

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>298</b>	Lisävarusteet	305
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	298	<b>KÄYTTÖ</b>	<b>306</b>
Laitteeseen liittyen	301	Esitoimenpiteet	306
Laitteen käyttötarkoitus	302	Lisävarusteiden käyttö	306
Tämä käyttöohje	302	Uunin käyttö	306
Valmistajan vastuu	302	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	308
Tyypikilpi	302	Neuvoja kypsennykseen	311
Hävittäminen	303	Varusteiden pikaopas	312
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	303	Tutustu resepteihin	312
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	303	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>312</b>
Energian säästämiseksi	303	Laitteen puhdistus	312
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiusilassa	303	Luukun puhdistus	312
Valonlähteet	303	Kypsennystilan puhdistus	314
Miten käyttöohjetta luetaan	303	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	314
<b>KUVAUS</b>	<b>304</b>	Ylimääräinen huolto	316
Yleinen kuvaus	304	<b>ASENNUS</b>	<b>317</b>
Ohjauspaneeli	304	Sähköliitäntä	317
Muut osat	305	Asemointi	318

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

## VAROITUKSIA

### Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

- **VAROITUS:** Laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: pienet lapset on pidettävä kaukana.
- **VAROITUS:** Tämä laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: älä koske lämmityselementteihin käytön aikana.
- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä:

sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.

- Laitteen käyttö on sallittu 8-vuotiaille tai sitä vanhemmille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on alentunut tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava aikuinen valvoo ja ohjaa heitä.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen

toiminnan aikana.

- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kypsennystä on valvottava aina. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennysten aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään kypsennyksen aikana tai kypsennyksen lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryt ulos ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA**

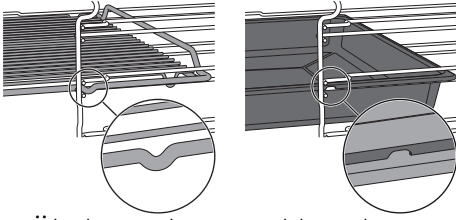
LAITTEESEEN.

- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

### **Laitteelle aiheutuvat vahingot**

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

### **Pyrolyysitoiminnolla varustetuille laitteille**

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

### **Asennus ja huolto**

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**

- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumentumisen 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 turvallisuusmääräyksiin 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, aseointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helpopääsisellä 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 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

### Laitteeseen liittyen

- Älä nojaa äläkä istu avoimen oven päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.
- (vain joissakin malleissa)

Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia.

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

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

### **Laitteen käyttötarkoitus**

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

- kaupan työntekijöille tarkoitetun 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 käyttöiän ajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

### **Valmistajan vastuu**

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

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöoppaassa olevien määräysten noudattamatta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- muiden kuin laitteen alkuperäisten varaosien käytöstä.

### **Tyypikilpi**

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

## Hävittäminen



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

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



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



### Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

## Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

### Fan forced mode

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

### Energiatohokkuuden tekniset tiedot

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

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

## Energian säästämiseksi

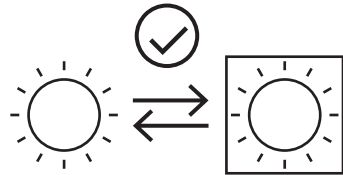
- Esilämmitä laite vain, jos resepti edellyttää sitä.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista kypsennystilaan.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä, kypsennä ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Poista uunista 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.

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

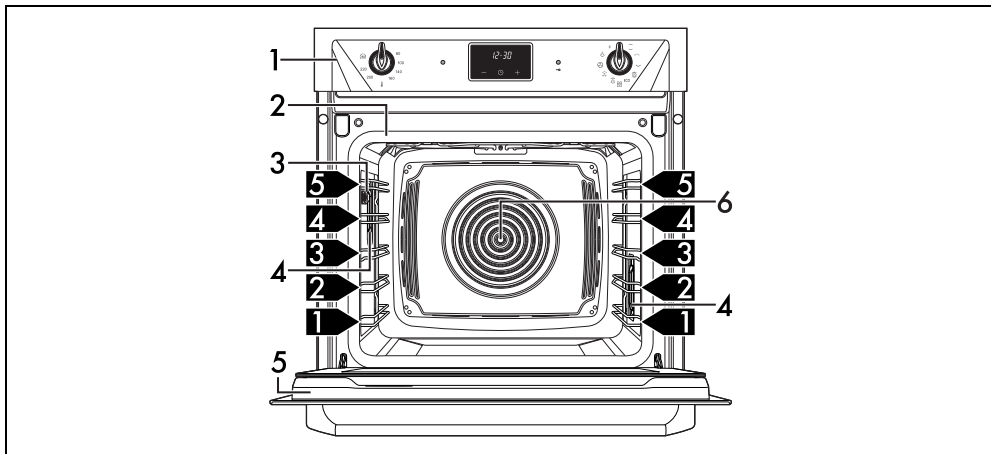


Varoitus/Huomio



# KUVAUS

## Yleinen kuvaus



1 Ohjauspaneeli

2 Tiivistelmä

3 Lämpötila-anturin liitäntä (vain joissakin malleissa)

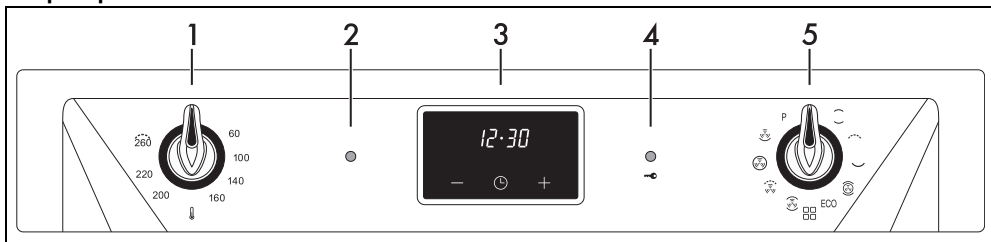
4 Lamppu

5 Luukku

6 Puhallin

**1,2,3** Kannattintaso

## Ohjauspaneeli



### 1 Lämpötilakytin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita kypsennyslämpötila.

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

### 2 Termostaatin merkkivalo

Merkkivalo syttyy osoittamaan, että uuni on kuumennusvaiheessa. Se sammuu, kun lämpötila on saavutettu. Merkkivalo syttyy ja sammuu säännöllisesti osoittaen, että kypsennystilan sisälle asetettu lämpötila säilytetään vakaana.

### 3 Digitaalinen ohjelmointi

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

### 4 Pyrolyysin merkkivalo

Se syttyy, kun automaattinen puhdistusjakso käynnistyy (pyrolyysi).

### 5 Toimintokytin

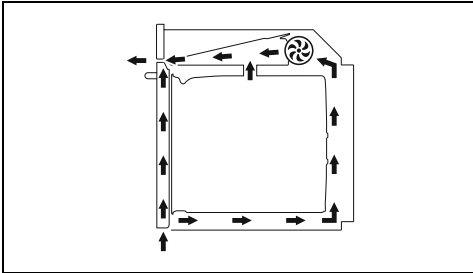
Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille kypsennystavoille. Kun haluttu toiminto on valittu, aseta kypsennyslämpötila lämpötilakytimen avulla.

## 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 (vain joissakin malleissa)
- Kun valitaan mikä tahansa toiminto, lukuun ottamatta toimintoa **ECO** (jos saatavilla).



(vain joissakin malleissa) Kun luukku on auki, sisävalaistusta ei ole mahdollista sammuttaa.

## Lisävarusteet



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

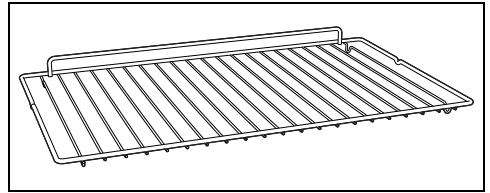


Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.



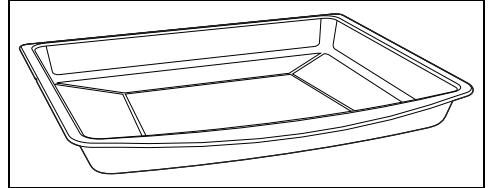
Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

## Ritilä



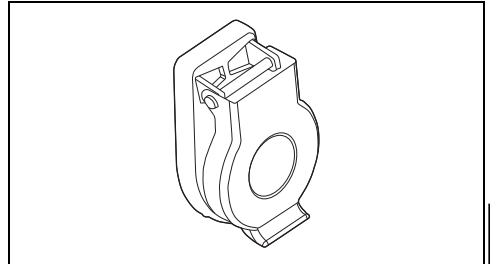
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Syvä uunipelti



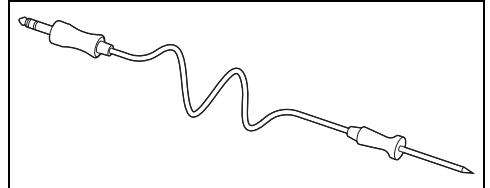
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

## 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.



# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

- Irrota mahdolliset laitteen ulko- tai sisäpuolella olevat suoja muovit 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

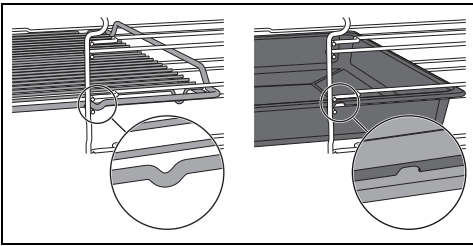
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## Lisävarusteiden käyttö

### 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.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunin tilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



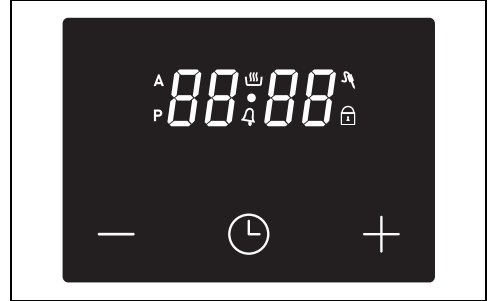
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

## Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Digitaalinen ohjelmointi



— Vähennysnäppäin

🕒 Kellonajan säätönäppäin

+ Lisäysnäppäin

### Näytön symbolit

A Ajustettu kypsennys

P Pyrolyysi

🕒 Kypsennys

🕒 Minuuttiajastin

👉 Lämpötila-anturi

🔒 LUUKUN LUKITUS


### Kellonajan säätäminen



Jos kellon aikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.



Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot **A 0:00**.

1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä muutaman sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
2. Lisäysnäppäimellä ja vähennysnäppäimellä on mahdollista säätää kellon aikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.

3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti.

Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.



Kellonajan muuttamiseksi, pidä samalla painettuna lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  kahden sekunnin ajan ja säädä sitten kellonaika.

## Unin käynnistäminen (manuaalinen kypsennys)



Reseptin mukaan ruokalaji voidaan laittaa kypsennystilaan heti tai esilämmityksen päättymisen jälkeen.

Unin käynnistämiseksi:

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

Muutaman sekunnin kuluttua esilämmitysvaihe käynnistyy.


## Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan termostaatin merkkivalon syttymisellä ja näytöllä vilkkuvalle symbolille



Esilämmityksen lopuksi:

- termostaatin merkkivalo sammuu,
- symboli  näytöllä palaa kiinteästi,
- kuuluu äänimerkki,
- kypsennys alkaa automaattisesti.

Esilämmityksen lopuksi ruoka voidaan laittaa kypsennystilaan (jos resepti edellyttää sitä).

## Manuaalisen kypsennyksen päättymisen

Kypsennyksen päättäminen:

- Käännä toimintokytin ja/tai lämpötilakytin 0-asentoon.

## Minuuttiajastin






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


Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Paina kellonajan näppäintä .


Näytöllä näkyy kirjoitus  -  - .

2. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  haluttujen minuuttien asettamiseksi.


3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti minuuttiajastintoiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyvät senhetkinen kellonaika ja symboli .



Paina kellonajan näppäintä  nähdäksesi näytöllä jäljellä olevan ajan.

Minuuttiajastimen päätyttyä:

- symboli  vilkkuu,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta.













Voit asettaa minuuttiajastimen 1 minuutista korkeintaan 23 tuntiin ja 59 minuuttiin.

## Ajastettu kypsennys




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

1. Valitse jokin kypsennystoiminto toimintokytkimellä.
2. Valitse jokin lämpötila lämpötilakytkimellä.
3. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti esilämmitysvaiheen aktivoimiseksi.
4. Paina kellonajan näppäintä  näyttö osoittaa kirjoitukset minuuttiajastimen  -  -  asetusta varten.
5. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vilkkuva symboli  ja kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa.
6. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.



Yli 13 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.

7. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.



Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Kypsennyksen päättyessä:

- lämmityselementit kytketään pois käytöstä,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
- näyttöön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus



8. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

9. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.


## Ohjelmoitu kypsennys



Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan sitä toimintoa, jonka avulla paisto voidaan aloittaa määrättyyn aikaan ja lopettaa käyttäjän asettaman ajan kuluttua.

1. Kun toiminto ja kypsennyslämpötila on valittu asianmukaisilla kytkimillä, aseta ajastettu kypsennys kuten kuvataan edellisessä kappaleessa.

2. Paina kellonajan näppäintä 

Näytölle ilmestyy kirjoitus  vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoajan kanssa.


3. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi.





Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Ota huomioon, että kypsennyksen kestoaikaan on lisättävä muutama minuutti, joita tarvitaan uunin esilämmitystä varten.

4. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit  ja  syttyvät.

Laitte jää odottamaan kypsennyksen aloittamista sen päättämiseksi käyttäjän asettaman aikataulun mukaisesti.




Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

Kypsennyksen päättyessä:


- lämmityselementit kytketään pois käytöstä,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
- näyttöön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus



5. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

6. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

## Asetuksien muokkaus

1. Paina kellonajan näppäintä  kunnes valitaan muutettavien tietojen tyyppi

(Minuuttiajastin  - ajastettu

kypsennys  - ohjelmoitu

kypsennys ).



2. Käytä lisäysnäppäintä  ja

vähennysnäppäintä  haluttujen tietojen muuttamiseksi.



## Merkkiäänän valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samalla painettuna lisäysnäppäintä

 ja vähennysnäppäintä , kunnes kuuluu äänimerkki.

2. Paina kellonajan näppäintä 

Paina vähennysnäppäintä  valitaksesi erilaisen äänimerkin kohdille 

 ja .

## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan

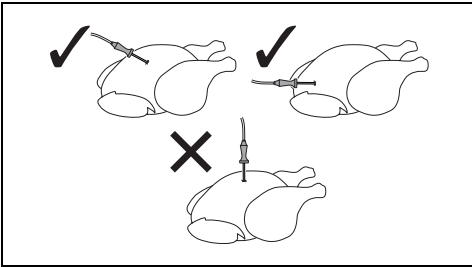
sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.



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

### Anturin oikea käyttö

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



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



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

### Kypsennyksen asettaminen lämpötila-anturin kanssa



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



Valittavissa oleva lämpötila on välillä 40 °C minimilämpötila ja 90 °C maksimilämpötila.



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



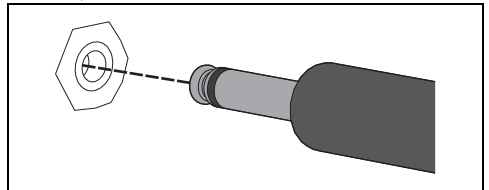
Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa paistolämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.



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

### Uuni kylmänä:

1. Käännä toimintokytkintä valitaksesi halutun toiminnon.
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.

Näytölle tulee näkyviin kirjoitus **75 °C<sup>A</sup>** (75 °C on oletusehdotuksen tavoitelämpötila).


6. Käytä lisäsnäppäintä ja vähennysnäppäintä tavoitelämpötilan asettamiseksi.

Paina kellonajan näppäintä tai odota muutama sekunti esilämmitysvaiheen

käynnistämiseksi, sitä seuraa automaattisesti kypsennysvaihe.


### Kypsennys käynnistettynä:

1. Käännä toimintokytkintä valitaksesi halutun toiminnon.
2. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi kypsennyslämpötilan.

Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti esilämmitysvaiheen aktivoimiseksi.

Esilämmityksen lopuksi:

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.

Näytölle tulee näkyviin kirjoitus  (75 °C on oletusehdotuksen tavoitelämpötila).

7. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  tavoitelämpötilan asettamiseksi.

Muutaman sekunnin kuluttua kypsennysvaihe anturin kanssa käynnistyy.

### Kypsennyksen päättäminen lämpötila-anturilla

Kun laite saavuttaa käyttäjän asettaman tavoitelämpötilan, kypsennys on päättynyt. Lämmityselementit kytketään pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus



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

### 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.

### GRILLI



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

### PERUSTILA



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

### TURBO



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

### ECO ECO

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille lukuun ottamatta sellaisia, jotka voivat tuottaa paljon kosteutta (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saavuttamiseksi ja kypsennysaikojen lyhentämiseksi aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



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

### KIERTOILMA



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

## KIERTOILMAGRILLI



Sallii optimaalisen grillauksen myös paksummille lihapalasilte. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

## LÄMMIN KIERTOILMA



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

## TUULETETTU PERUSTILA



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 aläkä esilämmitä uunitilaa.

PYROLYYSI-puhdistustoimintoa **P** varten katso lukua PUHDISTUS JA HUOLTO.

## Neuvoja kypsennykseen

### Yleisiä ohjeita

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

### Neuvoja lihan paistamiseen

- Paistoaajat vaihtelevat ruokien paksuuden ja laadun sekä käyttäjän makujen mukaan.
- Käytä paistien paistoaajan 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 uunitila 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 paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

### 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.
- Herkimmät 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.

# Varusteiden pikaopas



Ritilä

Suositteluaan käyttämään ritilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.


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

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitalolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Syvä uunipelti

STAATTINEN , aseta syvä uunipelti halutulle tasolle.

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun ritilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA .

## Tutustu resepteihin

Jos haluat tarkastella eri elintarvikeryhmille tehtyjä reseptejä tai saada lisätietoja

kypsennysehdoituksista, suosittelemme käymään verkkosivulla [www.smeg.com](http://www.smeg.com), joka voidaan saavuttaa helposti tuotteen mukana toimitetussa esitteessä olevalla QR-koodilla.

## 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 kostean pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokiuituliinalla.

#### Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

Käytä mahdollisesti puisia tai muovisia materiaaleja. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä tai mikrokiuituliinalla.

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

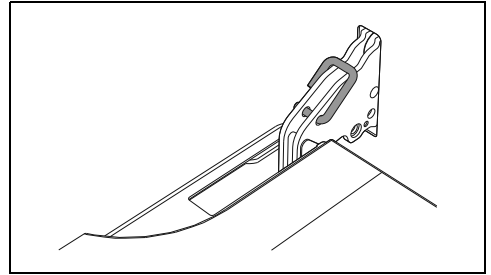
### Luukun puhdistus

#### Luukun irrottaminen

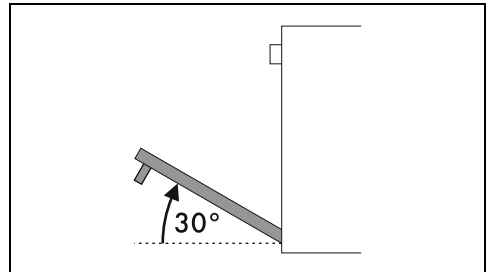
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku ja asettaa se astiapyyhkeen päälle.

Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

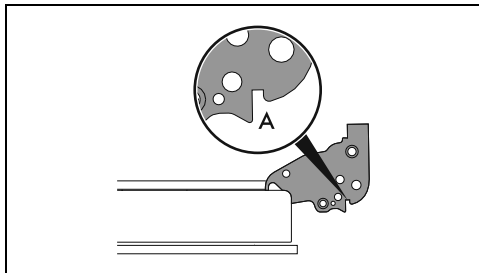
1. Avaa luukku kokonaan ja aseta kaksi tappia kuvassa osoitettujen saranoiden aukkoihin.



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.

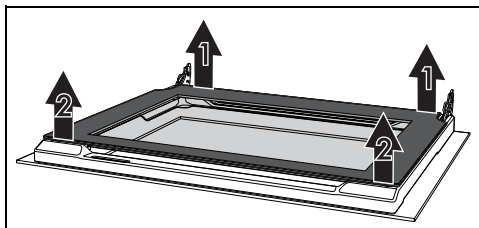
### Luukun lasin puhdistaminen

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

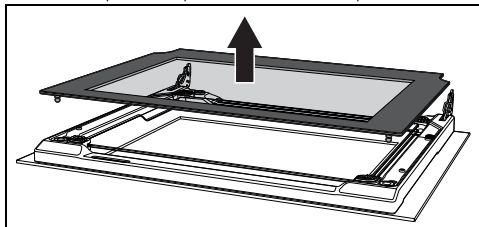
### Sisälasi irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

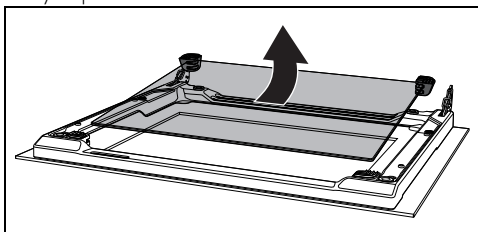
1. Luki se luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasiin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



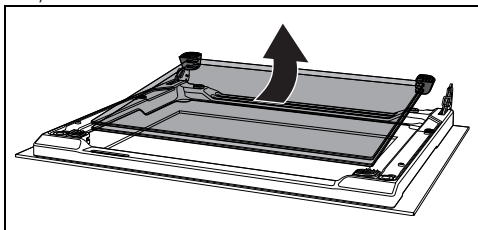
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



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

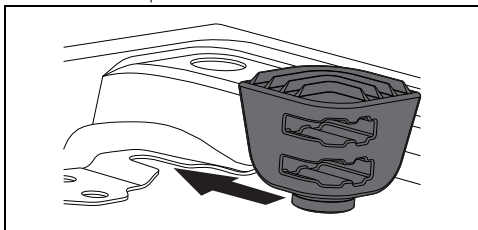


HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

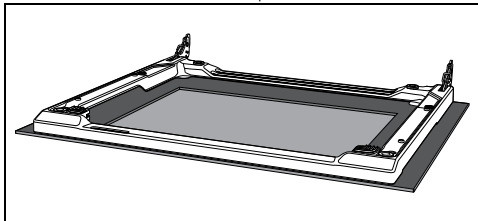


Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että ylemmän kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

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



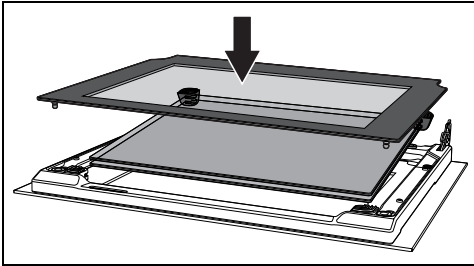
7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.



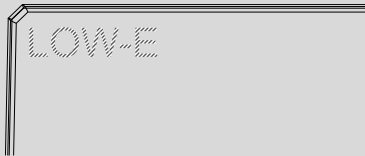
8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinnittynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.



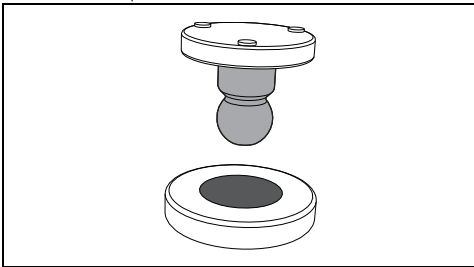
9. Laita keskilasisyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



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



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



### Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

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

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

- luukku;

- 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:

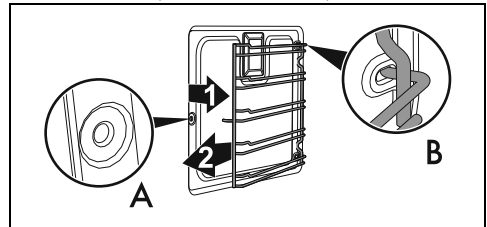
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

### 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.

### Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

### Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

- Puhdista sisälasi tavallisten

- puhdistusohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pintyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteesta 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. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.

Näytöllä näkyy vuorotellen kirjoitus

**A du r** ja pyrolyysin kesto **P 2:30** (tehdasasetus 2 tuntia ja 30 minuuttia).

2. Käytä lisäysnäppäintä **+** ja vähennysnäppäintä **-** pyrolyysin kesto asetusta varten.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

- Vähän likainen: 2.00
- Keskimääräisen likainen: 2.30
- Erittäin likainen: 3.00

3. Paina kellonajan näppäintä **⌚** vahvistaaksesi syötetyt tiedot.

Muutaman sekunnin kuluttua pyrolyysin esilämmitys käynnistyy:

- symboli **P** näytöllä ja pyrolyysin merkkivalo syttyvät,
- näyttö osoittaa jäljellä olevan ajan koko puhdistusprosessin **P 2:29** loppuun,
- symboli **🔒** näytöllä vilkkuu.

Muutaman minuutin kuluttua esilämmityksen alusta, symboli **🔒** näytöllä syttyy (palaa kiinteästi) osoittaen, että luukku on lukittu laitteella, joka estää sen avaamisen.



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



Jos toimintokytkin käännetään toiseen toimintoon, näytölle tulee näkyviin virheilmoitus **Er 04**.

## Puhdistusprosessi

Esilämmityksen lopuksi pyrolyysi käynnistyy automaattisesti:

- termostaatin merkkivalo sammuu (säännöllinen syttyminen ja sammuminen osoittaa, että kypsennystilan sisällä oleva lämpötila säilytetään vakaana),
- näytöllä symboli **🔥** syttyy (palaa kiinteästi) osoittaen, että pyrolyysi on käynnissä,
- Pyrolyysin merkkivalo ja symbolit **P** ja **🔒** näytöllä pysyvät päällä.



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.



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 lopuksi


Pyrolyysin lopussa:


- lämmityselementit kytetään pois käytöstä,
- näyttöön tulee näkyviin vilkkuva kirjoitus **End**,
- kuuluu äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois painamalla mitä tahansa näytön painiketta,
- symboli **🔥** ja termostaatin merkkivalo sammuvat.


1. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin O-asentoon.


Symboli **🔒** näytöllä palaa niin kauan, kunnes kypsennystilan lämpötila palautuu turvalliselle tasolle (jolloin kytetään pois päältä luukun lukitus).

2. Odota, että kypsennystila jäähtyy.


3. Symbolin  sammumisen jälkeen, avaa luukku ja kerää jäämät kypsennystilan sisältä kostealla mikrokuutiulinalla.

 Kumikäsiaineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.

 Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.




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

### Ohjelmoitu pyrolyysi

 Paistotoimintojen tapaan myös pyrolyysille on mahdollista asettaa sen päättymisaika.

Ohjelmoidun pyrolyysin asettaminen:

1. Käännä toimintokytkin asentoon **P**.


Näytölle tulee näkyviin vuorotellen kirjoitus  **dur** ja pyrolyysin kestoaika  **2:30** .

2. Käytä lisäysnäppäintä  ja vähennysnäppäintä  pyrolyysin kesto asetusta varten.

3. Paina kellonajan näppäintä .

Näytölle ilmestyy kirjoitus **End** vuorotellen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun pyrolyysin kestoajan kanssa.

4. Käytä näppäimiä  tai  toiminnon päättymisaian asettamiseksi.

5. Paina kellonajan näppäintä  tai odota muutama sekunti toiminnon aktivoimiseksi.

Näytölle tulee näkyviin nykyinen kellonaika ja symboli **P** vilkkuu osoittaen, että laite odottaa pyrolyysin käynnistymistä, jotta se sitten päätetään käyttäjän asettaman aikataulun mukaisesti.


## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisteiden on oltava pehmeä ja joustava.

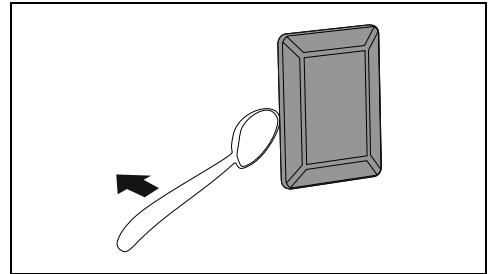
- Pitääksesi tiivistettä puhtaana, käytä hankaamatonta pesusientä ja pese haalealla vedellä.


### Sisävalon lampun vaihto

 **Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

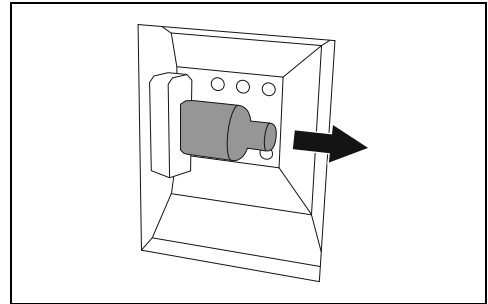
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.


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



 Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

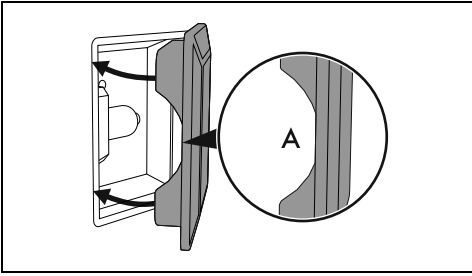
4. Irrota lamppu.



 Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lamppuun (40W).

6. Asenna lampun kupu takaisin. 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.

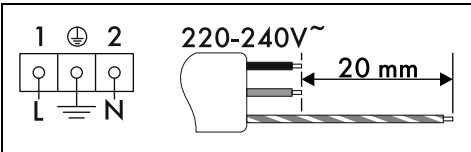
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

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



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



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

### Kiinteä liitäntä

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.

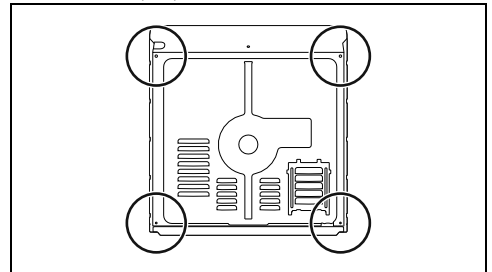
### Johdon vaihto



**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke pääkytkin pois päältä.

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



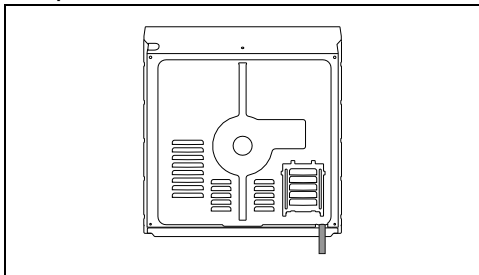
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

## Asemointi



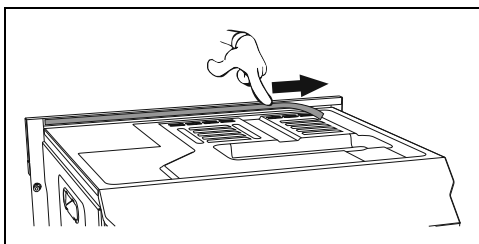
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Virtajohdon asento

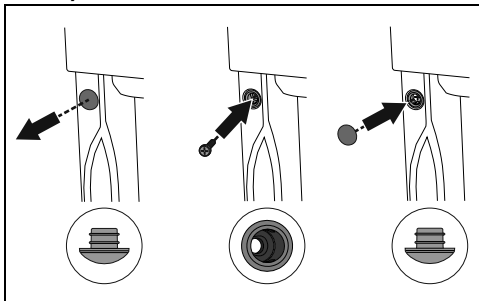


## Etulevyn tiiviste

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

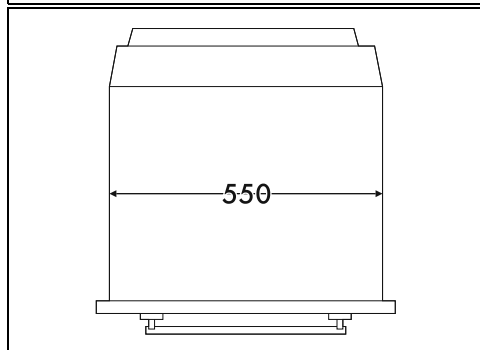
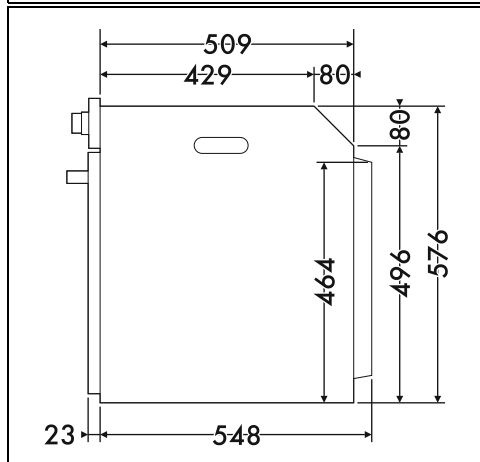
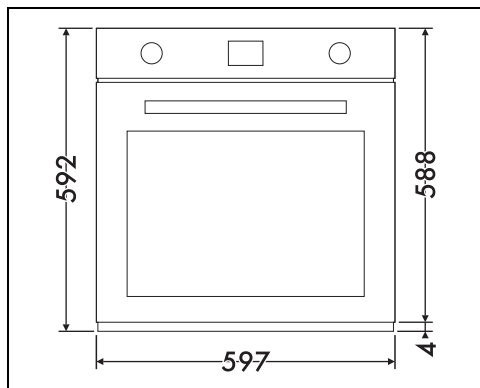


## Kiinnitysholkit

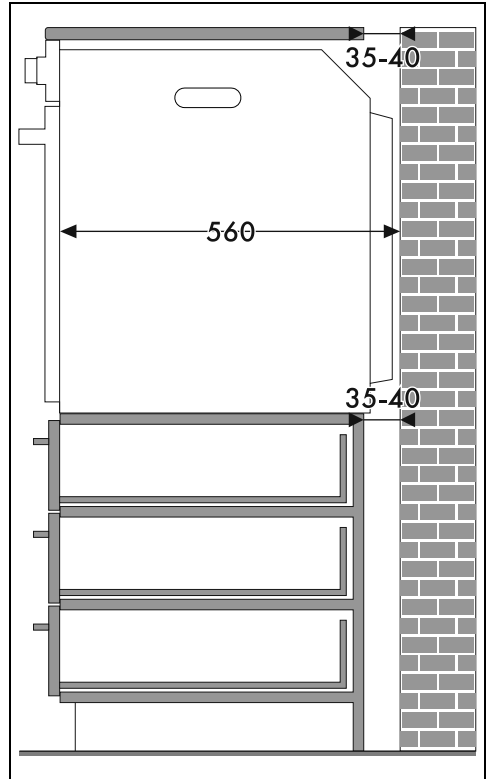
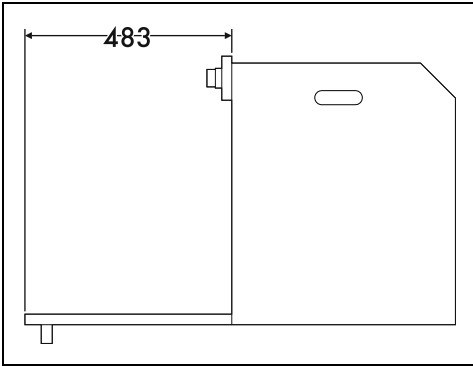
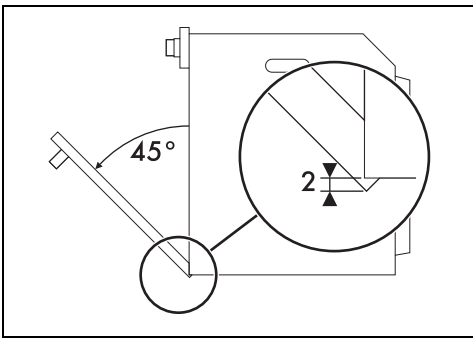


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

## Laitteen mitat (mm)

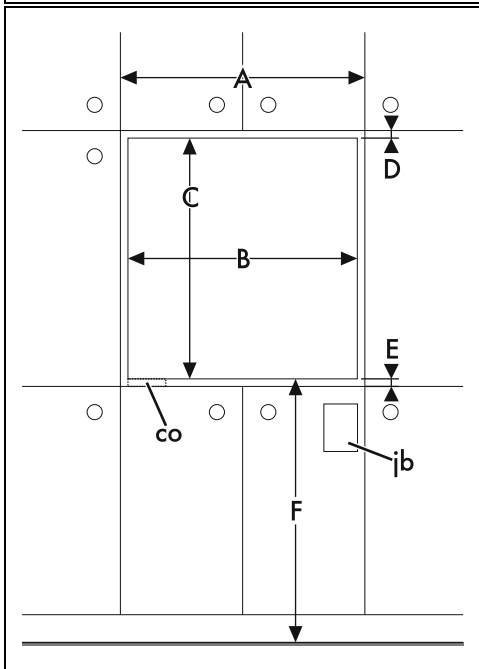
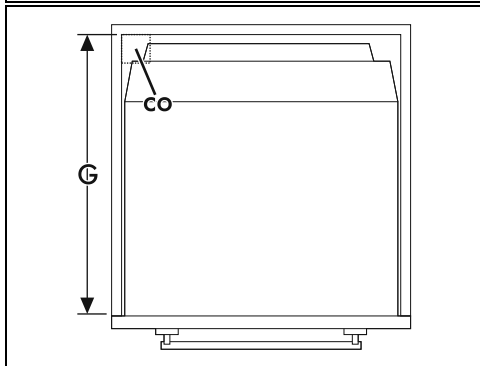
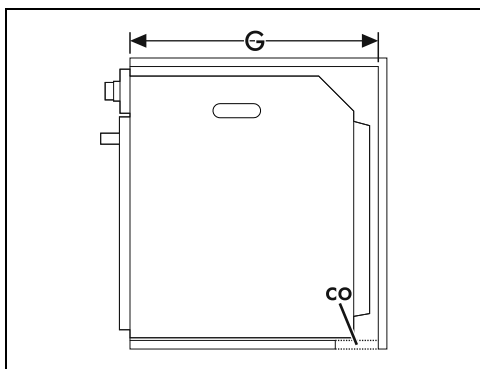
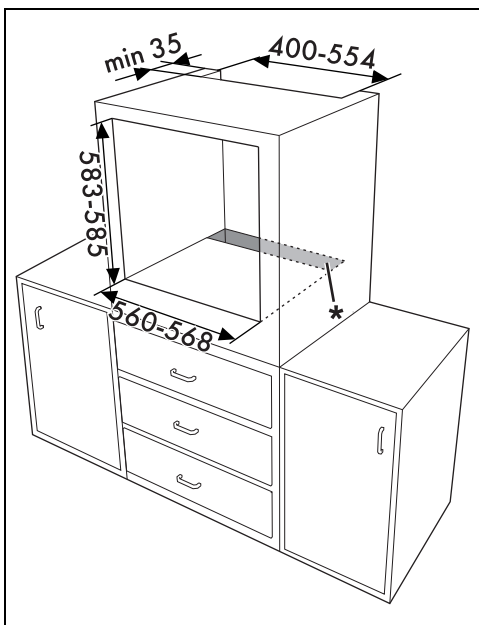


## Kalusteasennus kaappiin (mm)



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

F



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

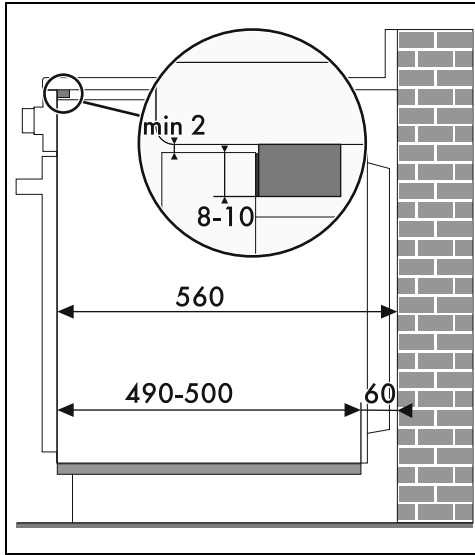
G min. 560 mm

H min. 594 mm

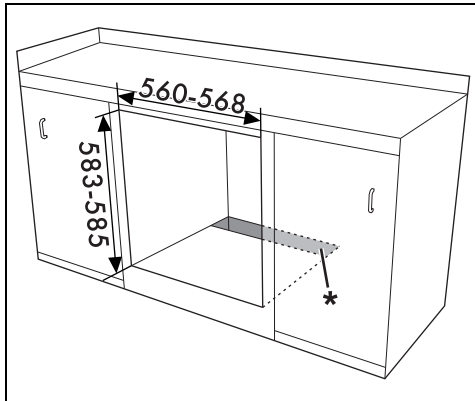
co Lämpivienti sähköjohtolle (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Sähkökytkentärasia

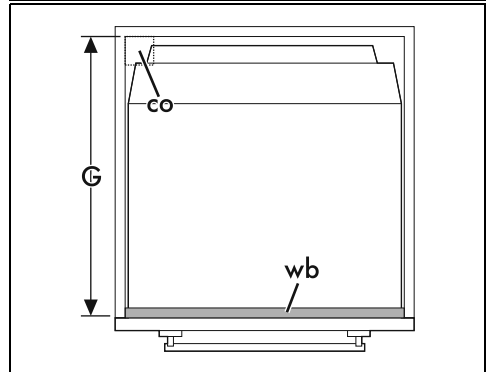
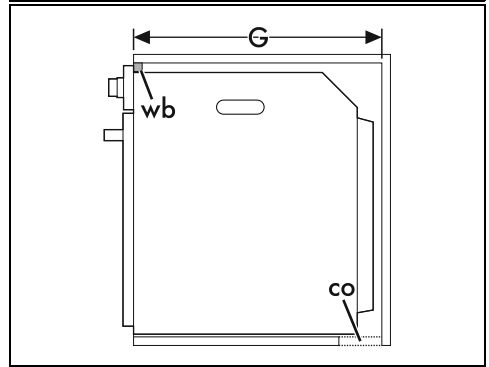
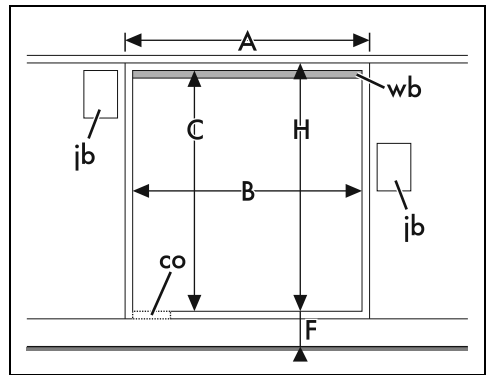
## Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



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



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

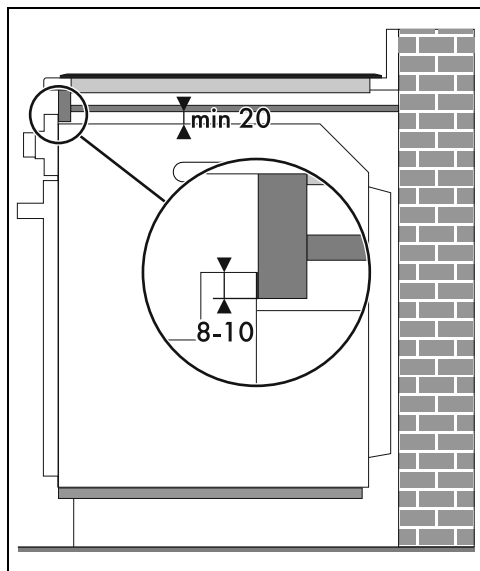
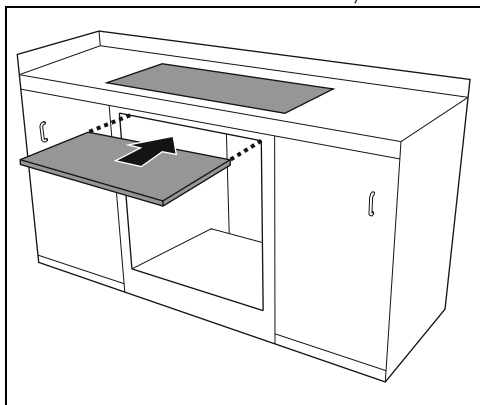
co Lämpivienti sähköjohtolle (min. 6 cm<sup>2</sup>)

jb Sähkökytkentärasia

wb Puupalkki (suositeltu)

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

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



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