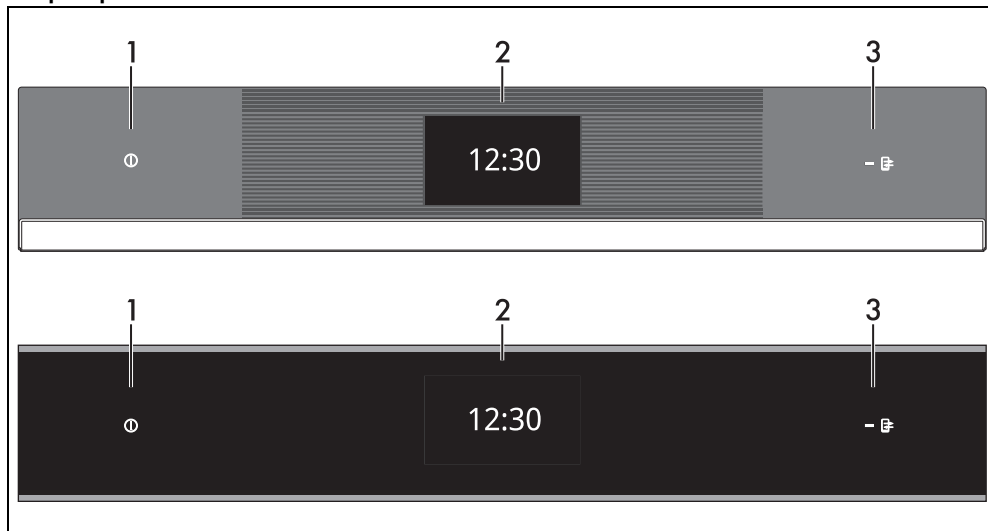
5 Luukku

6 Puhallin

7 Täyttölaatikko

1,2,3 Kannatintaso

### Ohjauspaneeli



1 ON/OFF -näppäin

ON/OFF -painikkeella laite voidaan

914779727/E

KUVAUS - 643

käynnistää tai sammuttaa.

## 2 Näyttö

Laitetta voidaan käyttää kosketusnäytön kautta. Kosketa kuvakkeita siirtyäksesi käytettävissä oleviin toimintoihin. Näyttöön ilmestyvät kaikki toimintoa koskevat parametrit.

## 3 Etäohjauksen merkkivalo (vain joissakin malleissa)

Palava merkkivalo osoittaa, että laitetta voidaan ohjata etänä älypuhelimien tai taulutietokoneen avulla (katso käyttöohje "Kalusteunin yhdistettävyys").

## SmegConnect (vain joissakin malleissa)

Laite on varustettu SmegConnect-tekniikalla, jonka avulla käyttäjä voi ohjata laitteen toimintaa älypuheliimeen tai tablettiin asennettavan sovelluksen avulla.

Katso lisätietoja toimitetusta ohjekirjasta ja/tai tutustu verkkosivustoon

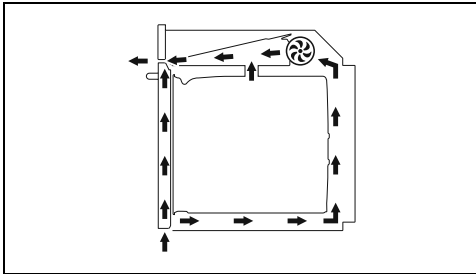
[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## 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
- jonkin toiminnon aikana kosketa lampun symbolia  aktivoidaksesi tai kytkeäksesi pois manuaalisesti uunin valaistus, lukuun

ottamatta toimintoja  -  (mallien mukaan) ja .

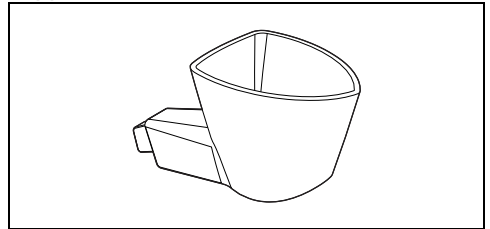


Energian säästämiseksi, lamppu sammuu noin minuutin kuluttua jokaisen kypsennyksen alkamisesta ja jokaisesta luukun avaamisesta (tämä toiminto voidaan kytkeä pois päältä toissijaisen valikon kautta).

## Lisävarusteet

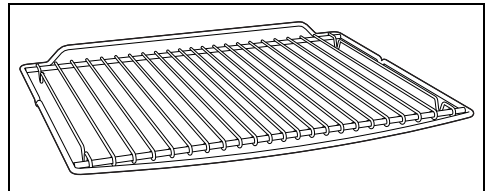
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

## Suppilo



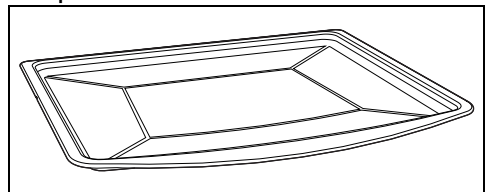
Hyödyllinen veden lisäämiseksi säiliöön.

## Ritilä



Hyödyllinen keittoastoiden tukemista varten.

## Uunipelti

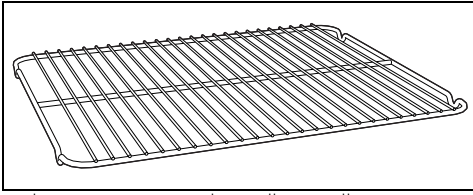


Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien



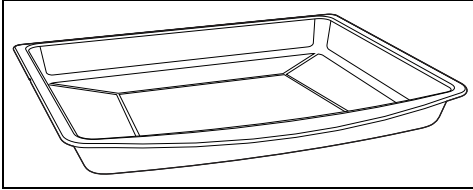
paistoon.

### Uunipellin ritilä



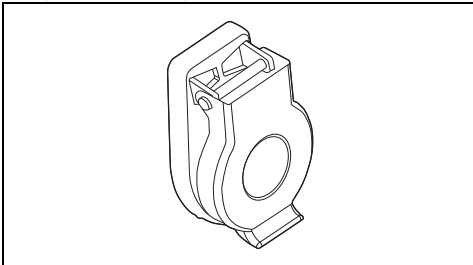
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

### Syvä uunipelti



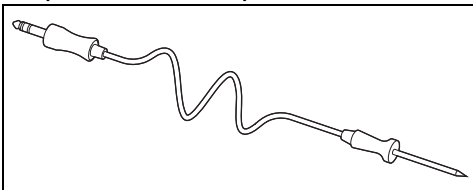
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksejen paistoon...

### Suojakansi (vain joissakin malleissa)



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

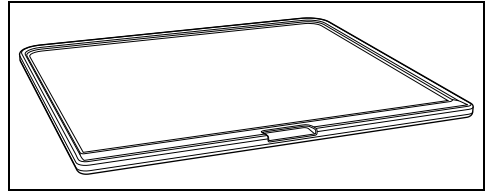
### Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



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

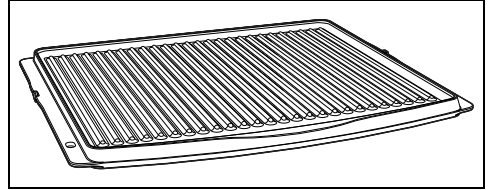
## Lisävarusteet (myydään erikseen)

### PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



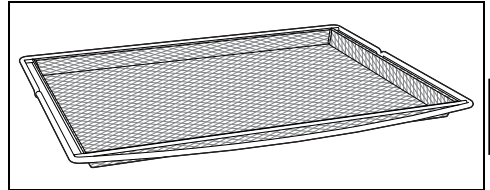
lhanteellinen lisävaruste kypsennettäessä kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

### BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



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

### AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



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

## Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut

Höyrykypsennysjärjestelmä kypsentää höyryn avulla hienovaraisesti ja nopeasti kaikenlaisia ruokia ja se sopii erityisen hyvin seuraaville:

- Paahdaminen ja hauduttaminen
- Kastikkeiden kypsennys
- Gratinointi
- Paahdaminen
- Kypsennykset alhaisessa lämpötilassa
- Lämmitys
- Monitilakypsennykset

Lämpötilan ja höyrytason vaihtelut sallivat halutun gastronomisen tuloksen saavuttamisen.

Höyryn lisääminen sallii vähäisemmän rasvamäärän käyttämisen ja siten terveellisempien ruokien valmistamisen. Lisäksi se minimoi ruokien painon ja tilavuuden vähenemisen kypsennyksen aikana.

Höyrykypsennys on erityisen sopiva lihojen kypsennykseen: niistä tulee erittäin mureita ja samalla ne pysyvät kirkkaina ja mehukkaina. Se sopii myös nostettavien taikinoiden ja leipiä kypsennykseen. Kosteus auttaa taikinan kohoamista ja muodostumista kypsennyksen aikana ennen kuin sen pinnalle muodostuu kova kuori. Näin saadaan kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka voidaan tunnistaa huokaisuudesta.

### (voimassa vain höyrykypsennykseen)

Se sopii myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmitykseen ilman, että ne kovettuvat tai

kuivuvat, sekä suolattujen ruokien luonnonmukaiseen suolanpoistoon.

Sitä ei suositella lyhykestoisille kypsennyksille tai sellaisille elintarvikkeille, jotka tuottavat runsaasti kosteutta kypsennyksen aikana.

### Kypsennysastiat

- Uunissa suoritettavaa kypsennystä varten voitte käyttää myös omia astioita. Riittää, että ne kestävät korkeita lämpötiloja.
- Höyrykypsennystä varten on suositeltavaa käyttää metalliastioita. Metallin edesauttaa lämmön jakautumista ruokiin.
- Metallastioiden muoto muuttuu kypsennyksen aikana korkeissa lämpötiloissa, mutta se palautuu ennalleen niiden jäähtyessä.
- Paksut keraamiset lautaset voivat vaatia enemmän lämpöä tavalliseen nähden. Voidaan tarvita pidempiä kypsennysaikoja.

## 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").

### Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

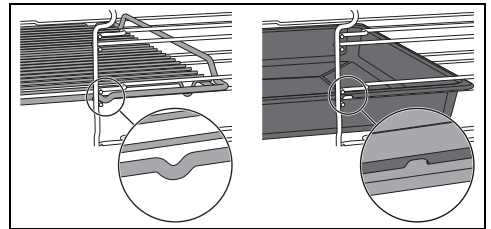
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

### Lisävarusteiden käyttö

#### Riitilät ja uunipellit

Riitilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Riitilän tahatonta ulosvetoa estävien mekaanisten turvalukitusten tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

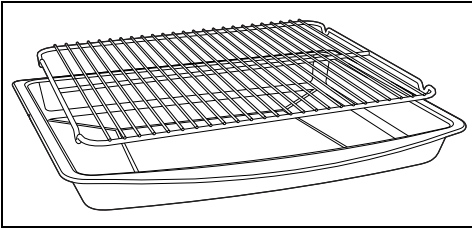


Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

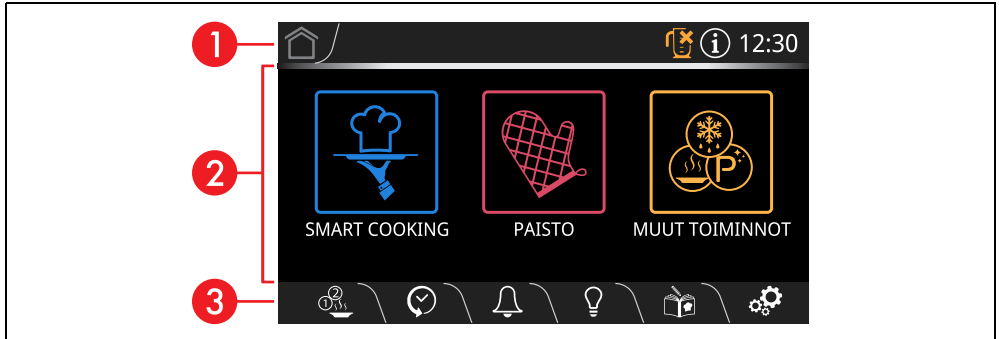
## Unipellin ritilä



Unipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin

sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.

## Näyttö



Näytössä näkyvät sillä hetkellä valitut parametrit ja toimintoa koskevat arvot. Sen käyttämiseksi riittää, että kosketat "virtuaalinäppäimiä" ja/tai selaat osoitettuja arvoja (kuvassa näytetään päävalikon näyttö).

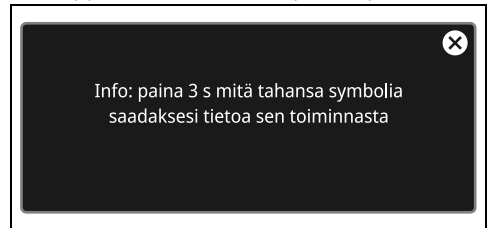
### 1 Tietoalue

Tällä alueella osoitetaan pääalueella käynnissä olevien toimintojen valikot ja alivalikot.

Tältä alueelta löytyy lisäksi:

- näppäin HOME : kosketa tätä näppäintä päävalikkoon palaamiseksi
- säiliön merkkivalo 
- näppäin TIEDOT : kosketa tätä

näppäintä seuraavan näytön näyttämiseksi:




Näppäin TIEDOT  korvataan symbolilla  aukinaisesta luukusta ilmoittamiseksi.

- senhetkisen kellonajan näyttö.

### 2 Pääalue

Tällä alueella on mahdollista asettaa laitteen eri toiminnot. Kosketa näppäimiä ja arvoja halutun toiminnon asettamiseksi.

Lisäksi näyttöruudusta riippuen tämän alueen alaosassa voi näkyä muutamia pallukoita, jotka ilmoittavat muista toimintojen sivuista, joille voidaan siirtyä näyttöruutua vaakaasuuntaan vierittämällä.

 ensimmäinen sivu,  
 toinen sivu,

### 3 Alempi alue

lällä alueella esiintyy joitakin suoria toimintonäppäimiä, jotka vaihtelevat pääalueella asetettujen toimenpiteiden mukaan:

 MONIVAIHE

 HISTORIA

 AJASTIN

 LAMPPU

 OMAT RESEPTIT

 ASETUKSET

Lisäksi näytettävän sivun mukaan on paikalla myös seuraavat näppäimet:

 PALUU

 VAHVISTA

 KÄYNNISTÄ

 TOISTA



 PYSÄYTÄ

 TALLENNA

 ROSKAKORI

 NOPEA ESILÄMMITYS


 ANTURI (vain joissakin malleissa)

 Pidä näppäintä HOME  tai näppäintä ON/OFF  painettuna muutaman sekunnin ajan keskeyttäaksesi kypsennyksen välittömästi milloin tahansa ja palataksesi päävalikkoon.

- Langaton verkko (taajuusalue 2,4 GHz, WPA2-tietoturva-asetus) päällä ja käytettävissä laitteen asennuspaikassa.
- Internet-yhteys.
- Langattoman kotiverkon nimi ja salasana tai WPS-tila (Wi-Fi Protected Setup) käytettävissä.

Katso lisätietoja käyttöoppaan kohdasta "Kalusteisiin liitettävyys".


## Ensimmäinen käyttökerta

 Seuraavat ohjeet ovat voimassa myös pitkäaikaisen sähkökatkoksen tapauksessa.

Laitteen käynnistämiseksi:

1. Liitä laite sähköverkkoon.

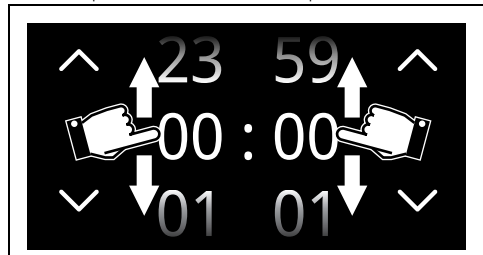
Näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi valmistajan logo.


 Käynnistyksen yhteydessä on odotettava muutama sekunti ennen kuin laitetta voidaan käyttää.


Sitten näytöllä näkyy näyttöruutu nykyisen ajan asettamista varten.

Jotta voidaan aloittaa kypsennys, on asetettava nykyinen kellonaika.

2. Selaa pystysuunnassa tuntien ja minuuttien arvoja senhetkisen kellonajan asettamiseksi.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla **3**) senhetkisen kellonajan asettamiseksi.

 Muuta nykyinen kellonaika (esimerkiksi kesäaika tai talviaika) koskettamalla näytöllä näkyvää kellonaikaa (se sijaitsee tietoalueella **1** oikealla).

## Liitettävyys (vain joissakin malleissa)


Liitettävyyttä koskevat vaatimukset:


- Älypuhelin tai tablettitietokone, käyttöjärjestelmänä iOS tai Android. Tuettujen käyttöjärjestelmien minimivaatimukset löytyvät seuraavasta linkistä:




Kun nykyinen kellonaika näkyy, näyttö siirtyy vähäiseen kirkkauteen noin 2 minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

Laitteen ensimmäisellä käyttökerralla kieliasetus saattaa poiketa alueella puhuttavasta kielestä. Tässä vaiheessa on suositeltavaa asettaa haluttu kieli.

4. Kosketa näytöllä näppäintä ASETUKSET  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**).


5. Kosketa näyttönäppäintä .

6. Kohdassa  Kieli (vasemmalla puolella), selaa saatavilla olevia kieliä (oikealla puolella), kunnes valitset haluamasi kielen.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA .


### Näytön kytkeminen pois päältä



Kun asetus "  Näytä kellonaika " on asetettu Off-asentoon, jos kellonäyttö on näkyvillä, näyttö sammuu 2 minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

Näytön kytkemiseksi manuaalisesti pois päältä:


- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF

 muutaman sekunnin ajan, kunnes äänimerkki kuuluu.

### Näytön kytkeminen uudelleen päälle

Näytön kytkemiseksi päälle kun se on sammutettu:

- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF

 pari sekuntia, kunnes äänimerkkisarja kuuluu.


Näyttö käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Uudelleenkäynnistyksen yhteydessä, näyttö näyttää päävalikon.



Tietyissä tilanteissa näppäin ON-OFF



ei kytkie näyttöä pois. Esimerkiksi seuraavissa tapauksissa:

- on käynnissä kypsennystoiminto (näppäin keskeyttää toiminnon),
- luukku on auki,
- ajastin on aktivoitu,
- toimintatavat  Show Room ja/



Demo on aktivoitu.

### Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Perinteinen kypsennys



Joka kerta kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto pysähtyy ja se jatkuu sitten automaattisesti, kun luukku suljetaan.

1. Kosketa näytöllä olevaa kellonaikaa.






2. "Päävalikossa" kosketa näppäintä

KYSENNYS  (se sijaitsee pääalueella **2**).

3. Kosketa näppäintä PERINTEISTEN

KYSENNYSTEN VALIKKO .

4. Valitse jokin yhdistelmätoiminto (esimerkiksi LÄMMIN KIERTOILMA. ) siirtäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) esilämmitysvaiheen aloittamiseksi.

### Esilämmitysvaihe


Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.




On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa uunitilaan.



### Avaa luukku

1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston alkamiseksi.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.

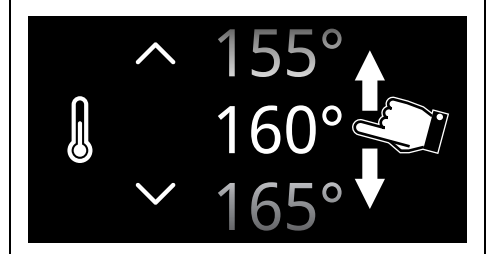




### Kypsennyslämpötilan muuttaminen



Kypsennyslämpötilan muutos voidaan suorittaa kaikissa kypsennyksen vaiheissa.



1. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.

### Kypsennyksen päättymisen


Päätä kypsennys milloin tahansa seuraavasti:

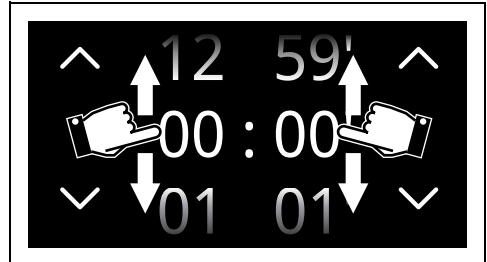
1. kosketa näppäintä PYSÄYTÄ .
2. Kosketa näppäintä VAHVISTA .


### Ajastettu kypsennys





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

1. Yhden toiminnon valitsemisen jälkeen kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.






3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.


 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

 Ajastetun kypsennyksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

Kestoajan alle ilmestyy kellonaika, jolloin kypsennyksen ennakoidaan päättyvän.

 Kypsennyksen päättymistä koskevassa kellonajassa on jo laskettu tarvittavat minuutit esilämmitystä varten.


 Aika alkaa vähentyä esilämmityksen päätyttyä tai esilämmityksen ohituksen jälkeen (kosketa vastaavaa näppäintä .

4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  ajastetun kypsennyksen aloittamiseksi.


### Kypsennyksen päättyminen


Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.




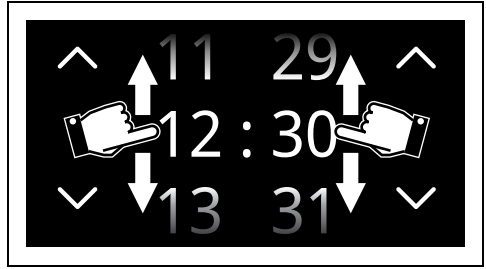
- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.


### Ohjelmoitu kypsennys


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

 Turvallisuussyistä ei ole mahdollista asettaa pelkkää kypsennyksen päättymisaikaa ohjelmoimatta kypsennysaikaa.

1. Yhden ajastetun kypsennyksen asettamisen jälkeen, kosketa näppäintä OHJELMOITU KYPSENNYS  tai vastaavaa arvoa.
2. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyksen päättymisaika.




 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennyksen päättymisaian vahvistamiseksi.


### Kypsennyksen päättyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

### 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 pikkuleipiä ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsennykseen.

## 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 lihapalasillem. 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 kypsiä 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 uuninluokun 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.





## Minuuttiajastin

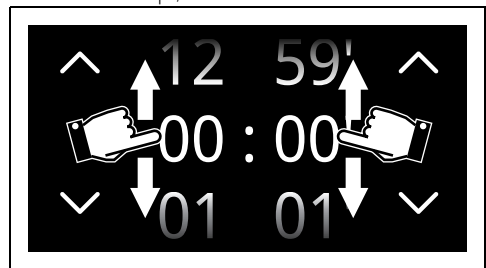


Tämä toiminto ei keskeytä käynnissä olevaa toimintoa, vaan se käynnistää vain äänimerkin.



Ajastimen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

1. Kosketa näppäintä AJASTIN  (se sijaitsee alemmalla alueella  siirtäksesi ajastimen valikkoon. On mahdollista asettaa enintään 2 minuuttiajastinta:
2. Kosketa näppäintä AJASTIN  - <sup>2</sup> sille, jota aiotaan käyttää.
3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kestoajan vahvistamiseksi.






Alemmalla alueella  näkyy näppäin ROSKAKORI , joka on hyödyllinen valitun ajastimen poistamiseksi.



5. Toista toimenpide kaikille muille ajastimille, joita aiotaan käyttää.




6. Lopuksi kosketa uudelleen näppäintä VAHVISTA  valittujen ajastimien vahvistamiseksi.

 Peruuta toimenpide koskettamalla näppäintä PALUU .


 Minuuttiajastimien poistamiseksi laskuri on palautettava noltaan.

 Kun ajastin on aktiivinen, ei ole mahdollista sammuttaa näyttöä ON-OFF-näppäimellä .


Seuraavalla näytöllä palava näppäin AJASTIN  osoittaa, että yksi tai useampia minuuttiajastimia on aktivoitu.

7. Odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle ajan päättymisestä.

## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

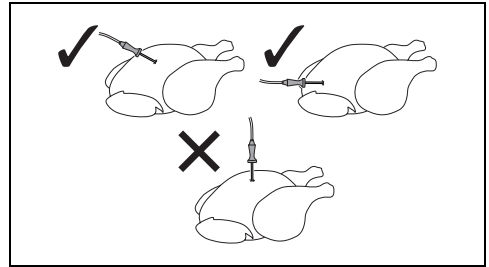
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaisti sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

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

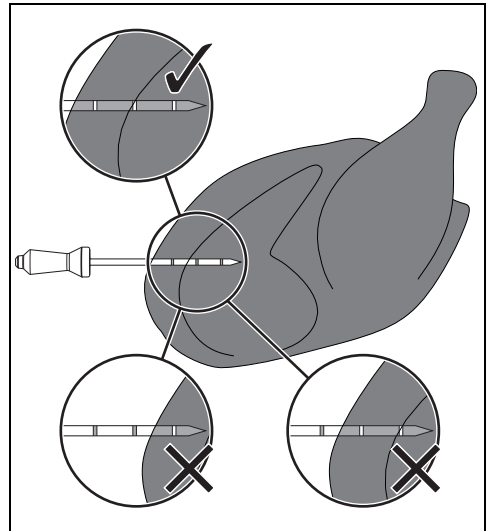
### Anturin oikea käyttö


1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin 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.




4. Lämpötila-anturissa olevat 3 lovea on työnnettävä ruokaan.



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

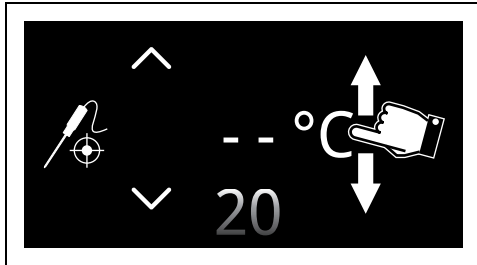
 Suositeltava uunin minimilämpötila anturikypsennyksiä varten on 120 °C, paitsi alhaisessa lämpötilassa tapahtuvia kypsennyksiä varten.


 Jos anturi ei mittaa oikein ruoan lämpötilaa, näyttöön ilmestyy kaksi virheviestiä (vahvistettava), jonka jälkeen laite jatkaa automaattisesti ajastettua kypsennystä.


### Kypsennyksen asettaminen lämpötila-anturin kanssa


1. Valitse kypsennystoiminto.


- Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
- Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.
- Kosketa näppäintä VAHVISTA .
- Kosketa näppäintä ANTURI  joka sijaitsee alemmalla alueella **3**.
- Selaa tavoitelämpötilan arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila.

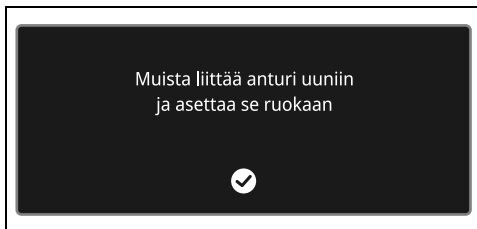


 Valittavissa oleva lämpötila on välillä 20 °C minimilämpötila ja 90 °C maksimilämpötila.

 Jos uunin lämpötila asetetaan liian alhaiseen arvoon, laite asettaa automaattisesti tarvittavan minimilämpötilan, jotta saavutetaan valittu tavoitelämpötila.

 Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa kypsennyslämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.

- Kosketa näppäintä VAHVISTA  anturin valitun lämpötilan vahvistamiseksi. Näytölle ilmestyy ilmoitus, joka osoittaa anturin asettamista asianmukaiseen aukkoon ja ruokaan.



- Kosketa näppäintä VAHVISTA .

## Kypsennys $\Delta t$



Laite asettaa automaattisesti uunin lämpötilan esimääritettyyn lämpötilaan (nimitys  $\Delta t$ ), joka on korkeampi kuin anturin havaitsema sisälämpötila. Kun anturi havaitsee yhden asteen enemmän sisällä, laite lisää automaattisesti yhden asteen sen sisälämpötilaa. Laitteella voi valita kolmen eri kypsennystilaa (hidas, keskitasoinen, nopea) sekä sille voidaan asettaa mikä tahansa sisälämpötila. Teknologinen paketti, jonka avulla saadaan pehmeitä, mehukkaita, terveellisiä ja korkealaatuisia tuotteita.

Tämä vaihtoehto asettaa automaattisesti ihanteellisen lämpötilan uunin sisälle käyttäjän asettaman tavoitelämpötilan mukaan.

- Kun on asetettu haluttu tavoitelämpötila, paina näppäintä  $\Delta t$  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**).
- Valitse lämpötilaeron arvo.



### $\Delta t$ hidas


Aseta vähäisin ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan pidempi kypsennys.



### $\Delta t$ keskitasoinen

Aseta keskimääräinen ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan keskimääräisen kypsennysaika.


### $\Delta t$ nopea

Aseta suurin ero anturin lämpötilan ja uunin lämpötilan välille. Siten saadaan lyhyempi kypsennys.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  anturin  
valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

 Poista kypsennys  $\Delta t$  painamalla  
näppäintä .


### Esilämmityksellä:

1. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ   
esijäähdytysvaiheen aloittamiseksi.

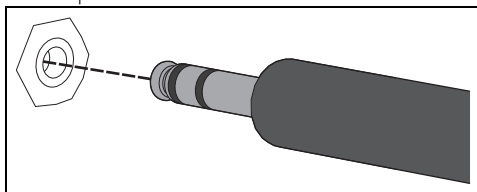
Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja  
näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että  
kypsennettävä ruoka voidaan asettaa  
uunitilaan.




2. Työnnä anturin kärki kypsennettävään  
ruokaan.

 Optimaalista tulosta varten on  
varmistettava, että lämpötila-anturin  
metalliosa on työnnetty poikittaisesti ja  
lähes kokonaan ruokalajin sisälle, mutta  
niin ettei se kosketa alla olevaa vuokaa.

3. Avaa laitteen luukku.  
4. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka,  
jossa on kypsennettävä ruoka.  
5. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla  
olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia  
suojakannen avaamiseen.



6. Sulje luukku.  
7. Kosketa näppäintä VAHVISTA   
aloittaaksesi kypsennys lämpötila-anturin  
kanssa.

### Ilman esilämmitystä:

1. Kosketa näppäintä ESILÄMMITYS   
esilämmitysvaiheen käytöstä poistamiseksi.  
2. Avaa laitteen luukku.  
3. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka,  
jossa on kypsennettävä ruoka.  
4. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla  
olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia  
suojakannen avaamiseen.  
5. Sulje luukku.  
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ   
aloittaaksesi kypsennys lämpötila-anturin  
kanssa.

### Kypsennyksen päättäminen lämpötila- anturilla

Kun Nykyinen lämpötila saavuttaa käyttäjän  
asettaman Tavoitelämpötilan, kypsennys  
päätyy.

Lämmityselementit kytketään pois päältä ja sarja  
äänimerkkejä kuuluu.

1. Aukaise luukku.  
2. Ota anturi pois ruoasta ja liitännästä.  
3. Ota ruoka pois uunitilasta.  
4. Varmista, että suojakansi on kunnolla kiinni.  
5. Sulje luukku.

### Höyryn kanssa yhdistetyt kypsennykset

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS 


2. Kosketa näppäintä

HÖYRYKYPSENNYSVALIKKO 

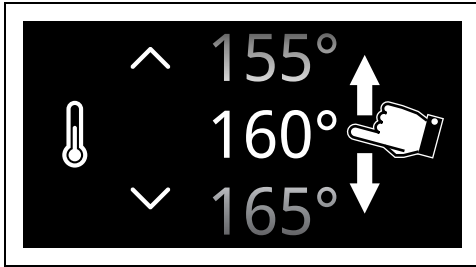
3. Valitse jokin yhdistelmätoiminto (esimerkiksi




HÖYRY KIERTOILMA ) siirtyäksesi

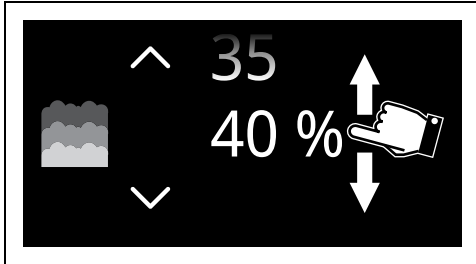
vastaavan kypsennyksen näyttöön.


4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai  
vastaavaa arvoa.



5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.

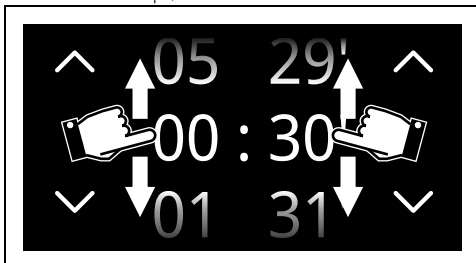



6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.
7. Kosketa näppäintä HÖYRYPROSENTTI  tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyryprosentti.





-  20% - Kakut ja leipä  
30% - Ankka  
40% - Nauta, vasikka ja karitsa




9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun höyryprosentin vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

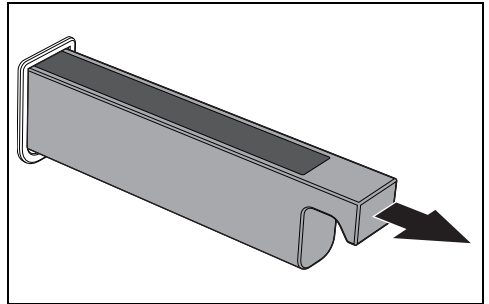
 Höyry-yhdistelmä kypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

 Kestoajan alla näkyy ennakoitu kypsennyksen päättymisaika, johon sisältyy jo esilämmitykseen tarvittavat minuutit.

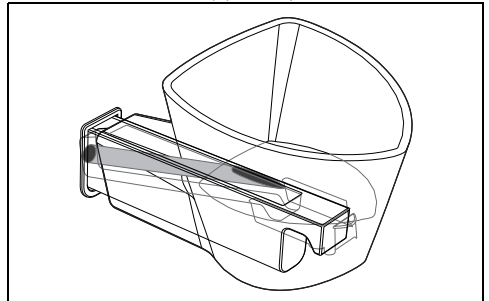
12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.
13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.

### Säiliön täyttö

14. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.

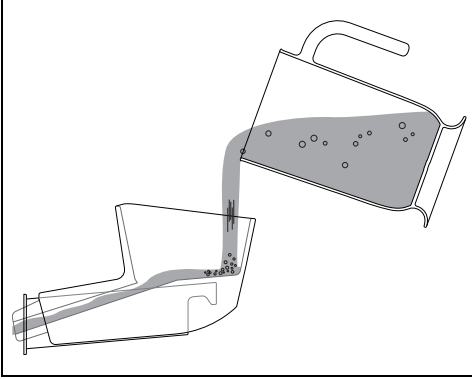



15. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.




16. Kaada vettä (käyttämällä pulloa tai mitta-asteikollista kannua), kunnes säiliön merkkivalo  (joka sijaitsee tietojen alueella ) oikealla) osoittaa, että on

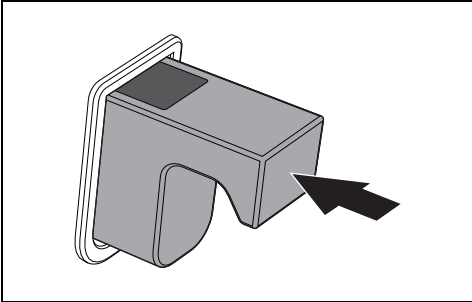
saavutettu maksimitaso  (säiliö sisältää vettä noin 800 ml).



 Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmentettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

 Älä käytä tislattua vettä tai hanavettä, jonka klooripitoisuus on korkea (> 40 mg/l), tai muita nesteitä.


17. Lopuksi poista suppilo ja aseta täyttölaatikko takaisin omalle paikalleen.




Jos säiliössä on liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin sisälle:

- kyseisessä tapauksessa kuivaa se rievulla tai sienellä ennen kypsennyksen aloittamista.
- Suositellaan tyhjentämään 200 ml:n säiliö käyttämällä säiliön tyhjenystoimintoa.


18. Sulje luukku.

19. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ**  aloittaaksesi veden syötön laitteeseen säiliöön.


 Jos vesi puuttuu, laite pysäyttää automaattisesti meneillään olevan kypsennyksen, äänimerkki kytkeytyy päälle ja näytölle ilmestyy säiliön täyttövaatimus.

## Säiliön merkivalon symbolien tulkinta

 säiliö tyhjä,

 säiliö sisältää minimimäärän vettä tai pesuainetta,

 säiliö on täynnä,


 säiliö on juuri tyhjenetty.



## Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.




 Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.

 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa uunitilaan.



## Paistovaihe

1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**  paiston alkamiseksi.

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason


asteittaisella nousulla.



### Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

### Säiliön tyhjennys



Ennen säiliön tyhjäystä on odotettava, että uuni jäähtyy jättämällä luukku auki. Jotta olet varma, ettei säiliöön jäänyt vesi ole liian kuumaa, odota vähintään 40 minuuttia.




Suorita tyhjennys jokaisen kypsennyksen lopussa, jotta vältetään käyttämättömän veden jääminen säiliön sisälle.



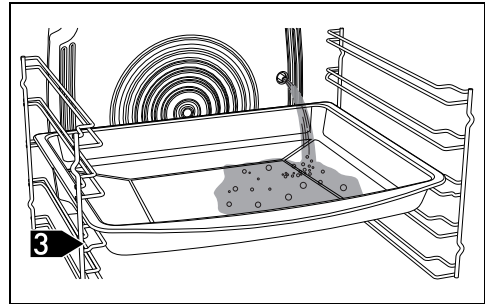
Pitkän käyttämättömän jakson jälkeen suositellaan suorittamaan säiliön täyttö- ja tyhjennysjakso, jotta huuhdellaan höyrypiiri.

Kypsennyksen jälkeen:


1. Asetu laitteen sivulle ja avaa luukku pari senttiä muutaman sekunnin ajaksi, jotta päästetään liiallinen höyry ulos.
1. Avaa luukku kokonaan ja ota ruoka pois uunitilasta erittäin varovaisesti.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen.

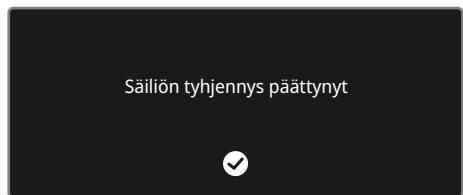
Vesi alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee uunitilan

takaseinämän oikealla puolella.



4. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi säiliön merkivalo  (sijaitsee tietojen alueella **1** oikealla) ja näyttö osoittavat, että jäännösveden poistoprosessi on päättynyt.



5. Kosketa näppäintä VAHVISTA .



Suorita tyhjennys jokaisen kypsennyksen lopussa, jotta vältetään käyttämättömän veden jääminen säiliön sisälle.



Pitkän käyttämättömän jakson jälkeen suositellaan suorittamaan säiliön täyttö- ja tyhjennysjakso, jotta huuhdellaan höyrypiiri.

6. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuumaa.



Tyhjennettyä vettä ei saa käyttää muita kypsennyksiä varten.

7. Poista lauhdevesi uunitilan pohjalta, seiniltä, luukussa olevasta lasista ja luukun tippa-alustasta sekä laitteen etuosasta sienien avulla.

### Kuivaus höyrytoimintojen jälkeen

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

toimintaa.

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

1. anna laitteen jäähtyä,
2. kuivaa huolellisesti kypsennystila ja käytetyt lisävarusteet pehmeällä liinalla tai talouspaperilla,
3. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi, jotta kypsennystila kuivuu täydellisesti.

## Höyry-yhdistelmätoimintojen luettelo

### HÖYRYKIERTOILMA



Tehokas tasainen kypsennys. Höyryn lisääminen sallii säilyttää paremmin ruokien organoleptiset ominaisuudet. Ihanteellinen vasikanpaistin, ankkapaistin ja koko kalan kypsennyksessä.

### LÄMMIN KIERTOILMA HÖYRYLLÄ



Höyryn lisääminen lämpimällä kiertoilmalla tapahtuvaan kypsennykseen sallii säilyttää paremmin ruokien organoleptiset ominaisuudet. Ihanteellinen valmistettaessa paisteja, kanaa ja muita uunissa kypsennettäviä ruokia kuten nostatetut leivonnaiset ja leipä.

### TURBOHÖYRY



Kiertoilman ja perinteisen kypsennyksen yhdistelmällä sekä höyrykypsennyksen lisäävällä voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujen välitymistä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.

Grillausvaikutuksen saamiseksi, aseta lämpötila maksimasteelle. Kun laite saavuttaa maksimaalisen lämpötilan, aseta se normaaliin lämpötilaan. Tämän menetelmän avulla kaikki lihan nesteet saadaan pysymään sen sisällä ja sen pienenemistä estetään.

### GRILLIHÖYRY



Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaaltoa. Tämä saa aikaan ihanteellisen grillauksen myös paksuille lihapaloille kuten pihvit, porsaankyliykset.

## Neuvoja höyrykypsennykseen

- Pasta ja riisi: kun 100 °C lämpötila on

saavutettu, kypsennysaika vastaa keittotasolla käytettävää kypsennysaika. Laita pasta tai riisi metallipellille ja peitä noin 1 cm:llä vettä. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi riisin kypsennyksen aikana, laita kansi astian päälle tai peitä alumiinifoliolla. Tämä menetelmä estää riisiä absorboimasta kaikkea vettä ja se voidaan näin tarjoilla suoraan pöytään.

- **Kananmunat:** voivat olla **kovaksi keitettyjä, munakokkelia** tai **uppomunia** käyttämällä höyrytoimintaa 100 °C:ssa. Saadaksesi täydelliset **kovaksi keitetyt munat**, laita ne rei'itetylle pellille ja kypsennä niitä 4-6 minuuttia saadaksesi niistä pehmeät ja 8-10 minuuttia saadaksesi niistä kovat. **Munakokkelia varten**, laita vatkatut munat metallipellille yhdessä maidon, voin ja mausteiden kanssa. Peitä alumiinifoliolla. Sekoita haarukalla parin minuutin välein. **Uppomunia varten**, kaada kiehuva vettä metallipellille yhdessä tilkka etikkaa ja kypsennä höyryssä noin 4-5 minuutin ajan.
- **Vihannekset:** ovat täydellisiä kun ne kypsennetään höyryllä. Ne säilyttävät värinsä, makunsa ja ravintosisältönsä. Kypsennä paksuja vihanneksia, kuten perunat, nauriit ja palsternakka 100 °C saman verran kun niitä kypsennetään keittotasolla. Kypsennä parsakaalia 6 minuuttia saadaksesi siitä kovaa tai kierteintaan 10 saadaksesi siitä pehmeää.
- **Kala:** koska kala vahingoittuu rakenteeltaan helposti, sille ihanteellinen kypsennystapa on höyrykypsennys. Rasvaisia kaloja varten, kuten lohi tai kirjolohi, kypsennä 100 °C noin 5 minuutin ajan. Vähärasvaisia kaloja varten, kuten turska ja kolja, kypsennä 80 °C noin 5 minuutin ajan. Useiden samanaikaisten kypsennysten tapauksessa, kaikki kalat on kypsennettävä uunin alemmalle tasolle asetetulla rei'itetyllä pellillä, jotta kalan nesteet eivät tipu muiden ruokien päälle.
- **Liha:** vuoka ja curry ovat täydellisiä höyrykypsennystä varten. Valmistele vuoka normaalin uunikypsennyksen tapaan. Laita se metallipellille; peitä alumiinifoliolla ja, lihan koon mukaan, kypsennä 45 minuuttia 3 tuntiin.
- **Vihanneskeitot:** höyrykypsennys takaa erinomaisen maun ja vähäisen valvonnan, sillä nesteet eivät tule ulos. Sopivan paksuista vihanneskeittoa varten, kypsennä

ensin vihannekset, lisää sitten lientä ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa. Höyrykypsennys on ihanteellinen myös kun halutaan tehdä säilöjä.

- **Keitot:** ne valmistetaan yksinkertaisesti ja nopeasti. Laita keitto metallipellille, peitä kannella tai alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa, yhtä kauan kuin mikroaaltouunissa tehtävä kypsennys. Kermamaisen tuloksen saamiseksi, sekoita kypsennyksen puolessavälissä.
- **Lämmitetyt ruoat:** höyrytoiminto ei kuivaa ruoka-aineita ja voi parantaa niiden kosteustasoa. Ennakkoon valmistettu kotiruoka, joka on peitetty alumiinifoliolla, vaatii noin 10-12 minuutin kypsennysaikaa. Valmisruoat vaativat pakkauksessa osoitettuun nähden noin kaksinkertaista aikaa.
- **Sulatus:** höyrytoimintoa voidaan käyttää ruoka-aineiden sulattamiseen. Ajat vaihtelevat, mutta höyrysulatus vaatii noin puolet tarvittavasta ajasta suhteessa peitettyihin ruoka-aineisiin, joita sulatetaan keittölämpötilassa.
- **Tomaattien ja paprikoiden kuorinta:** tämä toimenpide on erittäin yksinkertainen höyrykypsennystä käytettäessä. Leikkaa pieni risti tomaatin kuoreen veitsellä ja kypsennä höyryssä noin 1 minuutin ajan. Paprikoissa on kovempi kuori ja korkeintaan 4 minuuttia vaaditaan sen pehmentämiseksi kuorimista varten.
- **Suklaa:** voidaan sulattaa höyrytoiminnolla. Laita suklaa metallipellille, peitä alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 1 minuutin ajan. Suklaan palaminen on hyvin harvinaista
- **Kuumat pyyhkeet:** hyödylliset kasvohoitoon, kuten ennen parranajoa tai ruokailun päätteeksi. Ne on helppo valmistaa höyrytoiminnon kautta. Kostuta pyyhe vedellä, kierrä se rullalle ja lämmitä höyryllä 1 minuutin ajan.

## 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 kypsää, muussa tapauksessa paistoa joudutaan jatkamaan vielä muutaman minuutin ajan.

## Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää 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 hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuihin, 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 uunitilan 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.
- Herkimät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.



## Energian säästämiseksi

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

## Kosteutetut kypsennykset



### Taso 1

verrattavissa kypsennykseen kannen kanssa, se sopii valmistettaessa pizzaa, suurikokoisia makkaroita, kokonaista sianlihafiletä, kananrintaa, kalaa paloina, piirakoita, haudutettuja vihanneksia...

### Taso 2

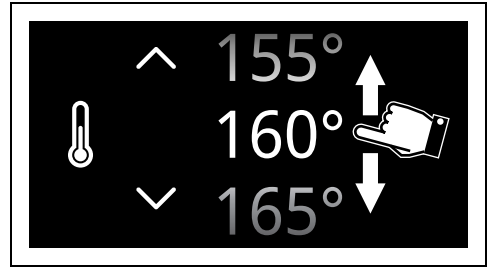
suositellaan kanapaistille, kalkkunanrinnalle, porsaapaistille, keskikokoisille kaloille, uuniperunoille, suurten vähän rasvaisten paistien kypsennykseen alhaisessa lämpötilassa, pastörointiin, munapastalle...

### Taso 3

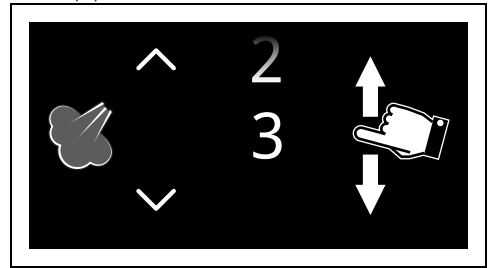
Verrattavissa kypsennykseen kannen kanssa ja viiniä lisäten, sitä suositellaan haudutetulle lihalle, muhennoksille, selköpaistille, suurikokoisille kaloille, haudutetuille perunoille, kalalle ja kasviksille...

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä **KYPSENNYS**
2. Kosketa näppäintä **KOSTEUTETTujen KYPSENNYSTEN VALIKKO**
3. Valitse jokin kosteutettu toiminto (esimerkiksi **LÄMMIN KIERTOILMA** ) siirtyäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.
4. Kosketa näppäintä **LÄMPÖTILA**

5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



6. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**
7. Kosketa näppäintä **HÖYRYTASO**
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyrytaso.



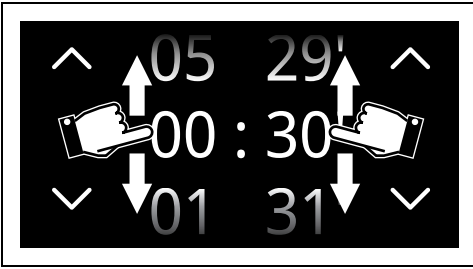
Valittavissa oleva höyrytaso riippuu asetetusta kypsennyksen kestosta:  
Taso 1: aina saatavilla,  
Taso 2: 30 minuutista ylös,  
Taso 3: 45 minuutista ylös.



Kun höyrytason valinta on **MANUAALINEN**, on mahdollista syöttää haluamasi höyrypuhallukset näppäimellä kypsennyksen aikana. Höyrypuhallusten anto toimii niin kauan kuin merkkivalo vilkkuu (noin 8 minuutin ajan).

9. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**
10. Kosketa näppäintä **KYPSENNYSAIKA**

11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.




Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.





Höyry-yhdistelmäkypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.



Kestoajan alla näkyy ennakoitu kypsennyksen päättymisaika, johon sisältyy jo esilämmitykseen tarvittavat minuutit.

12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.

14. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

### Esilämmitysvaihe


Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.




On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

Esilämmityksen lopussa kuuluu äänimerkki ja näytölle ilmestyy ilmoitus siitä, että kypsennettävä ruoka voidaan asettaa

uuniin.



### Paistovaihe

1. Avaa luukku
2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  paiston alkamiseksi.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



### Kypsennyksen päättyminen

Kypsennyksen lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päättynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.
5. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

### Kosteutettujen kypsennystoimintojen luettelo

#### KIERTOILMA



Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä kuivattamatta ruokia. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen ja useammalla tasolla tapahtuvaan kypsennykseen.

#### LÄMMIN KIERTOILMA



Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä kuivattamatta ruokia. Ihanteellinen pikkuleipien, kakkujen ja useamman tason kypsennykseen.

## TURBO



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

## KIERTOILMAGRILLI



Grillin voimakas lämpö jakautuu puhaltimen avulla ja siihen yhdistyy höyrypuhallus, joka sallii optimaalisen grillauksen myös paksummalle lihalle ilman, että se kuivuu sisältä.

## LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



Voimakasta lämpöä vahvistetaan höyrypuhalluksilla, jotka nopeuttavat kypsennystä säilyttäen ruuat pehmeinä ja mehukkaina. Ihanteellinen piirakoille.

## Smart Cooking

Tässä toimintatavassa on mahdollista valita esitallennettu ohjelma ruokien kypsennykseen. Valitun painon mukaan laite laskee automaattisesti ihanteelliset kypsennysparametrit.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä SMART

COOKING



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

2. Valitse haluamasi ruokatyyppi valikosta SMART COOKING (esimerkiksi

"VIHANNEKSET



").

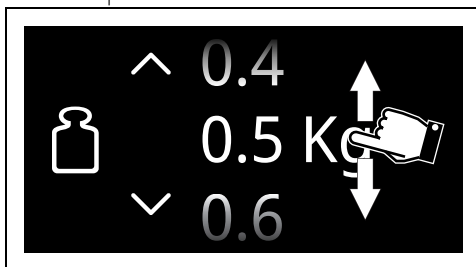
3. Valitse kypsennettävän ruoan alatyypin (esimerkiksi "GRILLATUT


SEKAVIHANNEKSET



").


4. Selaa arvoja asettaaksesi kypsennettävän ruoan painon.



5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.



Tässä vaiheessa on mahdollista tallentaa asetetut arvot omaksi reseptiksi (katso lukua "Omat reseptit").

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SMART COOKING -kypsennyksen.

Kypsennys alkaa ohjelman esiasetuilla asetuksilla.



Lämpötilan ja kypsennysajan parametrejä voidaan muuttaa milloin tahansa myös kypsennyksen aikana.

## Sametime



Tästä osiosta löytyvät Smegin kokkien luomat reseptit, joita voidaan käyttää Sametime-kypsennyksen kanssa. Tämän kategorian avulla saat täydellisen valmistuksen yhdessä hetkessä. Valitsemalla saatavilla olevista eri yhdistelmistä ja asettamalla annosmäärä, laite valitsee parhaiten sopivan toiminnon, ajan ja lämpötilan. Näytön ohjeet osoittavat, kun on aika laittaa ruoat uuniin ja mille tasolle.

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä SMART

COOKING



2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan

SAMETIME



3. Valitse haluamasi Sametime-resepti ja noudata näytön ohjeita.

## Nopeat reseptit



Tästä osiosta löytyvät Smegin kokkien luomat reseptit, joita voidaan nopeiden reseptien kypsennykseen. Tämän kategorian avulla voidaan valmistaa perinteisiä reseptejä nopeammin. Valitsemalla ruuan tyyppi ja paino, laite valitsee parhaiten sopivan toiminnon, ajan ja lämpötilan. Näytön ohjeet osoittavat, kun on aika laittaa ruoka uuniin ja mille tasolle.

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä SMART COOKING .
2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan NOPEAT RESEPTIT .
3. Valitse haluamasi nopea resepti ja noudata näytön ohjeita.

## Monivaihekypsennys



Monivaihekypsennyksellä tarkoitetaan mahdollisuutta aloittaa kypsennys tietyllä toiminnolla ja edetä kypsennyksen kanssa ja päättää se muilla käyttäjän asettamilla toiminnoilla.

1. "Päävalikossa kosketa näppäintä MONIVAIHE  (se sijaitsee alavasemmalla alueella **3**).
2. Kosketa näppäintä LISÄÄ VAIHE .
3. Valitse haluttu toiminto ensimmäiselle vaiheelle (perinteinen, mikroaallot, höyry...).
4. Kuten on kuvattu edellisissä luvuissa, kosketa näppäimiä LÄMPÖTILA  KYPSENNYSAIKA  HÖYRYPROSENTTI  (valitun toiminnon mukaan) valitaksesi muutettavat parametrit.
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan halutut asetukset.
6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valittujen arvojen vahvistamiseksi.

7. Kosketa uudelleen näppäintä LISÄÄ VAIHE



8. Valitse haluttu toiminto toiselle vaiheelle (perinteinen, mikroaallot, höyry...).
9. Aseta haluamasi parametrit toiselle toiminnolle.





Et voi lisätä yhtä seuraavaa vaihetta, jos on asetettu yksi kypsennysaika tai anturin lämpötila (jos varusteena).



Et voi käynnistää yhtä kypsennystä, jos ei ole on asetettu kestoa tai anturin lämpötilaa (jos varusteena) kaikille vaiheille.




Yli 13 tuntia kestävä kokonaiskestoajaa ei ole mahdollista asettaa.

10. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valittujen arvojen vahvistamiseksi.
11. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) monivaihekypsennyksen aloittamiseksi.

## Historia


Tämä valikko on erityisen hyödyllinen, jos halutaan näyttää ja käyttää viimeksi käytettyjä ohjelmia tai mukautettuja reseptejä.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä HISTORIA  (sijaitsee alaosassa **3** vasemmalla).
2. Valitse toiminto, jota halutaan käyttää uudelleen, ja jatka kypsennyksillä kuten on kuvattu edellisissä luvuissa.



## Poista historia

Jos haluat poistaa historian:

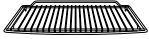
1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä HISTORIA .

2. Kosketa näppäintä ROSKAKORI  poistaaksesi historian.



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  historian poistamisen vahvistamiseksi (tai näppäintä PERUUTA  toimenpiteen peruuttamiseksi.

## Varusteiden pikaopas



Riitilä

Suosittelaaan käyttämään riitilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.

Jos ei ole käytettävissä uunipannun riitilää, grillattaessa voidaan käyttää tavallista riitilää ja asettaa uunipannu sen alla olevalle tasolle valuvien nesteiden keräämiseksi.



Uunipelti

Käytä leivonnaisille, matalille leiville ja ilman nesteitä tapahtuvaan kypsennykseen sopivaa uunipeltiä.



Suosittelaaan käyttämään toimintoa STAATTINEN  halutulla tasolla.



Uunipannun riitilä

Suosittelaaan asettamaan grillattavat ruuat vuokaan, joka asetetaan riitilälle. Alla oleva uunipelti kerää grillauksen aikana valuvat nesteet.

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Syvä uunipelti

STAATTINEN , aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun riitilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA .


## Tutustu resepteihin

Jos haluat tarkastella eri elintarvikeryhmille tehtyjä reseptejä tai saada lisätietoja kypsennysehdotuksista, suosittelemme käymään verkkosivulla [www.smeg.com](http://www.smeg.com), joka voidaan saavuttaa helposti tuotteen mukana toimitetussa esitteessä olevalla QR-koodilla.

## 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.

## Omat reseptit



Tämän valikon kautta on mahdollista syöttää henkilökohtainen ohjelma oman maun mukaisilla parametreillä. Ensimmäisen käytön yhteydessä kehoitetaan yksinomaan uuden reseptin syöttämistä. Kun omat reseptit on tallennettu, ne asetetaan vastaavaan valikkoon.

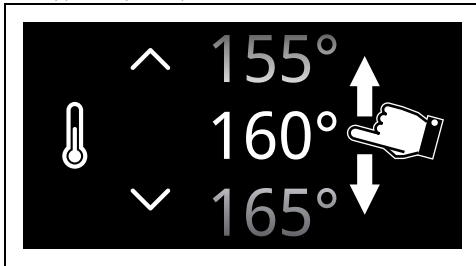
1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä OMAT RESEPTIT  (se sijaitsee alavassammalla alueella .





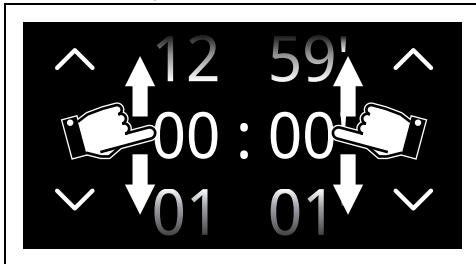
On mahdollista tallentaa rajallinen määrä omia reseptejä.


## Reseptin lisääminen


1. Kosketa näppäintä UUSI RESEPTI 
2. Valitse haluamasi toiminto.
3. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
4. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.




5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  kypsennyksen valitun lämpötilan vahvistamiseksi.
6. Kosketa näppäintä KYSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
7. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

 Kypsennyksen päättymisen kellonajassa on jo huomioitu esilämmityksen minuutit.


 Nyt on mahdollista lisätä myös ohjelmoitu kypsennys.



## Reseptin tallentaminen


9. Kosketa näppäintä TALLENNA .
10. Selaa arvoja TASON asettamiseksi.


11. Selaa arvoja asettaaksesi paistettavan ruoan painon.





12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi. Tässä vaiheessa reseptille on annettava nimi.
13. Syötä nimi tallennettavalle reseptiolle aakkosnumeerisella näppäimistöllä.

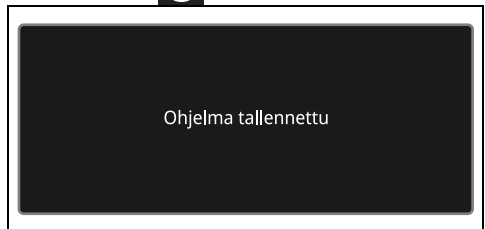
 Käytä näppäimiä **123** ja  siirtäksesi aakkosnäppäimistöä numeronäppäimistöön ja päinvastoin.

 Reseptin nimi voi olla enintään 12 merkkiä välilyönnit mukaan lukien.



 Reseptin tallentamiseksi nimessä on oltava vähintään yksi merkki.

 Merkki  poistaa edellisen kirjaimen.



14. Tallenna ohjelma koskettamalla näppäintä VAHVISTA .

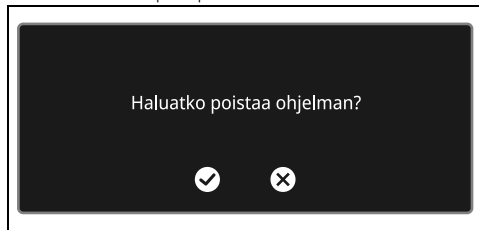




## Oman reseptin käynnistys

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä OMAT RESEPTIT .
2. Valitse aiemmin tallennettu resepti.
3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  kypsennyksen aloittamiseksi.

## Reseptin poistaminen

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä **OMAT RESEPTIT** 
2. Valitse aiemmin tallennettu resepti.
3. Kosketa näppäintä **ROSKAKORI**  valitun reseptin poistamiseksi.



4. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**  valitun reseptin poistamisen vahvistamiseksi (tai näppäintä **PERUUTA**  toimenpiteen peruuttamiseksi.

## Muut toiminnot

Erityistoimintojen valikkoon on kerätty joitakin toimintoja kuten sulatus, nostatus tai puhdistus...

- Kosketa "päävalikossa" näppäintä **MUUT**

### TOIMINNOT



Määrätyt toiminnot eivät ole saatavilla joissakin malleissa.

## SULATUS PAINON PERUSTEELLA



Automaattinen sulatus toiminto. Valitse ruoka, laite määrittää itsenäisesti oikean sulatusta varten tarvittavan ajan.



Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.



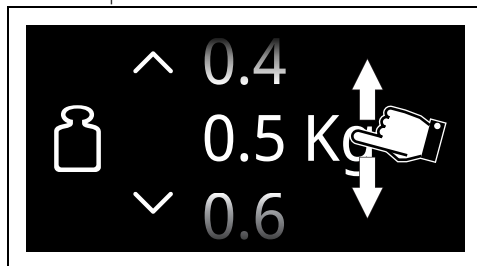
Sulatus painon perusteella -toiminnossa ei ole mahdollista muuttaa oletuslämpötilaa.



1. Aukaise luukku.
2. Punnituksen jälkeen laita ruoka uuniin.
3. Sulje luukku.

4. Valitse **SULATUS PAINON PERUSTEELLA**







5. Valitse sulatettavan ruoan tyyppi seuraavista **LIHA - KALA - LEIPÄ - LEIVONNAISET**
6. Selaa arvoja asettaaksesi sulatettavan ruoan painon.



7. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ**  aloittaaksesi sulatus painon perusteella.

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kykeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

Esiasetetut parametrit:

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



Sulatusajat voivat vaihdella sulatettavan ruoka-aineen muodon ja koon mukaan.



Painavien ja/tai muodoltaan epäsäännöllisten ruokien sulattamisen aikana (esimerkiksi kana, kala...) suositellaan kääntämään niitä vähintään yhden kerran 180° uunin sisällä.

## AJASTETTU SULATUS



Manuaalinen sulatustoiminto. Syötä ruoan sulatusaika ja asetetun ajan lopussa toiminto keskeytyy.





Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.

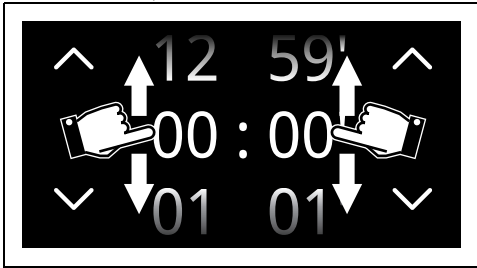





Ajastetun sulatuksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.



Ajastetussa sulatustoiminnossa ei ole mahdollista muuttaa oletuslämpötilaa (30 °C).

1. Aukaise luukku.
2. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
3. Sulje luukku.
4. Valitse AJASTETTU SULATUS .
5. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.
6. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  ajastetun sulatuksen aloittamiseksi.  
Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.
9. Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

## KOHOTUS





Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikinoiden kohotukseen.



Jos sisälämpötila ylittää oletetun lämpötilan, toiminto pysähtyy välittömästi ja näyttöön ilmestyy viesti "Internal temperature unsafe, please wait until the oven is cool" (Sisäinen lämpötila liian korkea, odota uunin jäähtymistä). Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon käynnistämistä.



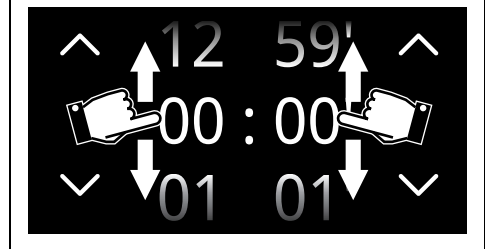
Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aukaise luukku
2. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
3. Sulje luukku.
4. Valitse KOHOTUS .
5. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.



Kohotuksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.

6. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



7. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila (välillä 25 - 40°C).
9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  kohotuksen aloittamiseksi.  
Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

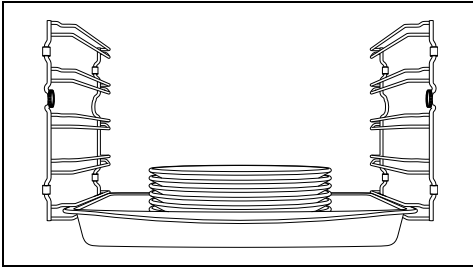


## ASTIOIDEN LÄMMITYS



Astioiden lämmitys on toiminto, joka lämmittää astiat tai pitää ne lämpiminä. Aseta uunipelti alimmalle tasolle ja lämmitettävät lautaset sen päälle.

1. Aseta uunipelti ensimmäiselle tasolle ja lämmitettävät lautaset sen keskelle.



Älä aseta useita astioita päällekkäin. Aseta päällekkäin enintään 5-6 astiaa.

2. Valitse ASTIOIDEN LÄMMITYS

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Astioiden lämmityksen.



Ellei toisin ole asetettu, Astioiden lämmitystoiminnon kesto on enintään 12 tuntia 59 minuuttia.

Kun toiminto on käynnissä, voidaan asettaa seuraavat kohdat:

- lämpötila (välillä 40 °C - 80 °C),
- toiminnon kesto
- ohjelmoitu toiminto (vain jos on asetettu muu kuin oletuskesto).

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

## HÖYRYLÄMMITYS



Toiminnon avulla voidaan lämmittää höyryllä kypsiä, jääkaapissa säilytettyjä ruokia.

1. Laita lämmitettävä ruoka astiaan.
2. Aukaise luukku.
3. Aseta astia ritilälle, joka on laitettu toiselle tasolle alhaalta.
4. Sulje luukku.

5. Valitse HÖYRYLÄMMITYS

6. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA tai vastaavaa arvoa.
7. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyksen kesto.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ säiliön täytön aloittamiseksi.



Käyttäjä ei voi muuttaa höyrylämmityksen lämpötilaa.

9. Jatka säiliön täyttööseen kuten osoitettiin aiemmin.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi höyrylämmitystoiminto.

## Höyrylämmityksen päättyminen

Lopuksi näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päätynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



1. Kosketa näppäintä HOME poistuaksesi toiminnosta.
2. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

## SÄILYTYS



Toiminnon avulla voidaan pitää lämpiminä jo kypsennettyjä ruokia.

1. Valitse SÄILYTYS
2. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA tai vastaavaa arvoa.
3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 60 - 100 °C).
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Säilytystoiminnon.

Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

## STONE



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



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.
2. Laita PPR2- tai STONE-lisävaruste uuniin (katso lisävarusteen omaa käyttöopasta).
3. Sulje luukku.
4. Valitse STONE .
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi Stone-toiminnon.



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

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
  8. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

## BBQ (Grilli)



Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.
2. Laita BBQ-lisävaruste uuniin.
3. Sulje luukku.
4. Valitse BBQ .
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  BBQ-toiminnon aloittamiseksi.



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

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
  8. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka

voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.


## AIRFRY



Kätevä ilman öljyä tapahtuviin kypsennyksiin. Käytä erikseen myytävän AIRFRY-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Valitse AIRFRY .
2. Käännä lämpötilakytkintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250°C).
3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  AIRFRY-toiminnon aloittamiseksi.



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

4. Esilämmityksen päätyttyä, avaa luukku ja laita AIRFRY-lisävaruste kypsennettävän ruoan kanssa uuniin.
  5. Sulje luukku.
- Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

## SAPATTI



Toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepopäivälle asetettuja määräyksiä.

Tässä toiminnossa laite noudattaa tiettyjä erityisiä sääntöjä:

- Paisto voi jatkua äärettömän ajan eikä mitään paistoaikaa ole mahdollista asettaa.
- Esilämmitystä ei suoriteta.
- Valittava paistolämpötila on välillä 60–150 °C.
- Uunin lamppu on pois päältä kytkettyinä, mikä tahansa toiminnoista kuten luukun avaaminen tai manuaalinen päälle kytkentä kytkimen avulla ei saa lamppea päälle.
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.

- Äänimerkit on kytketty pois päältä.




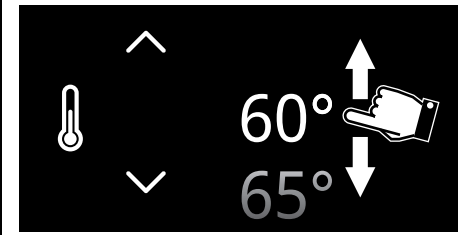
Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa. Millään näytön näppäimiin kohdistuvalla toimenpiteellä ei ole mitään vaikutusta.


1. Aukaise luukku.
2. Aseta ruoka uunitilan sisälle.
3. Sulje luukku.


4. Valitse SAPATTI




5. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai haluamaasi arvoa.
6. Selaa arvoja, kunnes valitaan sopiva lämpötila (välillä 60–150 °C).



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SAPATTI-toiminnon.

Toiminnon keskeyttämiseksi:

- Kosketa näppäintä HOME  noin kolmen sekunnin ajan.



### Säiliön manuaalinen tyhjennys



Toiminto veden tyhjentämiseksi (tai muiden nesteiden) säiliöstä.


1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella .

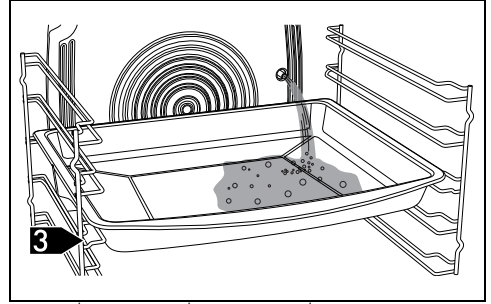
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella .

3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN TYHJENNYS





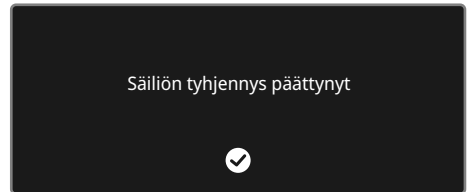
4. Aukaise luukku.
5. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen.


Vesi alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee uunitilan takaseinämän oikealla puolella.





7. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi säiliön merkivalo  (sijaitsee tietojen alueella  oikealla) ja näyttö osoittavat, että jäännösveden poistoprosessi on päättynyt.



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
9. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.
10. Sulje luukku.

Puhdistustoiminnoille PYROLYYSI  (vain

joissakin malleissa) ja VAPOR CLEAN  (vain joissakin malleissa) ja puhdistustoiminnoille alivalikossa  katso lukua PUHDISTUS JA HUOLTO.

### Sähkökatkoksen tapauksessa

Mikäli tapahtuu sähkökatkos jonkin toiminnon suorittamisen aikana, laite palauttaa automaattisesti suoritettavan toiminnon säilyttään kaikki aiemmat asetukset ja vähentäen

toiminnon jo kuluneen ajan vain, jos:

- sähkökatkos kestää 60 sekuntia tai vähemmän,
- toiminto ei edellytä mikroaaltojen käyttöä (mallista riippuen),
- on käynnissä pyrolyysi (mallista riippuen),
- on käynnissä Sapatti-toiminto (sähkökatkoksen pituudesta riippumatta).

Mikäli katkos tapahtuu muussa kuin edellä kuvatussa tilanteessa, laite odottaa tietyn ajan käyttäjän antamaa manuaalista komentoa toiminnon jatkamiseksi tai sen keskeyttämiseksi.


Jos toiminto aktivoidaan uudelleen, paistoasetuksina käytetään ennen sähkökatkosta asetettuja huomioiden kuitenkin jo kulunut aika.

Jos käyttäjä ei tee mitään toimenpiteitä, laite peruuttaa toiminnon ja näyttö palaa näyttämään tämänhetkistä kellonaikaa.



(vain SmegConnect-mallit) Myös sovelluksessa näky ilmoitus uudelleenyhdistämisestä.



Symboli  ilmoittaa, että on tapahtunut sähkökatkos eikä ole ollut mahdollista palauttaa automaattisesti käynnissä olevaa toimintoa. Jos haluat lisätietoja, paina symbolia.

## Sähkökatkos ohjelmoidun toiminnon aikana

Jos sähkökatkos tapahtuu, kun laitteeseen on asetettu ohjelmoitu paisto:

- Jos sähkökatkos päättyy ennen asetettua aloitusaikaa, laite odottaa toiminnon käynnistystä päivittäen puuttuvan ajan.
- Jos sähkökatkos päättyy asetetun aloitusajan jälkeen, laite odottaa toiminnon käynnistystä ja, jos se ei saa tietyn ajan kuluessa mitään komentoa käyttäjältä, laite peruuttaa toiminnon ja näyttö palaa näyttämään tämänhetkistä aikaa.

## Asetukset



Sähkökatkon syntyessä, kaikki henkilökohtaiset asetukset jäävät päälle.

Tämän valikon kautta on mahdollista asettaa tuotteen konfigurointi.


- "Päivalikossa" kosketa näppäintä  (se sijaitsee alaoikealla

alueella .

## Yhteyden asetukset (vain mallit SmegConnect)



Valikko, jossa näytetään yhteyden parametrit.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä YHTEYDEN ASETUKSET .



Jos haluat lisätietoja YHTEYDEN asetuksista , tarkastele käyttöohjetta "Kalusteunin yhdistettävyyss".

## Kellon asetukset



Valikko, josta voidaan asettaa kellonaika ja visualisoinnin tyyppi.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä KELLON ASETUKSET .


## Digitaalinen kello



Sen avulla nykyinen kellonaika voidaan näyttää digitaalisessa muodossa.



Sähkökatkon syntyessä, digitaalinen versio jää päälle.

1. Valitse  Digitaalinen kello.
2. Valitse On.

Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi digitaalinen kello -tilan.



## Näytä kellonaika



Ottaa käyttöön/poistaa käytöstä kellon näyttämisen, kun uuni on sammutettu.



Näytä kellonaika -toiminto on asetettu tehtaalla Off-asentoon.



Jos Näytä kellonaika -toiminto on asetettu On-asentoon, valmistilassa näytöllä on tämänhetkinen kellonaika vähäisellä kirkkaudella.



Jos Näytä kellonaika -toiminto asetetaan On-asentoon, tämä lisää laitteen energiankulutusta valmistilassa.



Vain SmegConnect-malleissa: Jos Näytä kellonaika -toiminto on asetettu Off-asentoon, yhteenliitettävyys sammuu automaattisesti kellon siirtyessä valmistilaan.

1. Valitse Näytä kellonaika.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA kellonajan näytön aktivoimiseksi.

## Kellonajan esitysmuoto



Ottaa käyttöön/poistaa käytöstä kellon näyttömuodon 12 tuntia tai 24 tuntia.



Kellonajan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla 24h.

1. Valitse Kellonajan esitysmuoto.
2. Valitse 12h tai 24h.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi haluttu kellonajan esitysmuoto.

## Uunin asetukset



Valikko, joka on omistettu tuotteen lisätoiminnoille.

- "Asetusten valikossa kosketa näppäintä UUNIN ASETUKSET .

## Lämpimänä säilytys



Tämän toimintatavan avulla, kypsennyksen päättyessä jossa sen kestoaika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), vasta kypsennettyä ruokaa voidaan säilyttää lämpimänä (alhaisessa lämpötilassa) ja sen aistinvaraisia ominaisuuksia ja paiston aikana saatua aromia voidaan säilyttää muuttumattomana.



Lämpimänä säilytys aktivoituu 5 minuutin kuluttua paiston päättymisestä ja siitä ilmoitetaan sarjalla äänimerkkejä (ks. paisto tai päättynyt toiminto).



Lämpimänä säilytys on asetettu kiinteään lämpötilaan 80 °C.

1. Valitse Lämpimänä säilytys.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi Lämpimänä säilytystoiminnon.

## Eco light



Energiansäästön lisäämiseksi uunin sisälamput kytketään automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua kypsennyksen alusta tai luukun aukaisusta.



Estääksesi laitetta kytkemästä lampputta automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua, aseta tämä toimintatapa OFF-asentoon.



Päälle/pois kytkennän manuaalinen ohjaus on aina käytettävissä. Kun käytettävissä, paina symbolia aktivoidaksesi tai symbolia pois kytkemistä varten, kun haluat käsitellä manuaalisesti sisävalaistusta.



Eco light -toiminto on asetettu tehtaalla kohtaa On-asentoon.

1. Valitse Eco light.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi Eco light -tilan.



## Veden kovuus



Tässä tilassa on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkinpoistomenetelmän optimoimiseksi.



Laite toimitetaan tehtaalta esiasetettuna keskimääräiseen veden kovuuteen (3).

1. Valitse  Veden kovuus.
2. Selaa haluttuun arvoon (1 - 5).
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  vahvistaaksesi.



Jos vesijohtoverkon vesi on liian kalkkipitoista, käytä pehmennettyä vettä.



Pyydä veden kovuustiedot paikalliselta vesilaitokselta.

Asetetun veden kovuuden arvon mukaan näytölle tulee näkyviin pyyntö suorittaa kalkinpoistomenetelmä (katso "Kalkinpoisto"), kun höyrytoimintoja on käytetty määrätty määrä tunteja.

Laitteen käyttötavan ja veden kovuusasteen (°dH tai °dF) mukaan, tunti määrä on suuntaa antavasti seuraava:

Arvo	°dH	°dF	Tuntia
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	50
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	45
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	35
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

## Näytön asetukset



Valikko, josta on mahdollista muuttaa kieli ja tiettyjen parametrien visualisoinnin asetukset.


- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä NÄYTÖN ASETUKSET .

## Kieli



Se sallii valita näytön kielen.



1. Valitse  Kieli.

2. Selaa saatavilla olevia kieliä halutun kielen valitsemiseksi.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kielen vahvistamiseksi.


## Lukitut ohjaimet



Laite lukitsee ohjaimet automaattisesti normaalin toiminnan aikana minuutin kuluttua viimeisestä käyttäjän suorittamasta toimenpiteestä.

1. Valitse  Lukitut ohjaimet.
2. Valitse Kyllä.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi Lukitut ohjaimet -tavan.



Normaalitoiminnan aikana se osoitetaan merkivalolla , joka syttyy tietojen alueelle **1**.

Lukituksen poistamiseksi väliaikaisesti kypsennyksen aikana:

4. Kosketa yhtä arvoista, joita halutaan muuttaa.

Näytölle tulee näkyviin ilmoitus, joka osoittaa miten kytkeä pois väliaikaisesti Lukitut ohjaimet -tapa.

Paina kuvaketta 3 sekuntia ohjauksen lukituksen kytkemiseksi pois päältä





5. Kosketa 3 sekuntia kuvaketta .

## Äänensävyt



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

1. Valitse  Äänensävyt.
2. Valitse Off.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA , jotta poistetaan näytön symboleiden kosketukseen yhdistetty ääni.

## Lämpötilan esitysmuoto



Sen avulla voidaan asettaa lämpötila-asteikoksi Celsius-asteet (°C) tai Fahrenheit-asteet (°F).



Lämpötilan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla °C.

1. Valitse Lämpötilan esitysmuoto.
2. Valitse °C tai °F.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi haluttu lämpötilan esitysmuoto.

## Näytön kirkkaus



Se sallii valita näytön kirkkaustason.



Näytön kirkkaustoiminto on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

1. Valitse Näytön kirkkaus.
2. Valitse kohdista Korkea - Keskimääräinen - Matala.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA valitun valinnan vahvistamiseksi.

## Painon tyyppi



Sallii asettaa mittayksikön, jonka avulla visualisoidaan painon arvo kilogrammoissa (kg) tai unssissa (oz).



Painon tyyppi -toiminnon tehdasasetus on kg.

1. Valitse Painon tyyppi.
2. Valitse kg tai oz.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi halutun mittayksikön painolle.

## Järjestelmän tiedot



Valikko, jossa näytetään ohjelmiston versioita ja sarjanumeroa koskevat tiedot.

- "Asetusten valikossa kosketa näppäintä JÄRJESTELMÄN TIEDOT .

## Esittelijät



Valikko omistettu esittelijöille.

- "Asetusten valikossa kosketa näppäintä ESITTELIJÄT (se sijaitsee alhaalla keskellä ).

## Show Room (vain esittelykäyttöön)



Sallii laitteen kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Normaalitoiminnan aikana se osoitetaan merkivalolla , joka syttyy tietojen alueelle .



Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on asetettava Off-asettoon.

1. Valitse Show Room.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA Show Room -tilan aktivoimiseksi.

## Demo-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)



Tämä tapa muistuttaa Show Room -toimintaa ja kun se aktivoidaan, tietyn toimettoman ajan kuluttua näytölle ilmestyy eri näyttöjä, joiden avulla esitellään laitteen käyttötapoja.



Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on poistettava käytöstä.

1. Valitse Demo-toimintatapa.
2. Valitse On.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi Demo-toimintatavan.


## Asetusten palauttaminen



Tämä toimenpide palauttaa kaikki asetukset alkuperäisiin tehtaalla asetettuihin asetuksiin.



Toimenpide poistaa myös omat reseptit.

- "Asetusten valikossa  kosketa

näppäintä **FACTORY RESET**  (se sijaitsee alhaalla keskellä **3**).

1. Kosketa näppäintä Kyllä (Si), jos halutaan palauttaa alkuperäiset tehdasasetukset.  
tai
2. Kosketa näppäintä Ei (No) toimenpiteen peruuttamiseksi.

# 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 pussia 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.

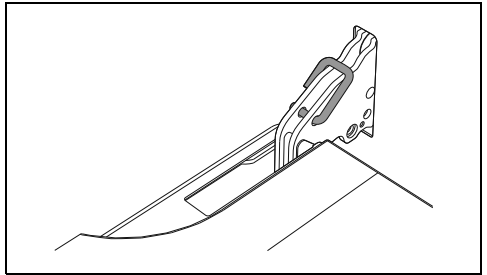
## Luukun puhdistus

### Luukun irrottaminen

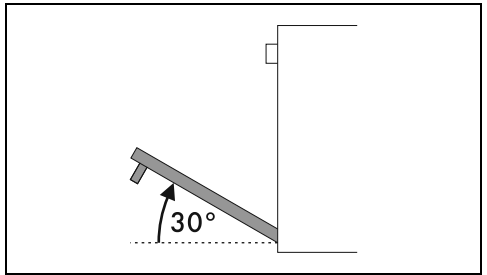
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

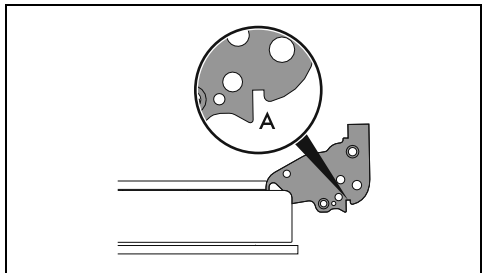
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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.

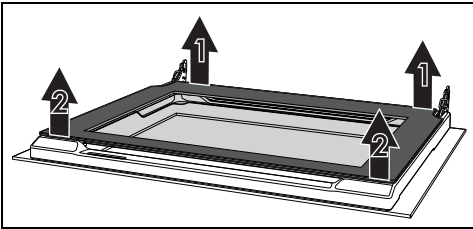
### Luukun lasin puhdistaminen

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

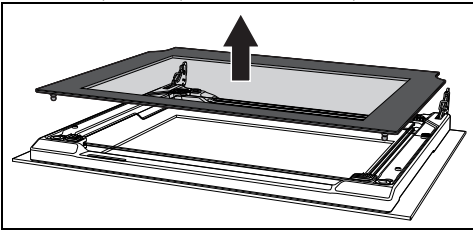
### Sisälasi irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

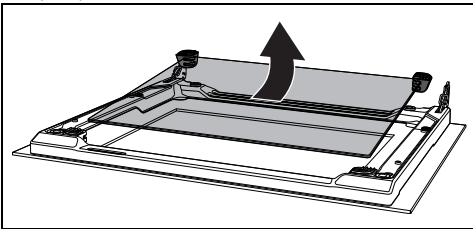
1. Lukiise luukku asianmukaisilla pienillä tappeilla.
2. Vapauta sisälasin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



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

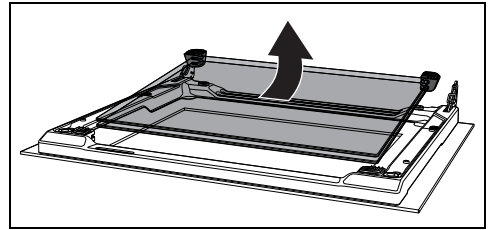


5. Työnnä luukun keskimmäistä lasiyksikköä alaspäin ja tämän jälkeen nosta sitä ylöspäin.



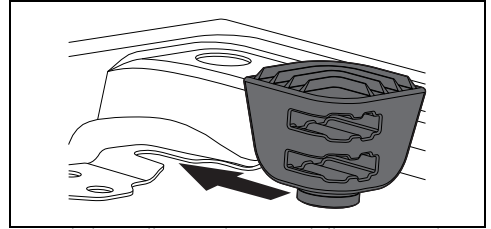
HUOM: Joissain malleissa keskimäinen

lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

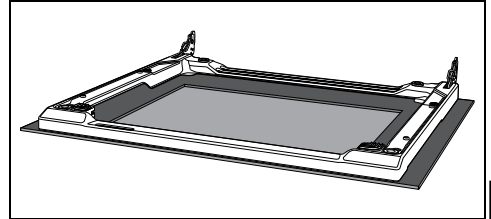


Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että ylemmän kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

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

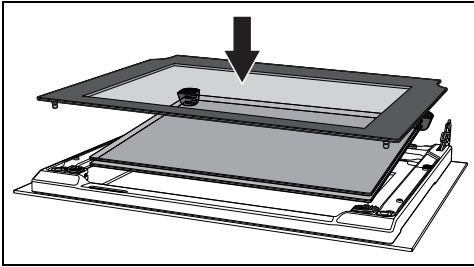


7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.

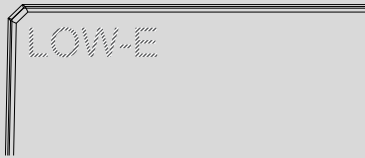


8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

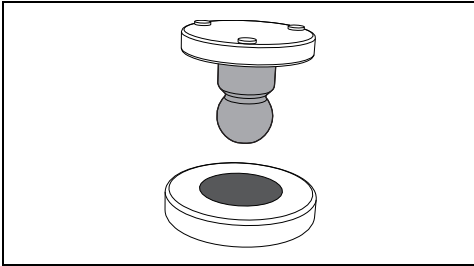
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



Keskimmäinen lasi on asetettava takaisin avoinna 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 kunnan 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;

- ritilöiden/peltien kannattimet.



Erityisiä puhdistusaineita käytettäessä on suositeltavaa antaa laitteen toimia maksimiteholla 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:

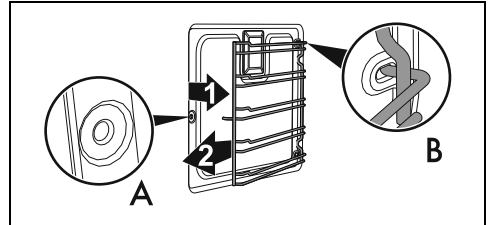
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

### Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/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 ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

# Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

## Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistämistä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Jos paikalla, poista automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos varusteena).
- 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 sisälämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivoimista.




Käyttäjä ei voi muuttaa toiminnon Vapor Clean kestoa tai lämpötilaa.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT


TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella .

2. Valitse VAPOR CLEAN 

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ 

4. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

## Puhdistusvaihe Vapor Clean

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi Vapor Clean -toiminnon.


Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



## Vapor Clean -toiminnon päättyminen

Vapor Clean -toiminnon lopussa näytölle ilmestyy teksti "Toiminto päätynyt" ja kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä koskettamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.



1. Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.
2. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.
3. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinttynyt lika pois mikrokuituliinalla.
4. Käytä pinttyneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
5. Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
6. Ota pois kypsennystilan sisälle jäänyt vesi.
7. Jos paikalla, aseta automaattisesti puhdistuvat paneelit ja riitilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

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

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



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa 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 liian 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 pintyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtele ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuituliinalla.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Sulje luukku.

### Pyrolyysin asettaminen

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).

2. Valitse PYROLYYSI .

Näytöllä näkyy pyrolyysin kesto-aika (tehdas-asetus on 2:00).

3. Vieritä sormella asettaaksesi pyrolyysin kesto-aika minimin 2:00 tuntia ja maksimin 3:00 tuntia välillä.



Pyrolyysille käytettävissä olevat kestoajat:


- Vähän likainen: 2:00
- Keskilikainen: 2:30
- Erittäin likainen: 3:00


4. Paina näppäintä VAHVISTA  halutun kestoajan vahvistamiseksi.


Näytölle tulee näkyviin ilmoitus poistaa kaikki


varusteet kypsennystilasta ennen toiminnon käynnistämistä.



Jos lämpötila-anturi (jos varusteena) on asetettu asianmukaiseen liitimeen, kuvake  vilkkuu ja pyrolyysiä ei ole mahdollista käynnistää.

Kuvakkeen  oikealle puolelle tulevat näkyviin sekä pyrolyysin valittu kesto-aika (ylhäällä) että toiminnon ennakoitu päättymisaika (alhaalla).

5. Paina näppäintä KÄYNNISTÄ  pyrolyysin aloittamiseksi.

Noin 1 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, merkkivalo  syttyy (alemmalla alueella **3**) osoittaen, että luukku on lukittu laitteella, joka estää kaikki aukaisuyritykset.



Mitään toimintoa ei voi valita, kun luukun lukitus on kytkeytynyt.

Toiminnon päätteeksi laite antaa äänimerkkejä ja näyttö palaa päävalikkoon.



Luukku pysyy lukossa, kunnes kypsennystilan 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 suosittelme suuremman ajan asettamista seuraaviin puhdistusjaksoihin.

### Ohjelmoitu pyrolyysi


Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida

muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun on vahvistettu pyrolyysin kesto aika, kosketa toiminnon ennakoitua päättymisaikaa vastaavaa kohtaa.
2. Vieritä sormella valitaksesi eri aikataulun, johon mennessä pyrolyysi päättyy.
3. Paina näppäintä VAHVISTA  vahvistaaksesi.

Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen pyrolyysitoiminnon, näyttäen vastaavan käänteisen laskennan.



Mitään toimintoa ei voi valita, kun luukun lukitus on kytketty. On kuitenkin mahdollista sammuttaa laite painamalla ON-OFF-näppäintä .

## Pyrolyysin lopuksi

Kun ontelon sisäinen lämpötila on laskeutunut turvalliselle tasolle ja luukun lukitus on kytketty pois, avaa luukku ja kerää kypsennystilassa olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikkeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

## Kalkinpoisto



Jos kalkinpoistoa ei suoriteta, kerääntyvä kalkki voi vaarantaa laitteen oikean toiminnan ajan kuluessa.



Kalkinpoisto on pitkäkestoinen prosessi (kestää yli tunnin) ja se vaatii käyttäjän läsnäoloa laitteen läheisyydessä.

Määräajoin näytölle ilmestyy pyyntö suorittaa höyrykattilan kalkinpoistoproseduuri.





On hyvä suorittaa kalkinpoisto joka kerta, kun näyttöön ilmestyy sitä kehottava merkintä säilyttääksesi höyrykattila ihanteellisessa toimintakunnossa.



Järjestelmä osoittaa olosuhteiden mukaan voiko laite jatkaa normaaleja toimintoja vai onko välttämättä suoritettava kalkinpoisto ja vesipiiriin puhdistus.

## Esitoimenpiteet

Mukäli säiliön sisällä on jäämävettä:

1. Aukaise luukku.
  2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
  3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen.
- Vesi alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee uunitilan takaseinämän oikealla puolella.
4. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
  5. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.
  6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  jatkaaksesi toimintoa.





Kyseisen hetken jälkeen ei voi enää peruuttaa kalkinpoistoprosessia.

## Säiliön täyttö

1. Sekoita kannussa 100 g sitruunahappoa ja 650 ml vettä.



Älä käytä maitohappoa tai muita kalkinpoistoaineita.

2. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.
3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.
4. Kaada kalkinpoistoliuosta (käytä pulloa tai mittakannua), kunnes säiliön merkivalo  (sijaitsee tietojen alueella **1** oikealla) osoittaa, että on saavutettu maksimitaso .
5. Lopuksi poista suppilo ja aseta täyttölaatikko takaisin omalle paikalleen.


## Höyrykattilan kalkinpoistotoiminto

1. Sulje luukku
2. Kalkinpoisto käynnistyy.

Kun kalkinpoistoproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy kalkinpoistoliuoksen tyhjennyspyyntö.

## Säiliön tyhjennys


1. Aukaise luukku.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kalkinpoistoaineen tyhjennyksen.

Kalkinpoistoaineliuos alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee uunitilan takaseinämän oikealla puolella.

4. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi säiliön merkkivalo  (sijaitsee tietojen

alueella  oikealla) ja näyttö osoittavat, että kalkinpoistoliuoksen poistoprosessi on päättynyt.



Varoitus: kalkinpoistoaineliuos voi olla edelleen kuumaa.

- 5 Tyhjennä uunipannulla oleva kalkinpoistoaineliuos.

## Säiliön ja vesipiirin puhdistus

Kun kalkinpoistoaineen tyhjennys on päättynyt, laite alkaa säiliön ja vesipiirin puhdistusproseduuriin.



Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmentettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.




Älä käytä tislattua vettä tai hanavettä, jonka klooripitoisuus on korkea (> 40 mg/l), tai muita nesteitä.

Näytöllä näkyy pyyntö täyttää säiliö vedellä.

1. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä astia uunitilan takaseinää vasten.
3. Poista täyttölaatikko paikaltaan.
4. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.
5. Kaada litra vettä asteikollisella kannulla tai pullolla.




Veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huhtelutoimenpidettä.

6. Kun veden täyttö säiliöön on päättynyt, kosketa näppäintä VAHVISTA  toiminnon jatkamiseksi.


Laite käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.

7. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
8. Aukaise luukku
9. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.

10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen.

11. Odota, että tyhjennysvirta loppuu. Vesi alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee uunitilan takaseinämän oikealla puolella.

12. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi. Näytöllä näkyy uusi pyyntö täyttää säiliö vedellä.

- 13 Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
  14. Kaada litra vettä täyttölaatikkoon asetettuun suppiloon (käytä asteikollista kannua tai pulloa), kunnes havaitaan veden valuvan ontelon pohjalle.
  15. Kun veden täyttö säiliöön on päättynyt, kosketa näppäintä VAHVISTA  toiminnon jatkamiseksi.
- Laite käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.
16. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
  17. Jatka tyhjentämällä jäämävesi uunipannulta, joka on asetettu kolmannelle tasolle alhaalta.
  18. Puhdista ja kuivaa vesijäämät uunitilan sisältä.

## Manuaalinen kalkinpoisto




Toiminto sallii suorittaa höyrykattilan kalkinpoiston.

Jos kalkinpoistoprosessia halutaan aikaistaa, suorita toiminto manuaalisesti:

1. "Päivalikossa" kosketa näppäintä MUUT


TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).

2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).

3. Kosketa näppäintä KALKINPOISTO 


4. Suorita kalkinpoisto kuten kuvattiin edellisissä kappaleissa.

## Säiliön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus

 Tämä toiminto sallii puhdistaa laitteen säiliön ja vesipiirin.

1. "Päivalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).

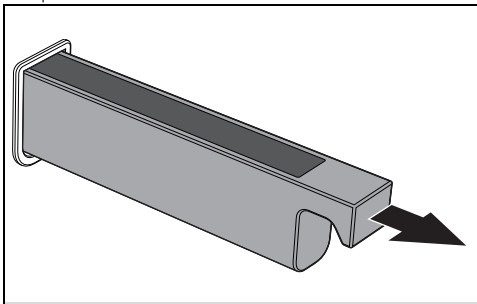
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).

3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN PUHDISTUS



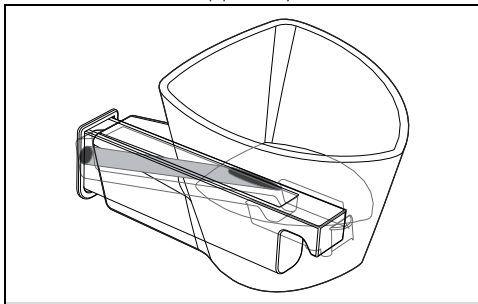
### Esitoimenpiteet

4. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.



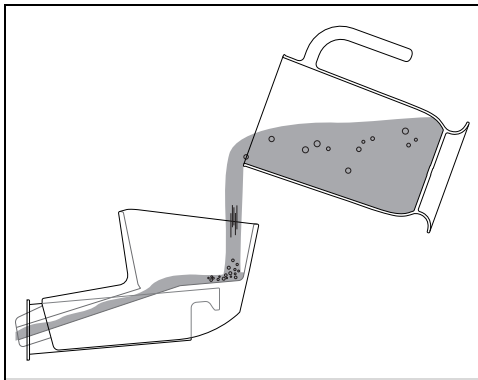
kuva 1

5. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.



kuva 2

6. Kaada vettä (käyttämällä pulloa tai mittasteikollista kannua), kunnes säiliön merkkivalo  (joka sijaitsee tietojen alueella **1** oikealla) osoittaa, että on saavutettu maksimitaso  (säiliö sisältää vettä noin 800 ml).



kuva 3

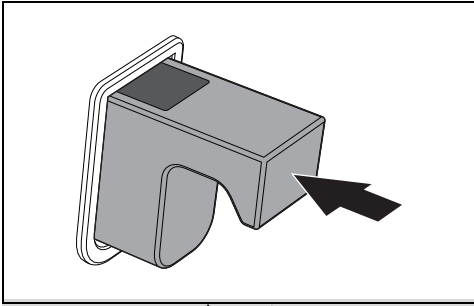


Käytä raikasta vähäkalkista hanovettä, pehmentynyttä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.




Älä käytä tislattua vettä tai hanovettä, jonka klooripitoisuus on korkea (> 40 mg/l), tai muita nesteitä.

7. Lopuksi poista suppilo ja aseta täyttölaatikko takaisin omalle paikalleen.



kuva 4

8. Sulje luukku.
9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön täytön päättämisen vahvistamiseksi.

Laitte käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.

### Vesipiirin puhdistus


- Kyseisen prosessin aikana veden valumista kypsennystilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.

### Vesipiirin puhdistuksen päättymisen

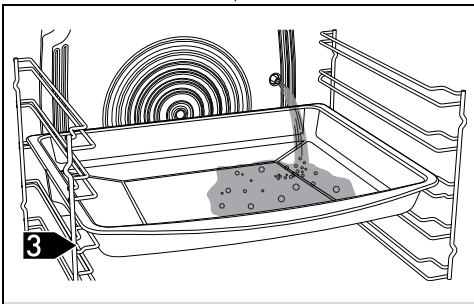
10. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
11. Puhdista ja kuivaa vesijäämät uunitilan sisältä.

### Säiliön tyhjennys

12. Aseta uunipannu kolmannelle tasolle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.

13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjennys.

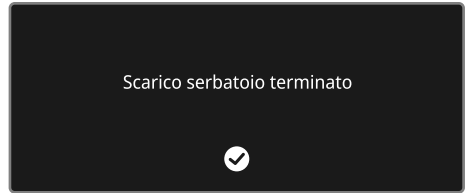
Vesi alkaa virrata uunipannulle tyhjennysputkesta, joka sijaitsee kypsennystilan takaseinämän oikealla puolella.



kuva 5

14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi säiliön merkivalo  (joka sijaitsee tietojen alueella ) oikealla) ja näyttö osoittavat jäännösveden poistoprosessin päättyneen.



Suosittelaa suorittamaan säiliön ja vesipiirin puhdistusprosessi muutaman kerran.



On mahdollista käyttää myös pesuaineliuosta veden tilalla. Tällöin suositellaan suorittamaan toimenpiteen jälkeen vähintään muutama huuhtelu vedellä noudattaen tämän luvun ohjeita.

15. Kosketa näppäintä VAHVISTA .


16. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.

17. Poista lauhdevesi kypsennystilan pohjalta, seiniltä, luukussa olevasta lasista ja luukun tippa-alustasta sekä laitteen etuosasta sienen avulla.

18. Sulje luukku.

### Hygienisointi

Höyryn avulla tapahtuva hygienisointi poistaa vesipiiristä viimeisetkin kalkinpoiston jäämät.

1. Aseta yhdistelmähöyrytoiminto 40 % vähintään puoleksi tunniksi.
2. Aukaise luukku
3. Poista täyttölaatikko paikaltaan.
4. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.
5. Kaada 500 ml vettä (asteikollisella kannulla tai pullolla).
6. Lopuksi poista suppilo ja aseta täyttölaatikko takaisin omalle paikalleen.
7. Sulje luukku.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi valittu höyrytoiminto.
9. Odota, että toiminto on suoritettu loppuun.
10. Toiminnon lopuksi huolehdi säiliön tyhjennyksestä kuten kuvattu aiemmin.
11. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.



12. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.



Varoitus: odota, että kypsennystila jäähtyy.

13. Kuivaa rievulla tai sienellä mahdolliset vesijäämät kypsennystilan sisältä.

14. Sulje luukku.

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

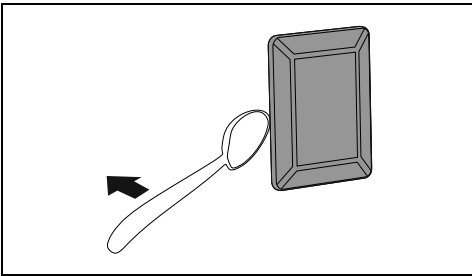
### Sisävalon lampun vaihto



Sähköjännite  
Sähköiskun vaara

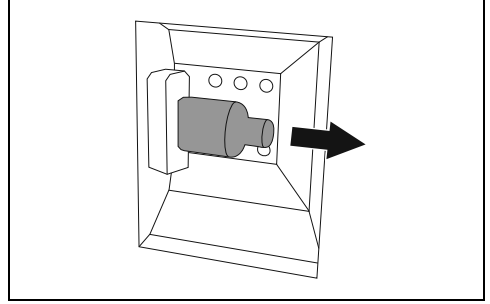
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota riitilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).



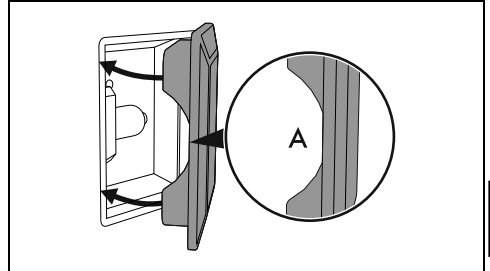
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (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.

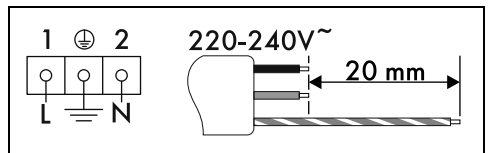
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Suorita maadoitus käyttämällä vähintään

20 mm pidempää johtoa muihin johtoihin nähden.

Laitte voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V~



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



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

### Kiinteä liitäntä

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

### Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

### Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

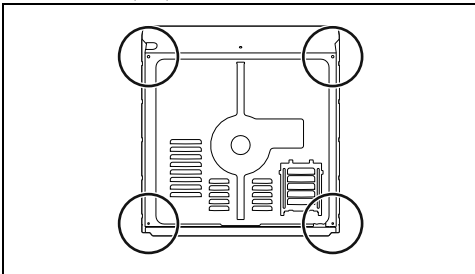
### Johdon vaihto



**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkytkin pois päältä.

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



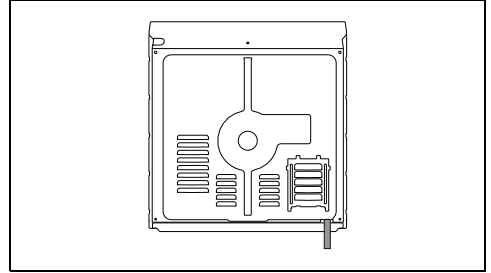
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

### Aseointi



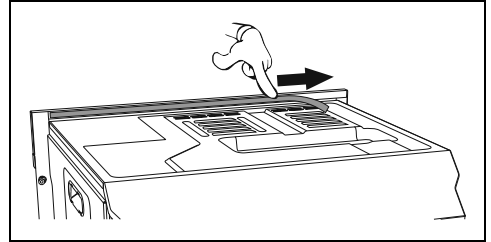
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Virtajohdon asento

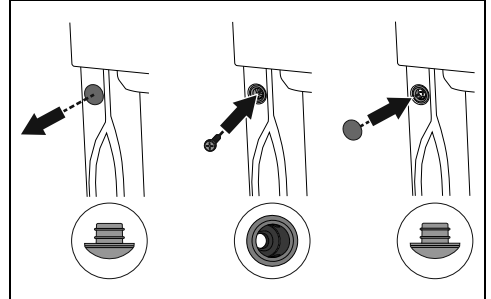


### Etulevyn tiiviste

Liimaa varustuksiin kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdolliset veden tai muiden nesteiden vuodot.

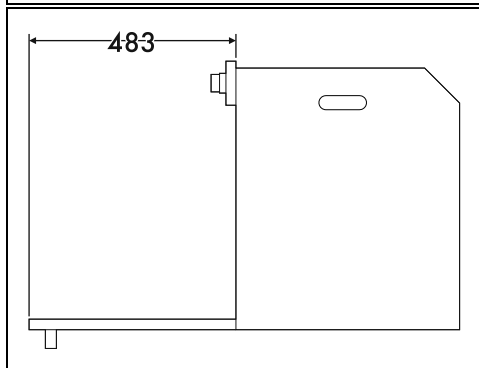
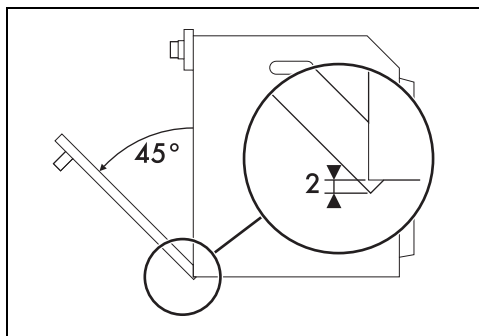
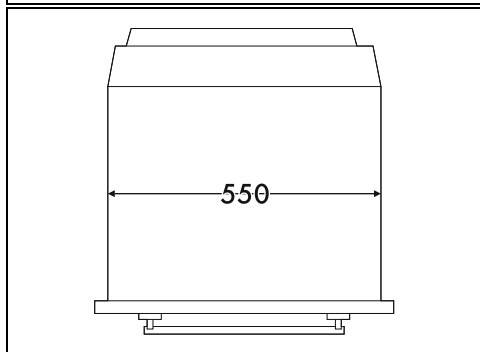
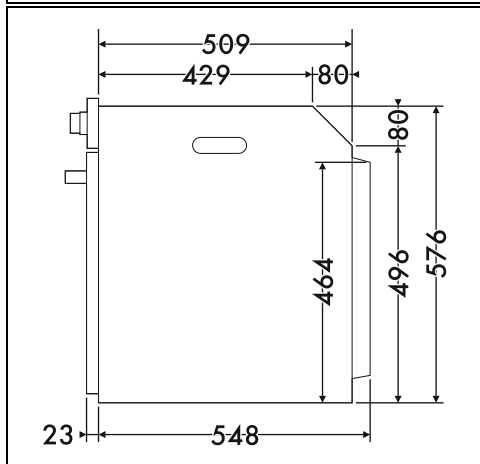
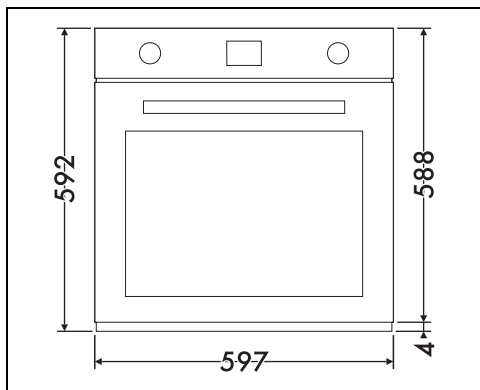


### Kiinnitysholkit

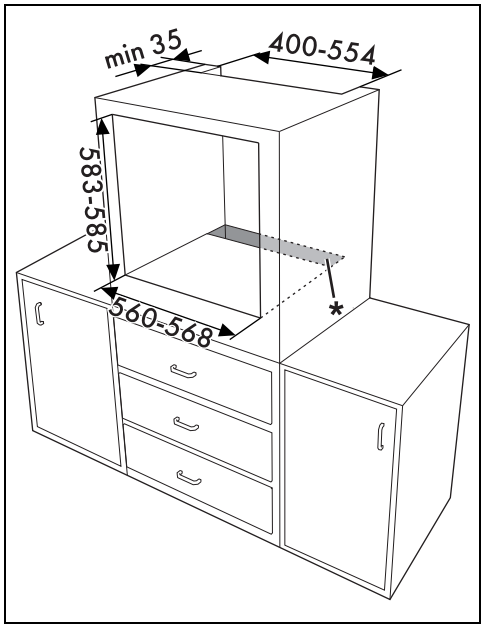
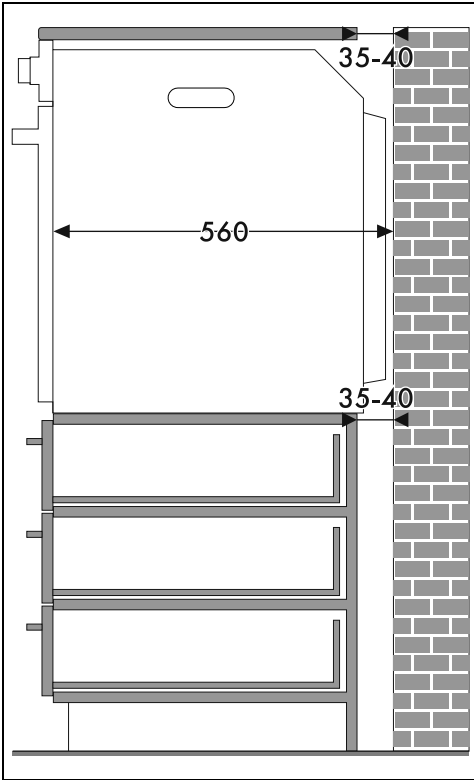


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

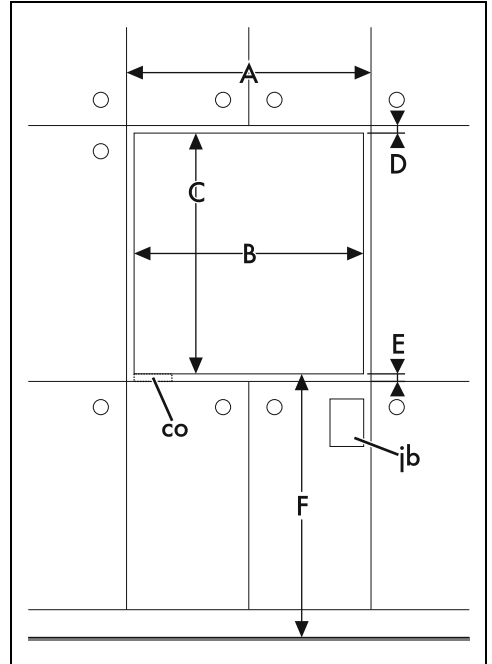
Laitteen mitat (mm)



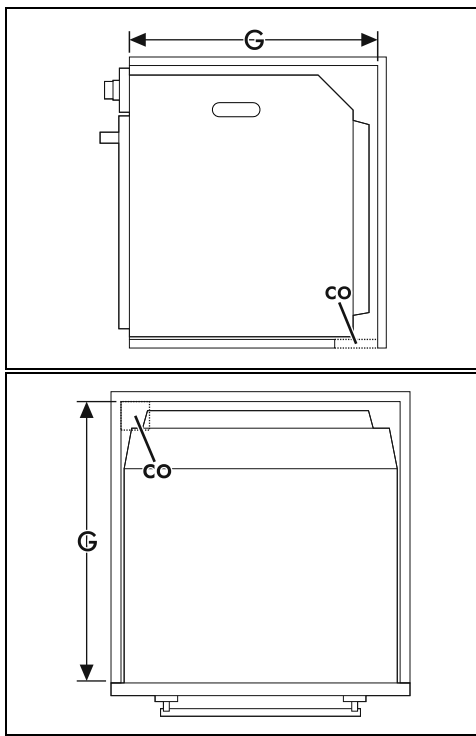
## Kalusteasennus kaappiin (mm)



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



## Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

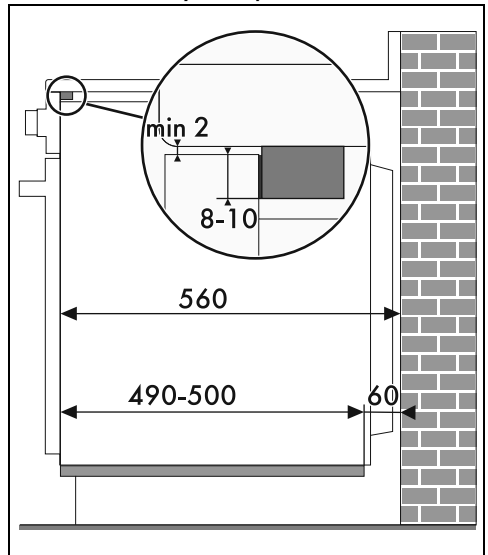
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

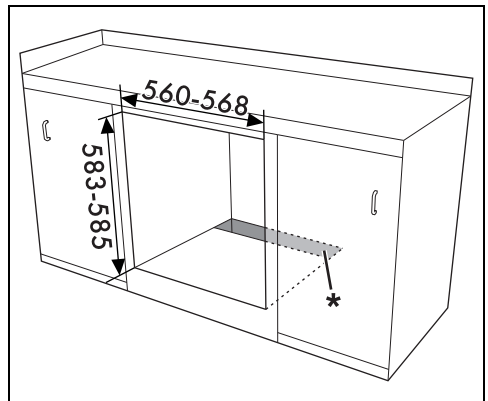
H min. 594 mm

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

jb Sähkökytkentärasia

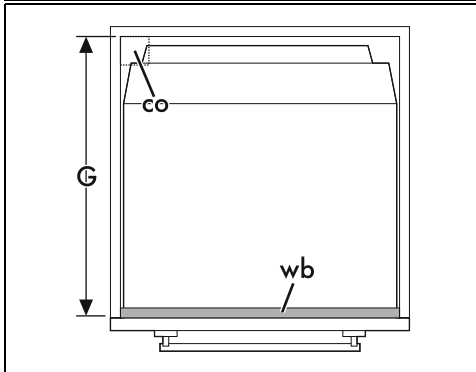
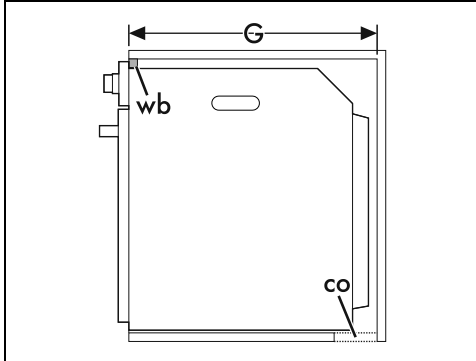
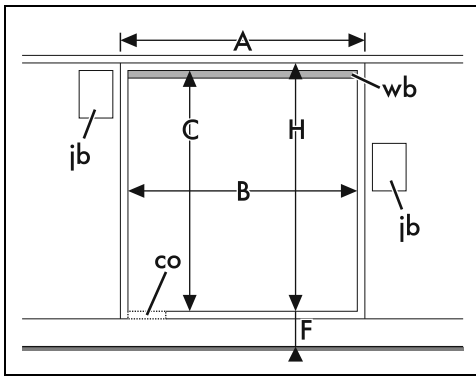


Jos aiotaan upottaa laite työtason alle, on asennettava puupalkki, jotta taataan ohjauspaneelin takaosaan asetetun tiivisteen käyttö mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.



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

FI



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>)

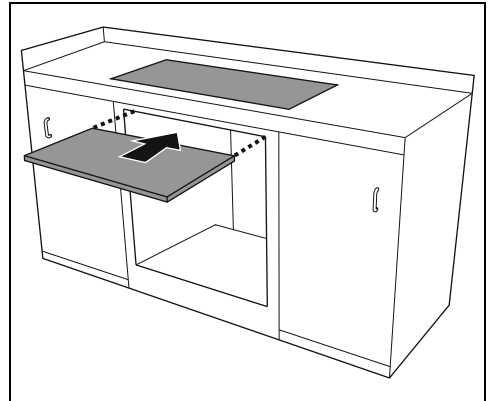
ib Sähkökytkentärasia

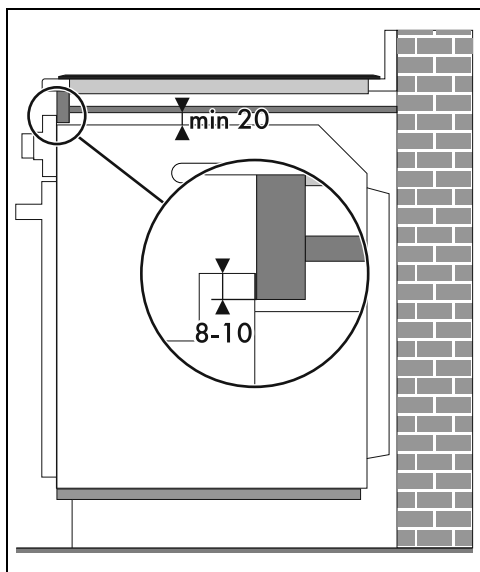
wb Puupalkki (suositeltu)

### 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 ylikuumentumiset 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.