

Sisällysluettelo

1 Varoitukset	78
1.1 Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	78
1.2 Valmistajan vastuu	83
1.3 Laitteen käyttötarkoitus	83
1.4 Hävittäminen	83
1.5 Tyyppikilpi	84
1.6 Tämä käyttöohje	84
1.7 Valonlähteet	84
1.8 Energian säästämiseksi	85
1.9 Miten käyttöohjetta luetaan	85
2 Kuvaus	86
2.1 Yleinen kuvaus	86
2.2 Ohjauspaneeli	87
2.3 Muut osat	88
2.4 Saatavilla olevat lisävarusteet	88
3 Käyttö	90
3.1 Varoitukset	90
3.2 Ensimmäinen käyttökerta	90
3.3 Lisävarusteiden käyttö	91
3.4 Uunin käyttö	92
3.5 Neuvoja kypsennykseen	94
3.6 Kello	95
4 Puhdistus ja huolto	100
4.1 Pintojen puhdistus	100
4.2 Luukun puhdistus	100
4.3 Kypsennystilan puhdistus	102
4.4 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus	104
5 Asennus	108
5.1 Sähköliitäntä	108
5.2 Johdon vaihto	108
5.3 Asemointi	109

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

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com



Varoitukset

1 Varoitukset

1.1 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 kypsennyksen aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuuksaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pellenneille.
- 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 suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

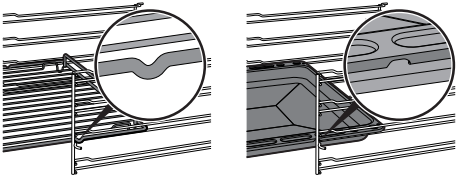
Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä lasiosien puhdistuksessa hankaavia tai syövyttäviä voimakkaita pesuaineita (esim. jauhemaisia tuotteita, tahrainpoistoaineita tai metallisieniä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia raapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin. Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.





Varoitukset

- Älä istu laitteen päälle.
 - Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
 - Ritiilit 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 ritiilit, 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 sisälasiin päälle.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdista avattuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Pyrolyysitoiminnolla varustetuille laitteille

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

Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.





Varoitukset

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C kestäviä kaapeleita.
- 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.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- VAROITUS: Varmista, että laite on sammutettu ennen lampun vaihtamista, jotta vältetään sähköiskujen mahdollisuus.
- Jätä mahdolliseksi laitteen irrotus sähköverkosta myös asennuksen jälkeen saatavilla olevan pistokkeen avulla tai kiinteän liitännän tapauksessa kytkimellä.



- Sijoita laitteen sähköjohtoon moninapainen katkaisin, jonka kontaktien avausväli on riittävä, jotta irtikytkentä tapahtuu ylijänniteluokassa III, voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteeseen liittyen

- Ennen lampun vaihtoa varmista, että laite on sammutettu.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen oven päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.

1.2 Valmistajan vastuu

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä,
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä,

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

1.3 Laitteen käyttötarkoitus

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

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

1.4 Hävittäminen



Laitte tulee hävittää erillään kotitalousjätteistä (direktiivit 2002/95/EY, 2002/96/EY, 2003/108/EY). Tämä laite ei sisällä siinä määrin terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan neuvoston direktiivien mukaisesti.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise virtajohto ja irrota johto yhdessä pistokkeen kanssa.



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke sähkön pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.



Varoitukset

- Toimita laite käyttööän loputtua sähkö- ja elektronisten laitteiden erilliskeräykseen tai anna se jälleenmyyjälle toisen vastaavan laitteen hankinnan yhteydessä.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

1.5 Tyyppikilpi

Laitteen tyyppikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

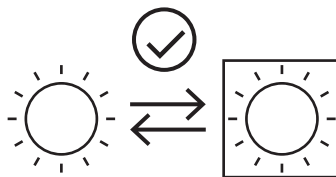
1.6 Tämä käyttöohje

Tämä käyttöohje on erottamaton osa laitetta ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttööän ajan.

Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

1.7 Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



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



1.8 Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos resepti edellyttää sitä. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois kaikissa toiminnoissa (katso lukua "Esilämmitysvaihe") lukuun ottamatta toimintoja PIZZA (esilämmitystä ei voi sulkea pois) ja ECO (esilämmitys ei ole käytettävissä).
- Kaikissa toiminnoissa (mukaan lukien ECO-toiminto) vältä uuninluukun avaamista kypsennyksen aikana.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista kypsennystilaan.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä, kypsennä ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- 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 kypsennystila aina puhtaana.

1.9 Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

Varoitukset



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteeseen ja lisävarusteisiin liittyvää tietoa ja kypsennysohjeita.

Puhdistus ja huolto



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja huoltoon liittyvää tietoa.

Asennus



Pätevälle teknikolle kuuluvaa tietoa: asennus, käyttöönotto ja säätö.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

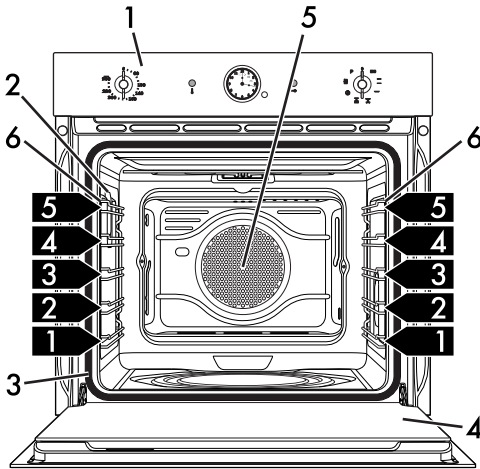
1. Käyttöohjeiden järjestys.

- Yksittäinen käyttöohje.



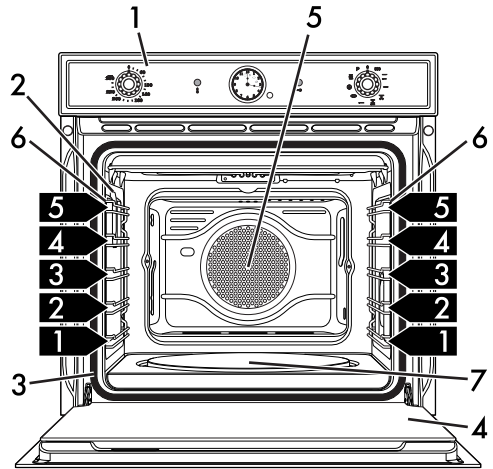
2 Kuvaus

2.1 Yleinen kuvaus



Pyrolyttiset mallit

- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Lamppu
- 3 Tiiviste
- 4 Luukku



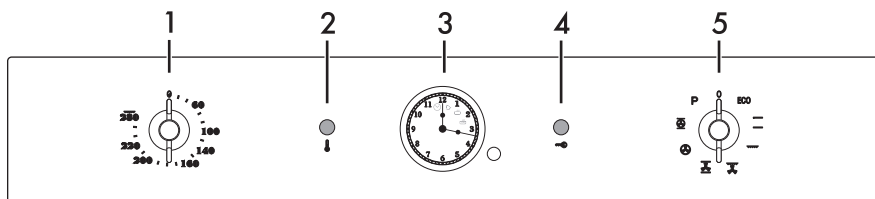
Pyrolyttiset mallit pizzalevyllä

- 5 Puhallin
- 6 Ritilöiden/peltien kannattimet
- 7 Pizzalevyn käyttö (vain joissakin malleissa)

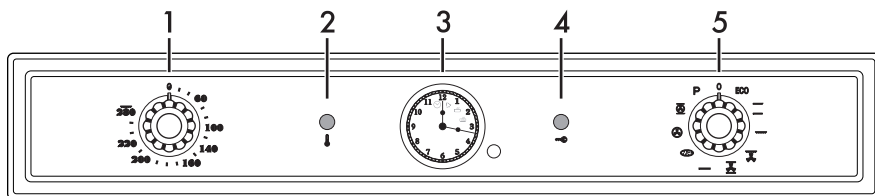
1,2,3... Kannatintaso



2.2 Ohjauspaneeli



Pyrolyttiset mallit



Pyrolyttiset mallit pizzalevyllä

1 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita kypsennyslämpötila.

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

2 Termostaatin merkkivalo

Kun merkkivalo vilkkuu se osoittaa, että uuni kuumenee asetetun lämpötilan saavuttamiseksi. Kun lämpötila saavutetaan, termostaatin merkkivalo jää aina palamaan, kunnes uuni sammuu.

3 Kello

Hyödyllinen oikean kellonajan näyttöön, ohjelmoitujen kypsennysaikojen asetukseen ja minuuttiajastimen ohjelmointiin.

4 Luukun lukittumisen merkkivalo

Se syttyy palamaan kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

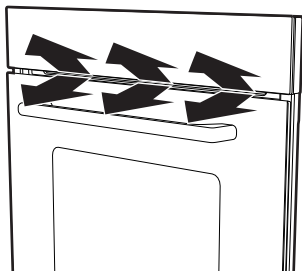
5 Toimintokytkin

Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille kypsennystavoille. Kun haluttu toiminto on valittu, aseta kypsennyslämpötila lämpötilakytkimen avulla.



2.3 Muut osat

Jäähdytyspuhallin



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

Sisävalaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

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



Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

Asetustasot

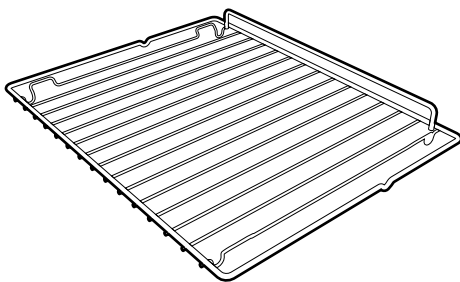
Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja ritilöiden aseointia varten. Asetuskorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin (ks. 2.1 Yleinen kuvaus).

2.4 Saatavilla olevat lisävarusteet



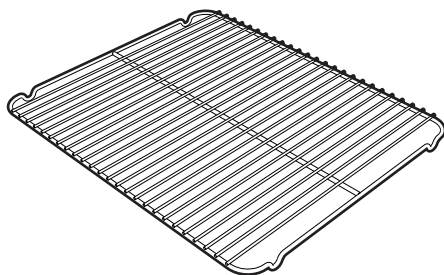
Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

Ritilä



Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

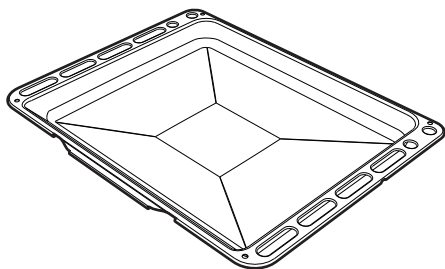
Uunipannun ritilä



Tarkoitettu asetettavaksi uunipellin päälle silloin, kun ruoka-ainekset voivat valua sen yli.

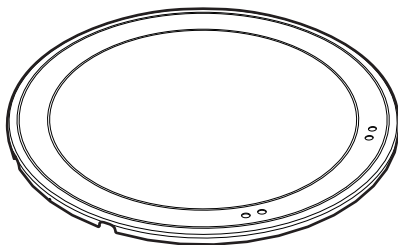


Syvä uunipelti



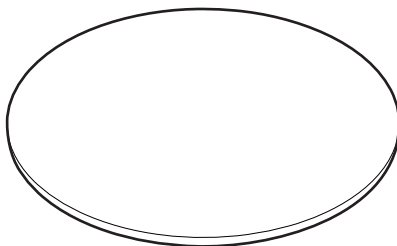
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen ja leivonnaisten paistoon.

Pizzalevyn kansi (vain joissakin malleissa)



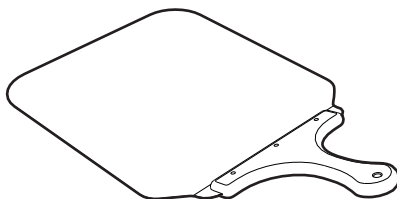
Asetettava uunin pohjalla olevaan paikkaan pizzalevyn tilalle kun sitä ei käytetä.

Pizzalevyn käyttö (vain joissakin malleissa)



Suunniteltu erityisesti pizzan ja pizzavalmisteiden paistoon.

Pizzalasta käyttö (vain joissakin malleissa)



Hyödyllinen pizzan asettamiseksi uuniin tarkoituksenmukaiselle levyille.

i

Laitteessa käytettävät elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.

i

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



3 Käyttö

3.1 Varoitukset



Korkea lämpötila kypsennystilan sisällä käytön aikana

Palovammojen vaara

- Pidä luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Suojaa käsiä uunikintailla ruokien liikuttamisen aikana kypsennystilan sisällä.
- Älä koske kypsennystilan sisällä oleviin lämmitysosiin.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Älä anna lasten mennä uunin lähelle sen toiminnan aikana.



Väärä käyttö

Emaloituille pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä peitä kypsennystilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Mikäli halutaan käyttää leivinpaperia, aseta se niin, ettei se estä kuuman ilman kiertämistä uunitilan sisällä.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.



Korkea lämpötila kypsennystilan sisällä käytön aikana

Tulipalo- tai räjähdysvaara

- Älä käytä suihkemaisia tuotteita laitteen läheisyydessä.
- Älä käytä tai jätä tulenarkoja materiaaleja laitteen läheisyyteen.
- Älä käytä muovisia välineitä tai astioita ruokien kypsennykseen.
- Älä aseta kypsennystilaan purkkeja tai suljettuja astioita.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennyksen aikana, sillä rasvaa tai öljyä voi vuotaa ulos.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.

3.2 Ensimmäinen käyttökerta

1. Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suojamuovit myös lisävarusteista.
2. Poista mahdolliset tarrat (tekniisiä tietoja sisältävää kilpeä lukuun ottamatta) lisävarusteista ja kypsennystilasta.
3. Irrota ja pese kaikki laitteeseen kuuluvat lisävarusteet (ks. 4 Puhdistus ja huolto).
4. Kuumenna tyhjä kypsennystila enimmäislämpötilaan poistaaksesi mahdolliset valmistukseen liittyvät jäämät.

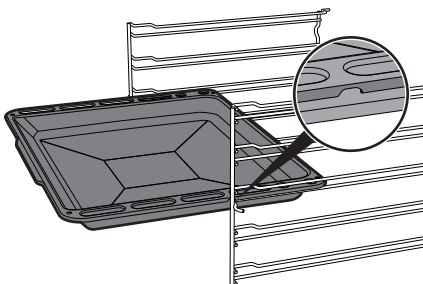
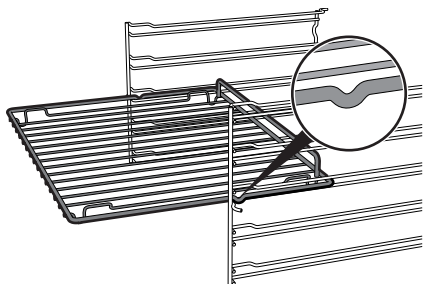


3.3 Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

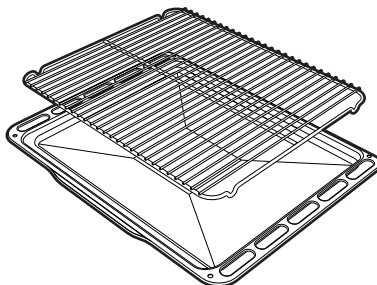
Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Ritilän tahatonta ulosvetoa estävien mekaanisten turvalukitusten tulee olla alasuuntaan ja uunin tilan takaosaan päin.



Uunipannun ritilä

Uunipannun ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erilleen paistettavasta ruoasta.



FI



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunin tilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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




Käyttö

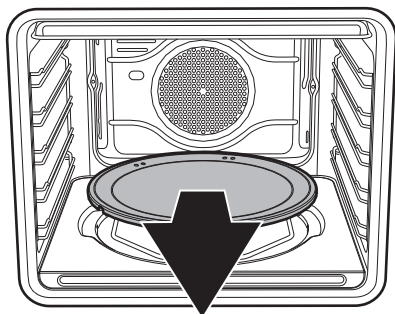
Pizzalevyn ja kannen käyttö (vain joissakin malleissa)



Väärä käyttö Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

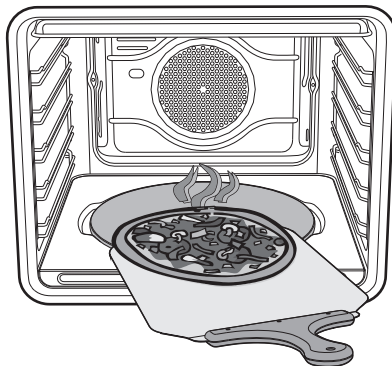
- Älä käytä pizzalevyä sille kuvatusta käytöstä poikkeavalla tavalla, kuten esimerkiksi kaasuliesillä tai lasikeraamisilla keittotasoilla tai uuneissa, joissa ei ole valmiutta kyseiseen käyttöön.
- Lisää pizzaan öljyä vasta sitten kun se on otettu pois uunista, sillä mahdolliset öljytahrat voivat heikentää pizzalevyn esteettistä ja toiminnallista tekijää.
- Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunista ja peitä pohja varustukseen kuuluvalla tarkoituksenmukaisella kannella.

Uunin kylmänä, irrota kansi pohjalta ja aseta sen tilalle pizzalevy. Huomioi, että levy asetetaan oikein tarkoituksenmukaiseen paikkaan. Käytä paistossa tarkoituksenmukaista pizza-toimintoa .



Pizzalasta käyttö (vain joissakin malleissa)

Tartu kiinni pizzalastan puukahvasta ja laita pizza uuniin tai pois uunista. Levitä teräspinnalle pieni määrä jauhoa edesauttaaksesi tuoreiden tuotteiden liukumista jotka voivat tarttua teräkseen, niissä olevan kosteuden vuoksi.



3.4 Uunin käyttö

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse kypsennys toimintokytkimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.



Esilämmitys

Perinteisiä paistotoimintoja edeltää aina esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa paistolämpötilan.

Merkkivalo vilkkuu osoittaen, että uuni lämpenee.

Kun lämpötila on saavutettu, merkkivalo jää palamaan ja äänimerkki soi, joka osoittaa, että ruoat voidaan asettaa uunitilaan.

Toimintojen lista

ECO

Eco

Grillin ja alavastuksen yhdistelmä soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan paistoon alhaisella energiankulutuksella.

Staattinen

Samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta tuleva lämpö tekee tästä järjestelmästä sopivan erityisten ruokien paistoon. Perinteinen paisto, jota kutsutaan myös staattiseksi, soveltuu yhden ruokalajin paistoon kerrallaan. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, leivän, täytettyjen piirakoiden ja joka tapauksessa rasvaisten lihojen kuten hanhen tai ankan paistoon.



Grilli

Grillivastuksesta säteilevän lämmön avulla saavutetaan ihanteellisia grillaustuloksia paksuudeltaan pienissä/keskikokoisissa lihoissa. Se saa aikaan, yhdessä paistinvartaan kanssa (jos kuuluu varustuksiin), yhdenmukaisen ruskistuksen. Ihanteellinen makkaroille, kyljyksille ja pekonille. Kyseisen toiminnon avulla voidaan grillata yhdenmukaisella tavalla suuria ruokamääriä, erityisesti lihaa.



Kiertoilmagrilli

Tuulettimen aikaansaama ilmavirtaus vähentää grillin lämpöaltoa. Tämä saa aikaan ihanteellisen grillauksen myös paksuille ruoille. Ihanteellinen suurikokoisille lihapaloille (esim. porsaan potka).



Staattinen kiertoilma

Puhaltimen toiminta perinteiseen kypsennykseen yhdistettynä takaa tasaisen kypsennystuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen pikkuleipien ja kakkujen paistamiseen myös samanaikaisesti eri tasoilla. (Eri tasoilla suoritettavia paistoja varten suositellaan 2. ja 4. tason käyttöä)





Alalämpö (vain joissakin malleissa)

Alhaalta saapuva lämpö sallii ruokien paiston, jotka vaativat suurempaa peruslämpötilaa vaikuttamatta kuitenkaan niiden ruskistumiseen. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.



Pizza (vain joissakin malleissa)

Tuulettimen toiminta grilliin ja alavastukseen yhdistettynä takaa tasaisen paistotuloksen myös monimutkaisten reseptien valmistuksessa. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan pikkuleiville ja leivoksille.



Pyöreä vastus ja kiertoilma

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



Turbo

Kiertoilman ja perinteisen paiston yhdistelmän ansiosta voidaan paistaa äärimmäisen nopeasti ja tehokkaasti eri tasoilla, ilman hajujen ja makujuen syntyä. Ihanteellinen suurikokoisten ruokien paistoon, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.



Pyrolyysi

Asettamalla tämän toiminnon uuni saavuttaa jopa 500 °C lämpötilan, joka tuhoaa kaiken sisäseiniin keräytyneen rasvalian.

3.5 Neuvoja kypsennykseen

Yleisiä ohjeita


- Käytä kiertoilmatoimintoa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi 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 makujuen 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 uuni ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltava kääntää lämpötilalakytkin korkeimman arvon kohdalle, joka vastaa symbolia  paiston optimoimiseksi.

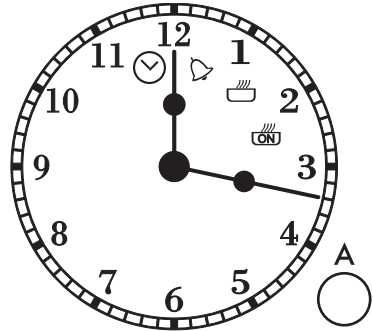
Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen





- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunin ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa ritilää ja ensimmäiselle tasolle asetettavaa uunipeltiä. Tällä tavoin ruoka ei jää kosketuksiin sulatuksessa syntyvän nesteen kanssa.
- Herkimmät osat voidaan peittää alumiinifoliolla.
- Hyvää kohotusta varten aseta uunin pohjalle vettä sisältävä astia.

3.6 Kello



-  Kellon merkkivalo
 -  Ajastimen merkkivalo
 -  Ajastetun paiston merkkivalo
 -  Viivästetty kypsennyksen merkkivalo
- A Säätiönuppi

FI




Käyttö

Kellonajan asetus

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, kellossa oleva kellon merkkivalo


 vilkkuu.


1. Käännä säätönuppia myötä/vastapäivään, kunnes senhetkinen kellonaika asetetaan.
2. Noin 5 sekunnin kuluttua kellon merkkivalo  sammuu ja kello alkaa toimia säännöllisesti.


Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä- talviaajan vaihtamisen vuoksi.

3. Jos kelloa joudutaan säätämään lisää, varmista ettei mikään toiminto ole päällä (**lämpötilakytkimen ja toimintokytkimen** on oltava asennossa **0**).
4. Käännä säätönuppia myötä/vastapäivään.

Minuutilaskuri

 Tämä toiminto ei keskeytä kypsennystä, se antaa vain äänimerkin.

 Ajastin voidaan aktivoida sekä kypsennysvaiheessa että laitteen ollessa valmiutilassa.


1. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastimen merkkivalo  vilkkuu.

2. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä kestoajan arvon asettamiseksi (maks. 4 tuntia). Jokainen lisäys/vähennys visualisoidaan minuuttiviisarin etenemiseen liittyvällä 1 naksahduksella.


Kun 5 minuuttia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle ja ajastimen merkkivalo


 jää palamaan kiinteänä ja ajastimen laskenta alkaa.

Ajastimen toiminnan aikana on mahdollista tehdä muutoksia sen kestoan.

3. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastimen merkkivalo  vilkkuu.
4. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä kestoajan uuden arvon asettamiseksi.

Kun 5 minuuttia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle ja ajastimen merkkivalo

 jää palamaan kiinteänä ja ajastimen uusi laskenta alkaa.

Ajastimen toiminnan päättyessä, ajastimen merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

5. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Ajastimen poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.





Viivästetty käynnisty





Viivästetyllä käynnistyksellä tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista aloittaa paisto automaattisesti määrätyn kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa uunin automaattinen sammuminen.

Kun paistotoiminto on asetettu:

1. Paina säätönuppia 2 kertaa. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
2. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoajan alun asettamiseksi (maks. 12 tuntia).
3. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
4. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoajan lopun asettamiseksi.
Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.
5. Käännä lämpötilakytkintä haluamasi arvon kohdalle.
6. Paisto alkaa asetettuun kellonaikaan ja jatkuu asetetun kellonajan loppuun.

Paiston aikana on mahdollista muuttaa asetettuja tietoja.

7. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
8. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistoajan lopun asettamiseksi.
Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

Paistotoiminnon päättyessä, ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

9. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Viivästetyn paiston poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.





Ajastettu kypsennys



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

Kun paistotoiminto on asetettu:


1. Paina säätönuppia 2 kertaa. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
2. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
3. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä paistoaajan lopun asettamiseksi.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.


4. Käännä lämpötilakytintä haluamasi arvon kohdalle.

Paisto alkaa asetettuun kellonaikaan ja jatkuu asetetun kellonajan loppuun.

Paiston aikana on mahdollista muuttaa asetettuja tietoja.

5. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
6. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistoaajan lopun asettamiseksi.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.

Paistotoiminnon päättyessä, ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

7. Äänimerkin kytkemiseksi pois päältä, paina säätönuppia.



Viivästetyn paiston poistamiseksi milloin tahansa, paina säätönuppia noin 3 sekunnin ajan.



Keskeytä toiminto minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.



Suuntaa-antava kypsennystaulukko

Ruokalajit	Paino (Kg)	Toiminto	Taso alhaalta katsottuna	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Unipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50	
Vasikanpaisti	2	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100	
Porsaan ulkofilee	2	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	15	
Roast beef	1	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunan rintafilee	3	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltystä uunissa	2 - 3	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					Puoli 1	Puoli 2
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	10	10
Pekoni	0,7	Grilli	5/4	280	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4/3	280	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5/4	280	10	7
Kirjolohi	1,2	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	280	8 - 9	
Leipä	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Rinkilänmuotoinen kaku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Murotaikinapiiras	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakaku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyt	1	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakaku	1,2	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikaku	1	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	
Riisikaku	1	Turbo/Staattinen kiertoilma	2	160	55 - 60	
Briossit	0,6	Pyöreä vastus/Staattinen kiertoilma	2	160	30 - 35	

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



4 Puhdistus ja huolto

Varoitukset



Väärä käyttö
Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloitetyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita luukun lasiosien puhdistamiseen (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sienitä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

4.1 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 sienitä tai leikkaavia kaapimia ei saa käyttää missään tapauksessa, sillä ne vahingoittavat pintoja.

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita. Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokuituliinalla.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua laitteen sisäpuolelle (esim. hillo), koska ne voivat vaurioittaa laitteen sisäosan emalipintaa.

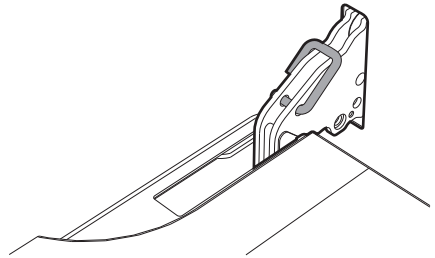
4.2 Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

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

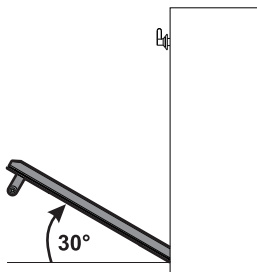
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

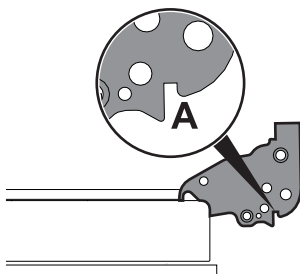




2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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

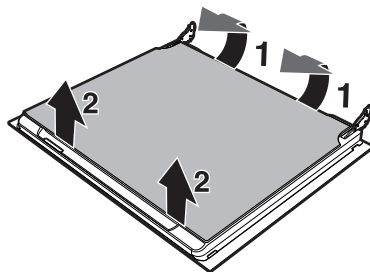


Käytä vain valmistajan myymiä puhdistusaineita.

Sisälasién irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun lisälasi voidaan irrottaa.

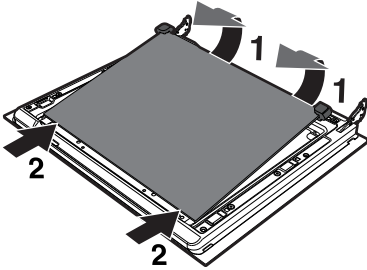
1. Irrota sisälasi vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan, noudattamalla nuolien osoittamaa suuntaa (1).
2. Vedä lasia sitten etupuolella yläsuuntaan (2). Näin 4 lasiin kiinnitettyä tappia irtoavat paikoiltaan uunin luukusta.



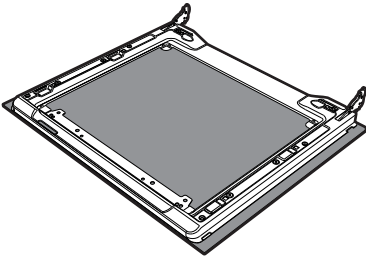


Puhdistus ja huolto

3. Joissakin malleissa on keskilasi. Irrota keskilasi nostamalla sitä yläsuuntaan.

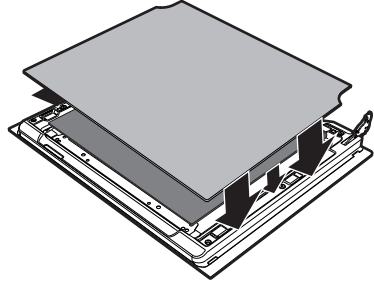


4. Puhdista ulkolasi ja aiemmin irrotetut lasit. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



5. Aseta lasit takaisin niiden irrotukseen nähden päinvastaisessa järjestyksessä.

6. Aseta sisälasi paikoilleen. Huomioi, että 4 lasiin kiinnitettyä tappia keskittyvät ja kytkeytyvät paikoilleen uunin luukkuun kevyellä painalluksella.



4.3 Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua kypsennystilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.

Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat.

Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku
- ritilöiden/peltien kannattimet
- uunin tiiviste.



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:

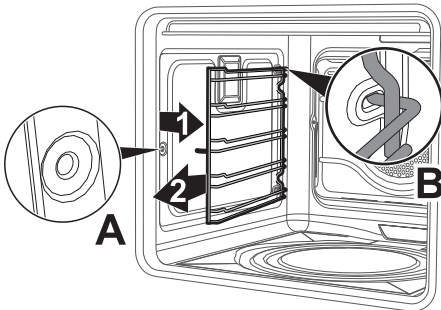
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa käytetään (vain joissakin malleissa).

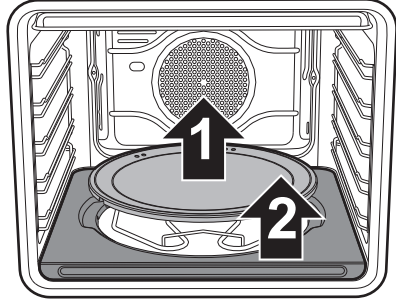
Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

1. Vedä kannattinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä **A**.
2. Vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista **B**.
3. Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

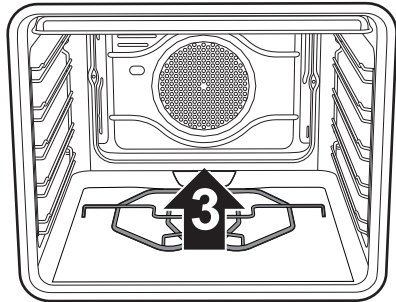


Vain pizzamalleissa:

Ota peräkkäin pois pizzalevy (1) ja sitten alusta (2), jonka päälle se on asetettu. Alustan on oltava nostettuna yläsuuntaan muutama millimetri ja sitä on vedettävä sitten ulospäin.



Nosta alavastusta (3) muutama senttimetri yläsuuntaan ja puhdista uunin pohja.



Aseta pizzalevyn tukialusta takaisin paikoilleen työntämällä se rajaliikkeeseen uunin takaosaa vasten ja anna sen laskeutua alas siten, että vastuksen levy kiinnittyy alustaan.

FI



Pizzalevyn puhdistus

Pizzalevy on pestävä erikseen noudattamalla seuraavia tekijöitä:

Kivi on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Älä lämmitä sitä uudelleen jos siinä on jäömiä. Puhdistusta varten kaada 50 senttilittraa etikkaa levyille, anna vaikuttaa 10 minuuttia ja poista se sitten hankaamalla metallisienellä tai hankaussienellä. Huuhtelee vedellä ja anna kuivata.

- Ennen puhdistustoimenpiteitä, ota pois palanut lika kivistä käyttämällä metallilastaa tai lasikuitutasojen puhdistamiseen tarkoitettua kaavinta.
- Ihanteellista puhdistusta varten kiven tulee olla vielä haalea tai, se on pestävä vaihtoehtoisesti kuumalla vedellä.
- Käytä metallisieniä tai hankaavia scotch-brite -sieniä, jotka on kastettu sitruunaan tai etikkaan.
- Älä käytä pesuvaineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä liuota kiveä.
- Kostea kiveä ei saa käyttää ennen kuin 8 tuntia on kulunut puhdistustoimenpiteiden päättymisestä.

Ajan myötä kiven pintaan voi tulla säröjä. Tämä on normaalia laajenemista, joka syntyy emalilla pinnoitettuun kiveen korkeissa lämpötiloissa.

4.4 Pyrolyysi: uunin automaattinen puhdistus



Pyrolyysi on automaattinen puhdistusmenetelmä korkeaa lämpötilaa käyttämällä, joka poistaa lian. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti.



Väärä käyttö

Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Poista uunin sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Sammuta keittolieden polttimet tai sähköliedet, jotka on asennettu mahdollisesti uunin päälle.

Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi tavallisten puhdistusohjeiden mukaan.
- Jos pinttyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtelee ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuituliinalla.



- Irrota kaikki lisävarusteet uunin sisältä.
- Aseta pizzalevyn kansi uunin pohjalla olevaan tilaan pizzalevyn paikalle.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Irrota yläsuojus (jos paikalla).
- Sulje luukku.

Pyrolyysin asettaminen

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle.
2. Vahvasta painamalla säätönuppia. Kellon viisarit siirtyvät toiminnon päättymisaikaan.



Oletusarvoisesti pyrolyysin vähimmäiskesto on asetettu 2 tuntia.

3. Käännä säätönuppia oikealle tai vasemmalle asettaaksesi puhdistusjakson ajan vähintään 2 tunnista korkeintaan 3 tuntiin.
4. Paina säätönuppia pyrolyysin käynnistämiseksi.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 120 minuuttia.
- Keskimääräisen likainen: 150 minuuttia.
- Erittäin likainen: 180 minuuttia.

Pyrolyysi

Kun pyrolyysin kestoaika on valittu, termostaatin merkkivalo alkaa vilkkua ja uuni alkaa kuumentua.

2 minuutin kuluttua pyrolyysin alkamisesta, laite lukitsee oven (luukun lukituksen merkkivalo syttyy) estäen se avaamista.




Mitään toimintoa ei voi valita kun luukun lukitus on kytkettyntynyt.



Keskeytä pyrolyysi minä hetkenä hyvänsä, kääntämällä toimintokytkin asentoon **0**.

Pyrolyysin aikana sen kesto voidaan säätää.

5. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
 6. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä uuden paistaajan lopun asettamiseksi.
- Pyrolyysin lopussa äänimerkki osoittaa automaattisen puhdistusjakson päättymistä.
7. Käännä toimintokytkin asentoon **0**.



Puhdistus ja huolto

Luukku jää lukkoon, kunnes uunin sisäinen lämpötila laskee turvalliselle tasolle.

8. Odota, kunnes uuni jäähtyy ja pyyhi pois uunin sisällä olevat jäämät kostealla mikrokuituliinalla.



Pyrolyysin aikana voi syntyä ikäviä hajuja, jotka johtuvat valmistuksen aikana käytettyjen normaalien öljymäisten aineiden haihtumisesta. Kyseessä on täysin normaali ilmiö, joka häviää ensimmäisen pyrolyysin jälkeen.







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.



Jos minimiajalla saavutettu pyrolyysin tulos ei ole tyydyttävä, aseta pidempi aika seuraavissa puhdistusjaksoissa.

Viivästetty pyrolyysi

Pyrolyysi voidaan ohjelmoida siten, että se alkaa määrättyä kellonaikana.

1. Käännä kytkin symbolin **P** kohdalle.
2. Paina säätönuppia. Kellossa oleva ajastetun paiston merkkivalo  syttyy kun taas viivästetyn paiston merkkivalo  vilkkuu.
3. Käännä säätönuppia myötäpäivään/vastapäivään 5 sekunnin sisällä pyrolyysin alun asettamiseksi (maks. 12 tuntia).
4. Paina säätönuppia. Kellossa oleva viivästetyn paiston merkkivalo  syttyy kun taas ajastetun paiston merkkivalo  vilkkuu.
5. 5 sekunnin sisällä, käännä säätönuppia myötäpäivään tai vastapäivään asettaaksesi puhdistusjakson kestoajan 2 tunnin minimiajasta 3 tunnin maksimiaikaan.

Kun 5 sekuntia on kulunut viimeisestä asetuksesta, viisarit palaavat senhetkisen kellonajan kohdalle.



Sisävalon lampun vaihto



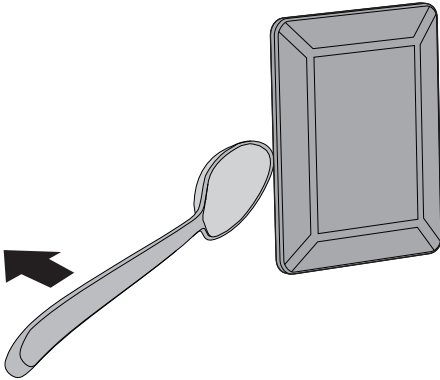
Jännitteiset osat
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.

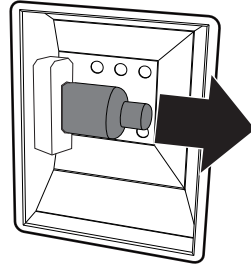
1. Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
2. Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
3. Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

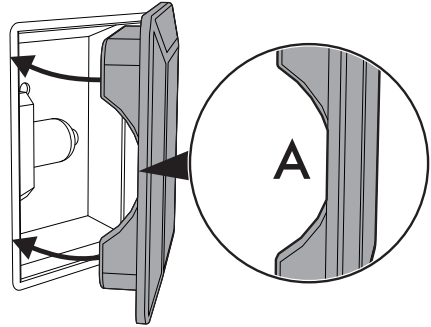


4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (40W).
6. Asenna lampun kupu takaisin. Jätä lasin sisäura (A) luukkuun päin.



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



5 Asennus

5.1 Sähköliitännät



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksiä mukainen maadoitus on pakollinen.
- Kytke sähkön pääkytkin pois päältä.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

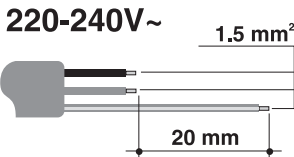
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

Käyttöjännite 220-240 V~.

Käytä kolminapaista johtoa (johto $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$, koskien sisäisen johtimen läpimittaa).

Käytä maadoitukseen vähintään 20 mm muita johtoja pidempää johtoa.



Kiinteä liitännä

Kytke syöttölinjaan sijoitettava kaikkinaikainen katkaisin, asennukseen liittyvien säätöjen mukaan.

Katkaisin on sijoitettava helppopääsyiseen paikkaan laitteen lähelle.

Liitännä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

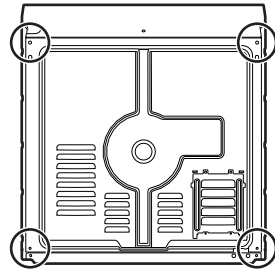
5.2 Johdon vaihto



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke sähkön pääkytkin pois päältä.

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



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



5.3 Asemointi



Painava laite Puristumisvammojen vaara

- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.



Avattuun luukkuun kohdistuva paine Laitteen vahingoittumisen vaara

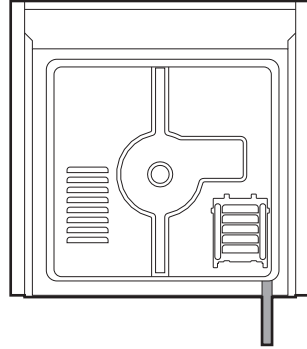
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdistava avattuun luukkuun liiallista voimaa.



Laitteen toiminnan aikana kehittyvä lämpö Tulipalovaara

- Tarkista, että kalusteen materiaali kestää lämpöä.
- Tarkista, että kalusteessa on vaaditut aukot.
- Älä asenna laitetta luukulla suljettuun tilaan tai kaappiin.

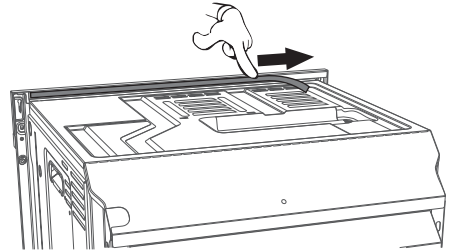
Virtajohdon asento



(takaa katsottuna)

Etulevyn tiiviste

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



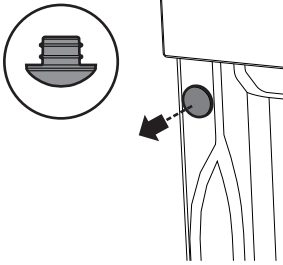
FI



Asennus

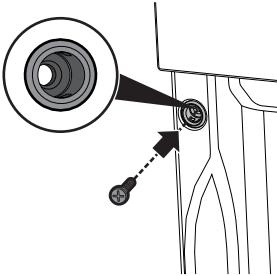
Kiinnitysholkit

1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.

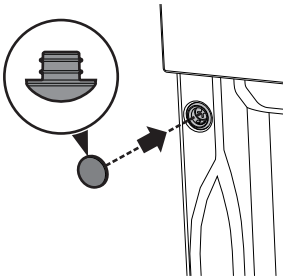


2. Aseta laite upotuskohtaan.

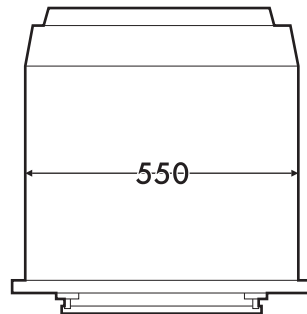
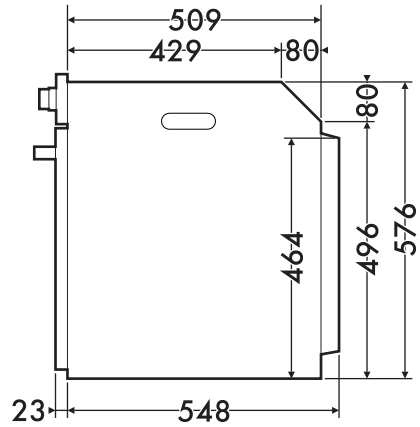
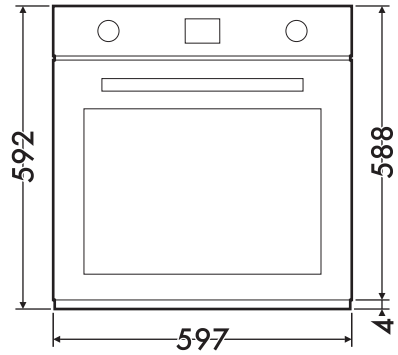
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.



4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

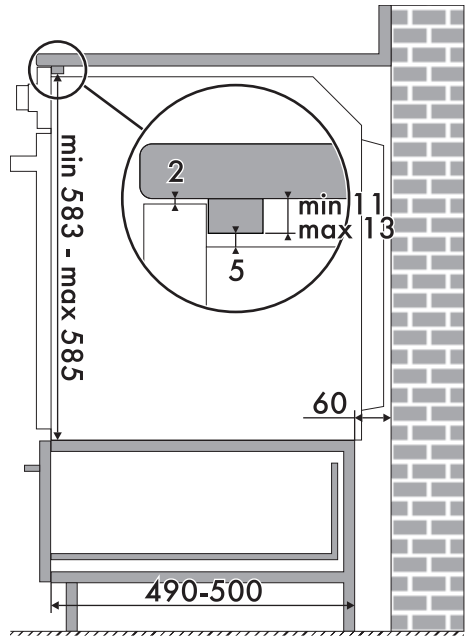
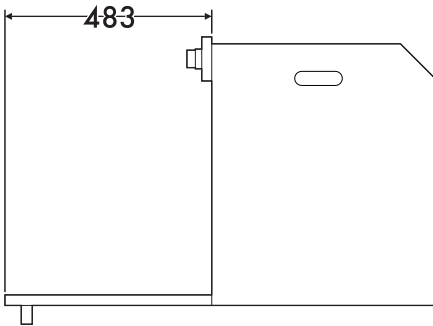
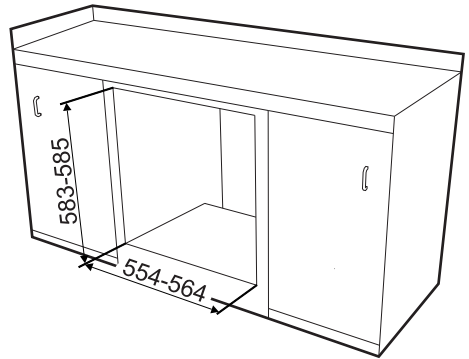
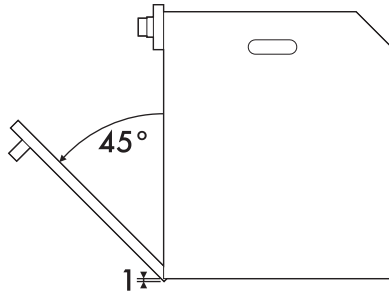


Laitteen mitat (mm)





Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



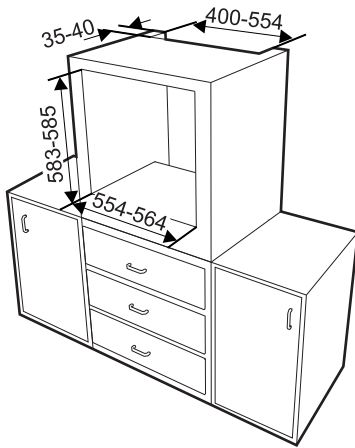
Varmista, että kalusteen taka-/
aliosassa on noin 60 mm aukko.

FI



Asennus

Kalusteasennus kaappiin (mm)



Varmista, että kalusteen ylä-/
takaosassa on noin 35-40 mm
syvä aukko.

