

VAROITUKSIA	705	Ensimmäinen käyttökerta	717
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	705	Uunin käyttö	718
Laitteeseen liittyen	708	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	722
Laitteen käyttötarkoitus	709	Neuvoja kypsennykseen	731
Tämä käyttöohje	709	Smart Cooking	735
Valmistajan vastuu	709	Monivaihekypsennys	737
Tyypikilpi	709	Historia	737
Hävittäminen	709	Varusteiden pikaopas	738
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	710	Tutustu resepteihin	738
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	710	Ohjeet valvontaelimille	738
Energian säästämiseksi	710	Omat reseptit	738
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	710	Muut toiminnot	740
Valonlähteet	710	Sähkökatkoksen tapauksessa	745
Miten käyttöohjetta luetaan	710	Asetukset	746
KUVAUS	711	PUHDISTUS JA HUOLTO	750
Yleinen kuvaus	711	Laitteen puhdistus	750
Ohjauspaneeli	712	Luukun puhdistus	750
Muut osat	713	Kypsennystilan puhdistus	752
Lisävarusteet	713	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	753
Lisävarusteet (myydään erikseen)	714	Kalkinpoisto	754
Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut	715	Säiliön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus	756
KÄYTTÖ	715	Säiliön kalibrointi	757
Esitoimenpiteet	715	Ylimääräinen huolto	759
Lisävarusteiden käyttö	715	ASENNUKSEEN	759
Näyttö	716	Sähköliitäntä	759
		Asemointi	760

Lue tämä käyttöopas huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys. Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta 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.

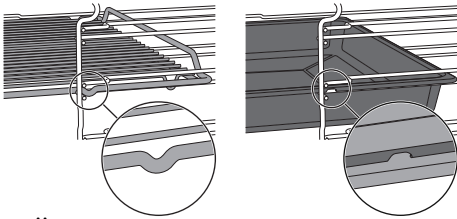
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA 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, nikkelöidyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.

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



- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä suihkemaisia tuotteita laitteen läheisyydessä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Tulipalovaara: älä jätä esineitä kypsennystilan sisälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia välineitä tai astioita ruokien kypsennykseen.
- Älä aseta kypsennystilaan purkkeja tai suljettuja astioita.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei

käytetä kypsennyksen aikana.

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

Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi,

sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.

- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Anna sähköliitännät ammattitaitoisen teknisen henkilöstön tehtäväksi.
- Sähköjärjestelmän turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on pakollinen.
- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Sähköjohtojen johtimien ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa on oltava välillä 1,5-2 Nm.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos sähköjohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- VAROITUS: Laitteen sijoittamisen aikana on varmistettava, että virtajohto ei ole sotkeutunut tai vahingoittunut.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytkä yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen

jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.

- Sijoita laitteen syöttölinjaan moninapainen katkaisija, jonka kontaktien avausväli on sellainen, että irtikytkentä saadaan ylijänniteluokassa III, voimassaolevien asennusmääräysten mukaisesti.
- Tätä laitetta voidaan käyttää korkeintaan 4000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteeseen liittyen

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

Lämpötila-anturi (jos varusteena)

- Älä koske lämpötila-anturin tankoa tai kärkeä kun sitä on käytetty.
- Suojaa käsiä uunikintailla kun lämpötila-anturia käytetään.
- Älä naarmuta tai vahingoita emaloituja tai kromattuja pintoja lämpötila-anturin 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

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

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

Tämä käyttöohje

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

Valmistajan vastuu

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

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

Tyypikilpi

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

Hävittäminen



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

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



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöstäytävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

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

Conventional heating mode

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

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

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

Energian säästämiseksi

- Esilämmitä laite vain, jos ohjeessa sitä vaaditaan. Esilämmitysvaihe voidaan sulkea pois kaikissa toiminnoissa (ks. luku "Esilämmitysvaihe") lukuun ottamatta PIZZA-toimintoa (esilämmitystä ei voi sulkea pois) ja ECO-toimintoa (esilämmitystä ei ole).
- Vältä kaikissa toiminnoissa (ECO-toiminto mukaan lukien) luukun avaamista paiston aikana.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista uunitilaan.
- Jos suoritetaan useita paistoja, paista ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua uunitilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.

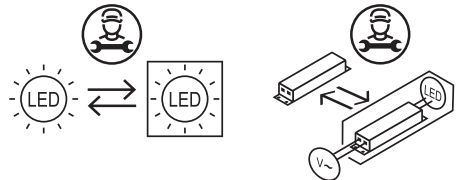
- Ota kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä paiston aikana, pois uunitilasta.
- Pysäytä paisto muutama minuutti ennen normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com kyseessä olevaa tuotetta käsittelevällä sivulla.

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joita käyttäjä ei voi vaihtaa, vaihtamisen saa suorittaa ainoastaan tekninen huoltoliike.



- Tämä laite sisältää valonlähteitä, joiden tehokkuusluokka on "E".

Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:

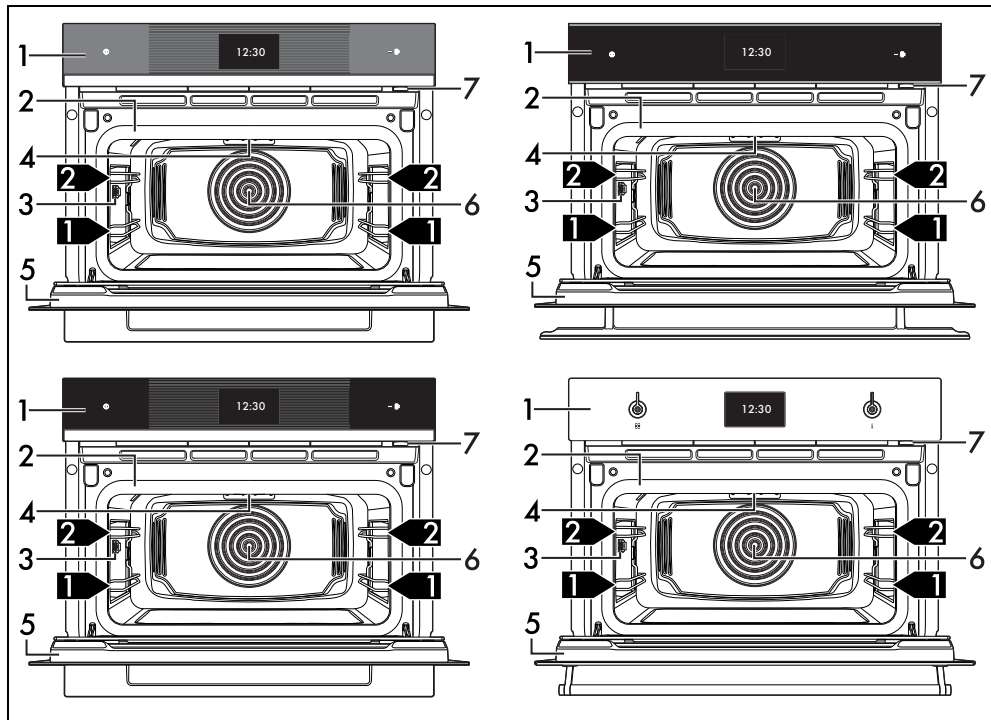


Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

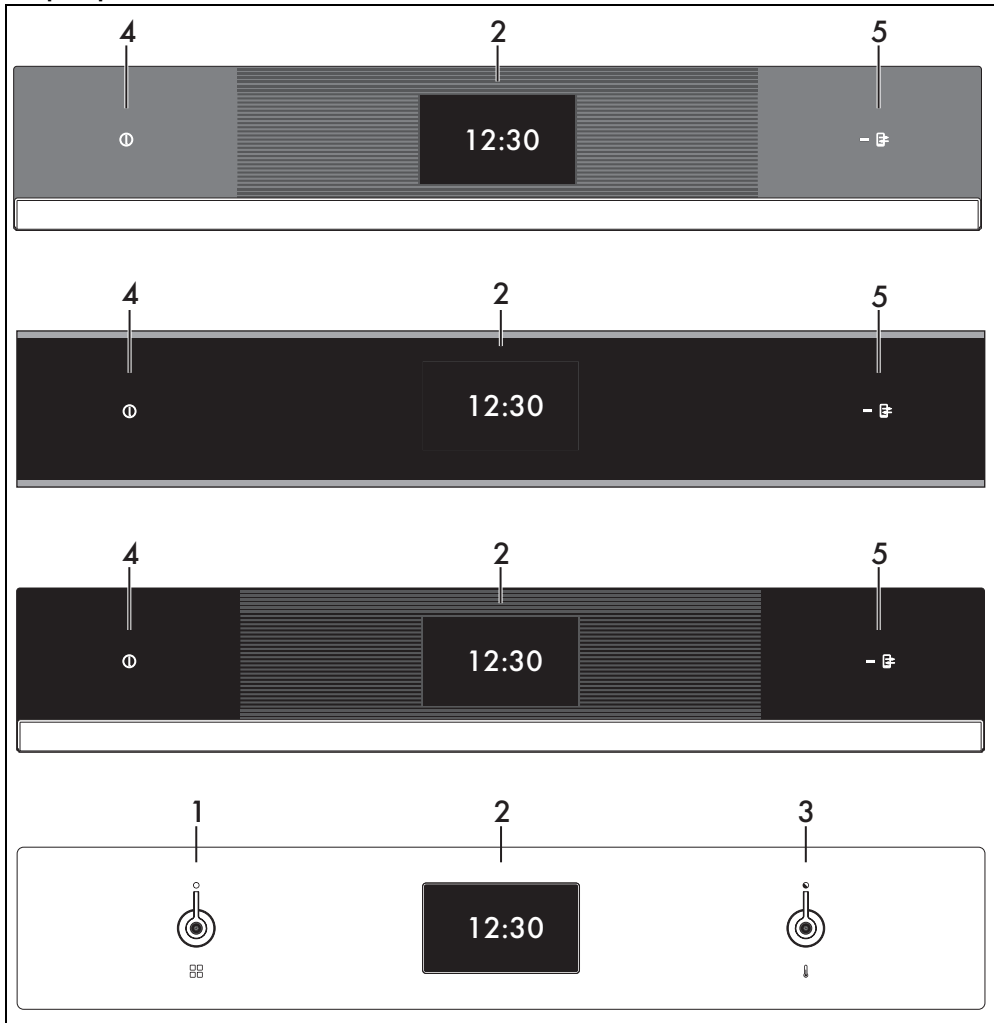
Yleinen kuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Tiiviste
- 3 Lämpötila-anturin liitäntä (vain joissakin malleissa)
- 4 Lamppu
- 5 Luukku
- 6 Puhallin
- 7 Täyttösuutin

1,2,3 Kannatintaso

Ohjauspaneeli



1 Toimintokytkin

Quick Mode -tilassa, tällä kytkimellä on mahdollista valita kypsennystoiminto.

2 Näyttö

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

3 Lämpötilakytkin

Quick Mode -tilassa tämän kytkimen avulla on mahdollista valita kypsennyslämpötila.

4 ON/OFF -näppäin

ON/OFF -painikkeella laite voidaan

käynnistää tai sammuttaa.

5 Etäohjauksen merkkivalo (vain joissakin malleissa)

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

SmegConnect (vain joissakin malleissa)

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

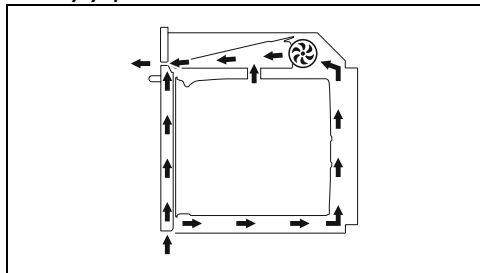
Katso lisätietoja toimitetusta ohjekirjasta ja/tai

Muut osat

Asetustasot

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

Jäähdytyspuhallin



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

Uunitilan valaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

- kun luukku avataan
- jonkin toiminnon aikana, kosketa lampun symbolia  aktivoidaksesi tai poistaaksesi käytöstä kypsennystilan valaistus manuaalisesti, lukuun ottamatta

toimintoja



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

Lisävarusteet

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

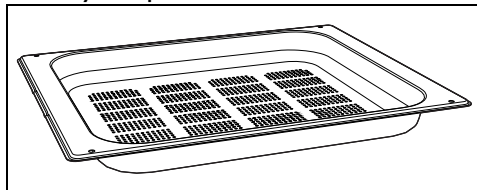
huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

- Suositellaan asentamaan irrotettavat ohjaimet kannattimien ensimmäiselle tasolle. Tällä tavalla on mahdollista optimoida uunin sisällä oleva tila käyttämällä ensimmäisen ja toisen tason välillä olevaa keskitasoa.



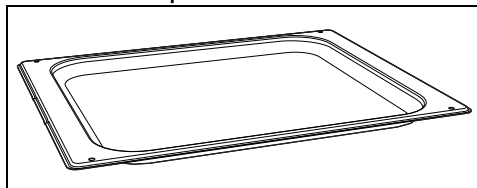
Tässä ohjekirjassa toista tasoa tai keskitasoa koskevat ehdotukset viittaavat siihen, että käytetään irrotettavia ohjaimia.

Rei'itetty uunipelti



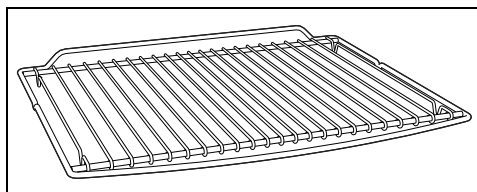
Hyödyllinen kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen.

Teräksinen uunipelti



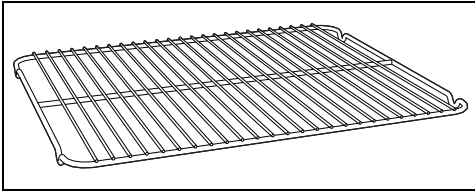
Hyödyllinen kypsennettäessä leivonnaisia (alle 25 minuuttia kestävät kypsennykset tai ilman höyryä tehtävät kypsennykset). Lisäksi se on välttämätön, jotta kerätään yläpuolisella rei'itettyä uunipellillä olevien ruokien höyrykypsennyksestä tai sulatuksesta valuvat nesteet.

Ritilä



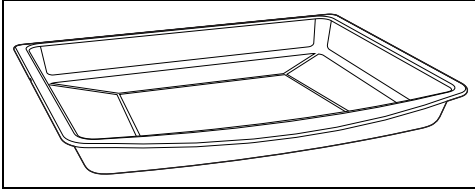
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



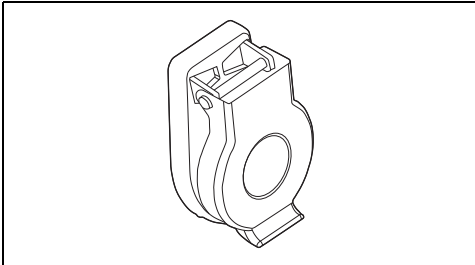
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

Syvä uunipelti



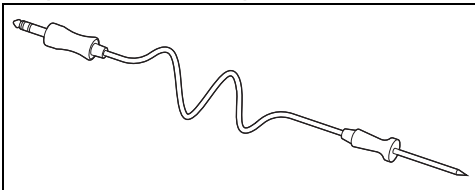
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

Suojakansi (vain joissakin malleissa)



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

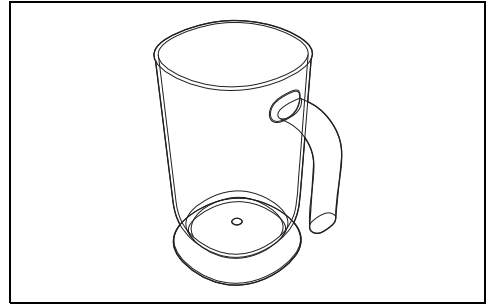
Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



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

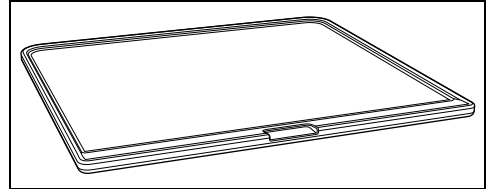
Lisävarusteet (myydään erikseen)

Kannu



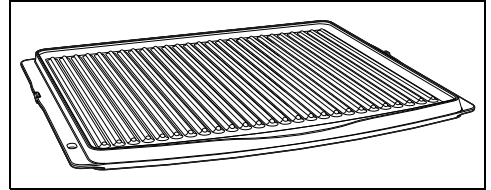
Kätevä nesteiden säilytykseen säiliön täyttö- ja tyhjennystoimenpiteiden aikana.

PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



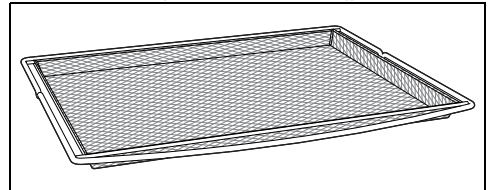
Ihanteellinen lisävaruste kypsennettäessä kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



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

AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



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

Höyrykypsennyksen ja kosteutetun kypsennyksen edut

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

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

Lämpötilan ja höyrytason vaihtelut sallivat halutun gastronomisen tuloksen saavuttamisen.

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

Höyrykypsennys on erityisen sopiva lihojen kypsennykseen: niistä tulee erittäin mureita ja samalla ne pysyvät kirkkaina ja mehukkaina. Se sopii myös nostettavien taikoiden ja leipien kypsennykseen. Kosteus auttaakin taikinan kohoamista ja muodostumista kypsennyksen

aikana ennen kuin sen pinnalle muodostuu kova kuori. Näin saadaan kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka voidaan tunnistaa huokoisuudesta.

(voimassa vain höyrykypsennykseen)

Se sopii myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmitykseen ilman, että ne kovettuvat tai kuivuvat, sekä suolatettujen ruokien luonnonmukaiseen suolanpoistoon.

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

Kypsennysastiat

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

KÄYTTÖ

Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

- tuuleta huonetta,

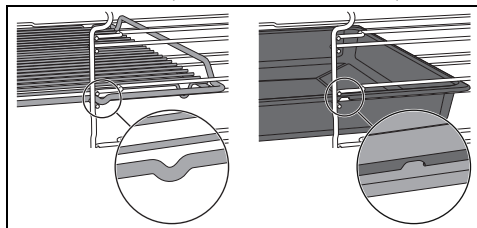
- äläkä oleskele siellä.

Lisävarusteiden käyttö

Riitilät ja uunipellit

Riitilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

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



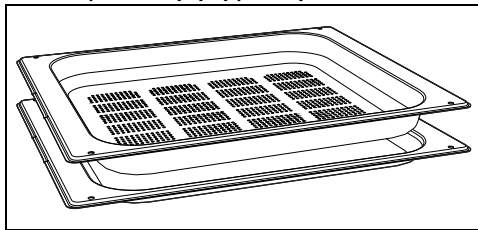
Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

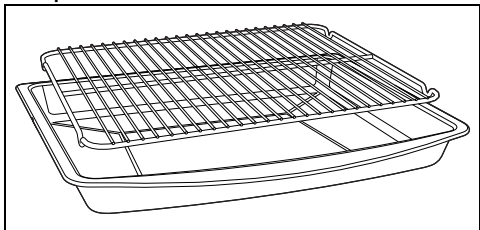
paistettavasta ruoasta.

Kokoonpano höyrykypsennyksille



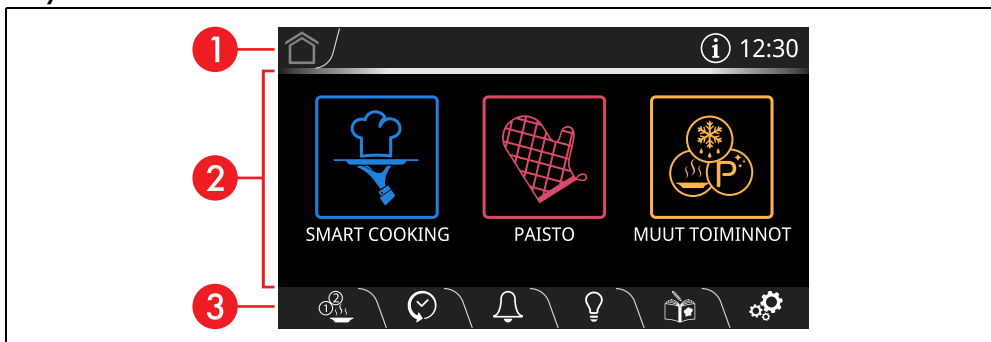
Jos aiotaan käyttää rei'itettyä uunipeltiä, tämä on laitettava halutulle tasolle ja alla olevalle tasolle on asetettava ruostumatonta terästä oleva pelti. Tällä tavoin voit kerätä nesteet erillään kypsennettävästä ruoasta.

Uunipellin ritilä



Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään

Näyttö



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

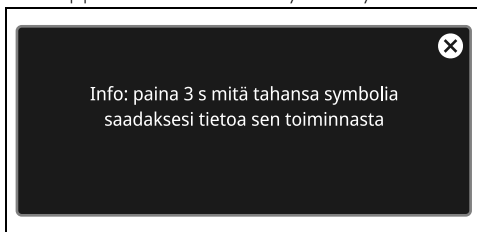
1 Tietalue

Tällä alueella osoitetaan pääalueella käynnissä olevien toimintojen valikot ja alivalikot.

Tältä alueelta löytyy lisäksi:

- näppäin HOME : kosketa tätä näppäintä päävalikkoon palaamiseksi
- Näppäin QUICK MODE  (vain kytkimellisissä malleissa): kosketa tätä näppäintä siirtyäksesi Quick Mode -tilaan.
- näppäin TIEDOT : kosketa tätä

näppäintä seuraavan näytön näyttämiseksi:



Näppäin TIEDOT  korvataan symbolilla  aukinaisesta luukusta ilmoittamiseksi.

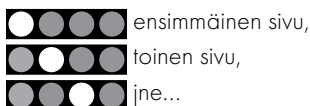
- senhetkisen kellonajan näyttö.

2 Pääalue

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

Lisäksi näyttöruudusta riippuen tämän alueen alaosassa voi näkyä muutamia pallukoita, jotka

ilmoittavat muista toimintojen sivuista, joille voidaan siirtyä näyttöruutua vaakaasuuntaan vierittämällä.



ensimmäinen sivu,

toinen sivu,

jne...

3 Alempi alue

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



MONIVAIHE



HISTORIA



AJASTIN



LAMPPU



OMAT RESEPTIT



ASETUKSET

Lisäksi näytettävän sivun mukaan on paikalla myös seuraavat näppäimet:



PALUU



VAHVISTA



KÄYNNISTÄ



TOISTA



PYSÄYTÄ



TALLENNA



ROSKAKORI



NOPEA ESILÄMMITYS



ANTURI (vain joissakin malleissa)



Pida näppäintä HOME  tai

näppäintä ON/OFF  painettuna

muutaman sekunnin ajan keskeyttääksesi kypsennyksen välittömästi milloin tahansa ja palataksesi päävalikkoon.

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

www.smeg.com/smegconnect/

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

Katso lisätietoja käyttöoppaan kohdasta "Kalusteunun liitettävyyt".

Ensimmäinen käyttökerta



Seuraavat ohjeet ovat voimassa myös pitkäaikaisen sähkökatkoksen tapauksessa.

Laitteen käynnistämiseksi:

1. Liitä laite sähköverkkoon.

Näytölle ilmestyy muutamaksi sekunniksi valmistajan logo.

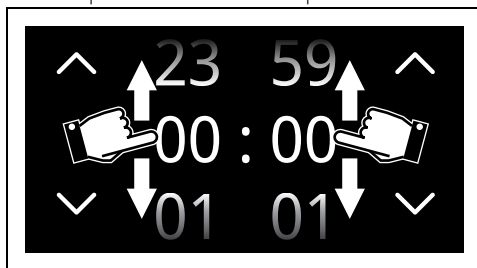


Käynnistyksen yhteydessä on odotettava muutama sekunti ennen kuin laitetta voidaan käyttää.

Sitten näytöllä näkyy näyttöruutu nykyisen ajan asettamista varten.

Jotta voidaan aloittaa kypsennys, on asetettava nykyinen kellonaika.

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



Liitettävyyt (vain joissakin malleissa)

Liitettävyyttä koskevat vaatimukset:

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

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

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

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

4. Kosketa näytöllä näppäintä ASETUKSET  (se sijaitsee alaoikealla alueella .

5. Kosketa näyttönäppäintä .

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

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA .

Näytön kytkeminen pois päältä

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

Näytön kytkemiseksi manuaalisesti pois päältä:

- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF  muutaman sekunnin ajan, kunnes äänimerkki kuuluu.

Näytön kytkeminen uudelleen päälle

Näytön kytkemiseksi päälle kun se on sammutettu:

- Pidä painettuna näppäintä ON-OFF  pari sekuntia, kunnes äänimerkkisarja kuuluu.

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

 Tietyissä tilanteissa näppäin ON-OFF  ei kytke näyttöä pois. Esimerkiksi seuraavissa tapauksissa:

- on käynnissä kysennystoiminto (näppäin keskeyttää toiminnon),
- luukku on auki,
- ajastin on aktivoitu,
- toimintatavat  Show Room ja/ tai  Demo on aktivoitu.

Unin käyttö

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Perinteinen kypsennys

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

1. Kosketa näytöllä olevaa kellonaikaa.



2. "Päävalikossa" kosketa näppäintä

KYPSENNYS  (se sijaitsee pääalueella .

3. Kosketa näppäintä PERINTEISTEN

KYPSENNYSTEN VALIKKO .

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

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) esilämmitysvaiheen aloittamiseksi.

Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



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



On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

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



Avaa luukku

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

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.

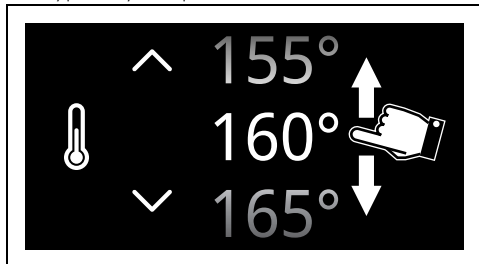


Kypsennyslämpötilan muuttaminen



Kypsennyslämpötilan muutos voidaan suorittaa kaikissa kypsennyksen vaiheissa.

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



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

Kypsennyksen päättyminen

Päätä kypsennys milloin tahansa seuraavasti:

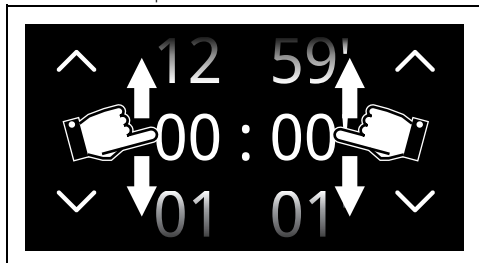
1. kosketa näppäintä PYSÄYTÄ .
2. Kosketa näppäintä VAHVISTA .

Ajastettu kypsennys



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

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



3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.



Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.



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

Kestoajan alle ilmestyy kellonaika, jolloin kypsennyksen ennakoidaan päättyvän.



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



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

4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  ajastetun kypsennyksen aloittamiseksi.

Kypsennyksen päättyminen

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



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

Ohjelmoitu kypsennys

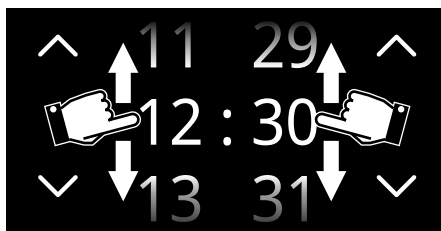


Ohjelmoidulla kypsennyksellä tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää ajastettu kypsennys automaattisesti määrättyä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.



Turvallisuussyistä ei ole mahdollista asettaa pelkkää kypsennyksen päättymisaikaa ohjelmoimatta kypsennysaikaa.

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



Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennyksen päättymisaajan vahvistamiseksi.

Kypsennyksen päättyminen

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



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaksesi toiminnosta.

Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

STAATTINEN



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

KIERTOILMA



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

LÄMMIN KIERTOILMA



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

TURBO



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

GRILLI



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

KIERTOILMAGRILLI



Sallii optimaalisen grillauksen myös paksummille lihapalasille. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

PERUSTILA



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

LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



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

PIZZA



Erityistoiminto pizzan paistoa varten. Ihanteellinen ei pelköstään pizzoille vaan myös kekseille ja leivoksille.

ECO



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



Vältä uuniluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



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

Minuuttiajastin

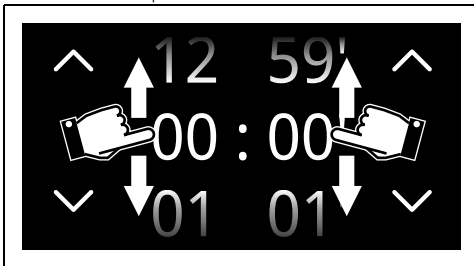


Tämä toiminto ei keskeytä käynnissä olevaa toimintoa, vaan se käynnistää vain äänimerkin.



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

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



4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kestoajan vahvistamiseksi.



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

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

6. Lopuksi kosketa uudelleen näppäintä

VAHVISTA  valittujen ajastimien vahvistamiseksi.



Peruuta toimenpide koskettamalla näppäintä **PALUU** .



Minuuttiajastimien poistamiseksi laskuri on palautettava nolnaan.



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

Seuraavalla näytöllä palava näppäin **AJASTIN**



osoittaa, että yksi tai useampia minuuttiajastimia on aktivoitu.

7. Odota, että äänimerkki ilmoittaa käyttäjälle ajan päättymisestä.

Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)

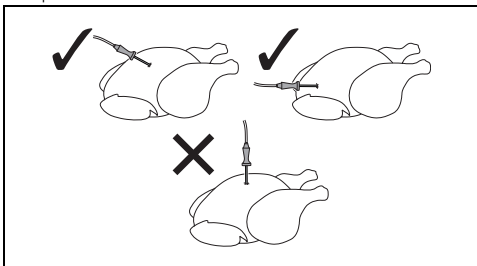


Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

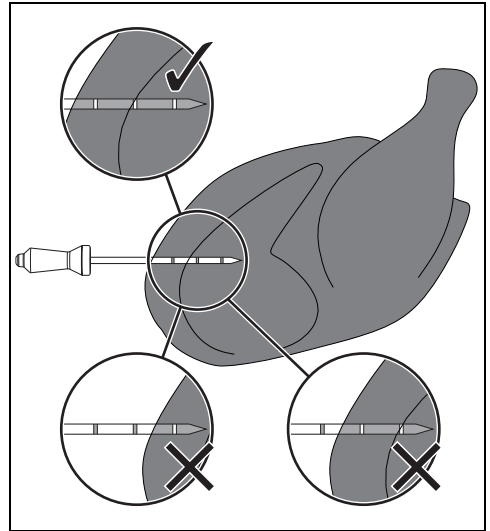
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaisti sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.

Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



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



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



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

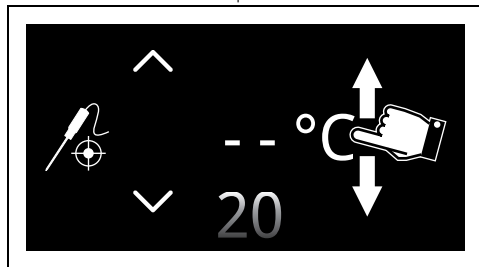


Jos anturi ei mittaa oikein ruoan lämpötilaa, näyttöön ilmestyy kaksi virheviestiä (vahvistettava), jonka jälkeen laite jatkaa automaattisesti ajastettua kypsennystä.

Kypsennyksen asettaminen lämpötila-anturin kanssa

1. Valitse kypsennystoiminto.
2. Kosketa näppäintä **LÄMPÖTILA**  tai vastaavaa arvoa.
3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.
4. Kosketa näppäintä **VAHVISTA** .
5. Kosketa näppäintä **ANTURI** , joka sijaitsee alemmalla alueella **3**.

6. Selaa tavoitelämpötilan arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila.



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



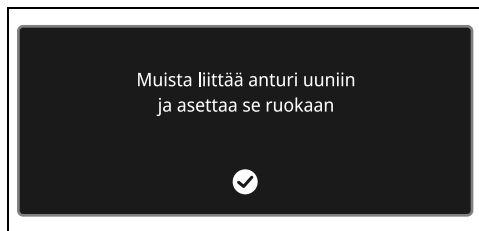
Jos uunin lämpötila asetetaan liian alhaiseen arvoon, laite asettaa automaattisesti tarvittavan minimilämpötilan, jotta saavutetaan valittu tavoitelämpötila.



Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa kypsennyslämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  anturin valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

Näytölle ilmestyy ilmoitus, joka osoittaa anturin asettamista asianmukaiseen aukkoon ja ruokaan.



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA .

Kypsennys Δt



Laite asettaa automaattisesti uunin lämpötilan esimääritettyyn lämpötilaan (nimitys Δt), joka on korkeampi kuin anturin havaitsema sisälämpötila. Kun anturi havaitsee yhden asteen enemmän sisällä, laite lisää automaattisesti yhden asteen sen sisälämpötilaa.

Laitteella voi valita kolmen eri kypsennystilaa (hidas, keskitasoinen, nopea) sekä sille voidaan asettaa mikä tahansa sisälämpötila.

Teknologinen paketti, jonka avulla saadaan pehmeitä, mehukkaita, terveellisiä ja korkealaatuisia tuotteita.

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

1. Kun on asetettu haluttu tavoitelämpötila, paina näppäintä  (se sijaitsee alaoikealla alueella .
2. Valitse lämpötilaeron arvo.



Δt hidas

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

Δt keskitasoinen

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

Δt nopea

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

3. Kosketa näppäintä **VAHVISTA**  anturin valitun lämpötilan vahvistamiseksi.



Poista kypsennys Δt painamalla
näppäintä .

Esilämmityksellä:

1. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ**  esijäähdytysvaiheen aloittamiseksi.

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

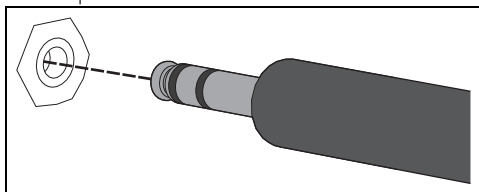


2. Työnnä anturin kärki kypsennettävään ruokaan.



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

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



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

Ilman esilämmitystä:

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

Kypsennyksen päättäminen lämpötila-anturilla

Kun Nykyinen lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman Tavoitelämpötilan, kypsennys päättyy.

Lämmityselementit kytketään pois päältä ja sarja äänimerkkejä kuuluu.

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

Quick Mode (vain kytkimellisissä malleissa)



Tässä tilassa on mahdollista valita nopeasti perinteinen kypsennys sen lämpötila säätökytkimiä käyttämällä.

Lisäksi voidaan asettaa nopeasti anturin kanssa tapahtuva kypsennys.



Quick Mode -tilan käytön aikana ei ole mahdollista kytkeä pois esilämmitystä.



Jos halutaan keskeyttää kypsennys millä heikellä tahansa, palauta toimintokytkin ja lämpötilakytkin 0-asentoon.

1. Käännä toimintokytkin  ja lämpötilakytkin  0-asentoon.
2. "Päävalikossa" kosketa näppäintä **QUICK MODE**  (se sijaitsee tietalueella  ylävasemmalla).
Nyt on mahdollista käyttää laitetta kytkimien avulla.

3. Käännä toimintokytkintä  valitaksesi halutun toiminnon.

 On mahdollista valita kaikki perinteistä tyyppiä oleva toiminnot lukuun ottamatta toimintoja PIZZA  ja ECO .

Perinteinen kypsennys

1. Käännä lämpötilakytkintä  asettaaksesi halutun kypsennyslämpötilan.

Uunin esilämmitys käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua viimeksi suoritetusta asetuksesta.



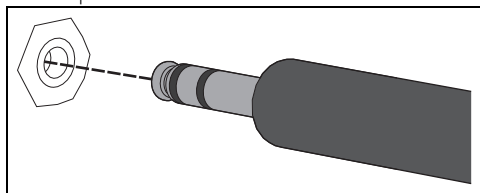
2. Käsittele vähennysnäppäintä  ja lisäysnäppäintä  (ne sijaitsevat alemmalla alueella ) asettaaksesi kypsennyksen keston.

 Jos vähennysnäppäintä  ja lisäysnäppäintä  ei käytetä, näytöllä näkyy kulunut kypsennysaika.

Kypsennys anturin kanssa (vain joissakin malleissa)

3. Kosketa näppäintä ANTURI , joka sijaitsee alemmalla alueella .
4. Käytä vähennysnäppäintä  ja lisäysnäppäintä  tavoitelämpötilan asettamiseksi.
5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  tavoitelämpötilan vahvistamiseksi.
6. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.

7. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia suojakannen avaamiseen.



8. Sulje luukku.
9. Käännä lämpötilakytkintä  asettaaksesi kypsennyslämpötilan.

Uunin esilämmitys käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua viimeksi suoritetusta asetuksesta.



Kypsennyksen päättyminen

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



1. Palauta toimintokytkin  ja lämpötilakytkin  0-asentoon.
2. Kosketa näppäintä TOUCH MODE  (se sijaitsee tietalueella  ylävasemmalla) palataksesi päävalikkoon.

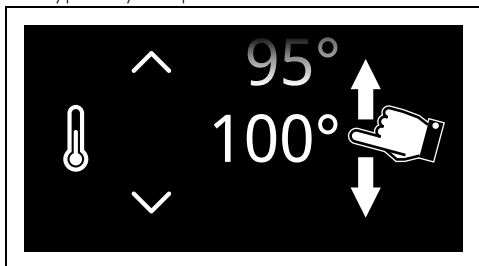
Höyrykypsennys

 Jos kypsennystoiminto on suoritettu yli 100°C lämpötilassa, odota uunitilan jäähtymistä höyrykypsennyksen suorittamiseksi.

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä KYPSENNYS .
2. Kosketa näppäintä

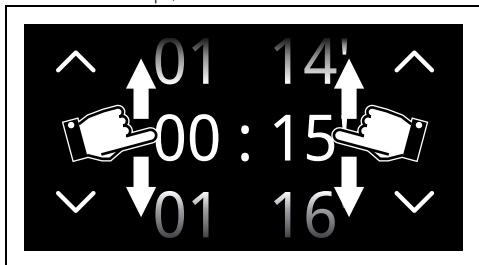
HÖYRYKYPSENNYSVALIKKO .

3. Valitse toiminto HÖYRY  siirtyäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.
4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



 Höyrykypsennyksen lämpötila vaihtelee vähimmäisarvosta 30 °C (90 °F) enimmäisarvoon 100 °C (210 °F)

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



 Minuuttien ja sekuntien arvot voidaan valita erikseen.

 Höyrykypsennyksen kesto vaihtelee välillä 1 minuutti - 1 tuntia 59 minuuttia.

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

9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  (se sijaitsee alaoikealla alueella  säiliön täyttöproseduurin aloittamiseksi.

Säiliön täyttö

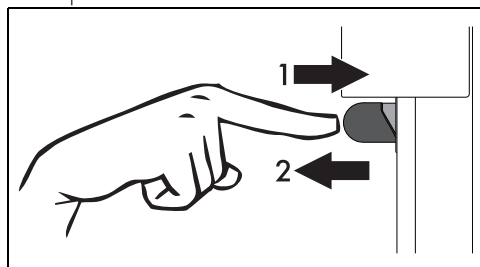
 Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmenneitä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

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

1. Täytä kannu tai astia riittävällä määrällä vettä koko kypsennyksen kestoajaa varten.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.

 Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.

4. Poista täyttösuihin paikaltaan.
 - Poista täyttösuihin painamalla itse suittimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapautta sitten.

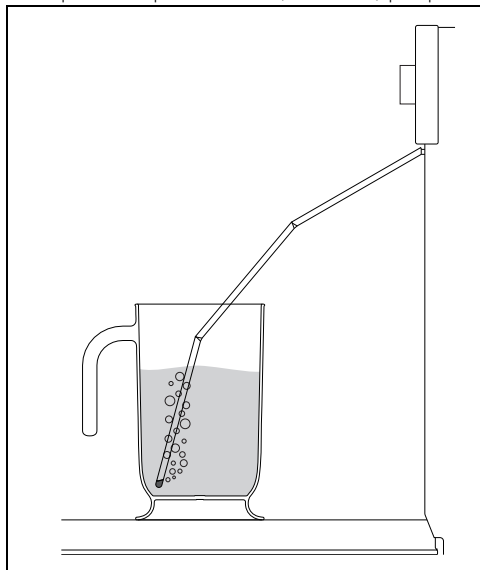


tai

- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella .

 Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suittimen roiskeiden välttämiseksi.

5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.

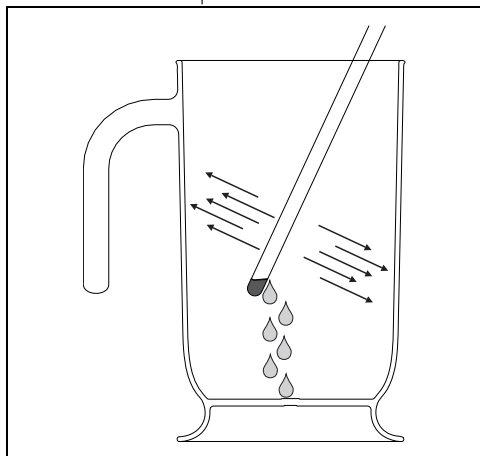


Laitte lisää automaattisesti tarvittavan määrän vettä kypsennystä varten kypsennysajan mukaan.



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

7. Lopuksi ravitele täyttösuihutin poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.



8. Aseta täyttösuihutin omalle paikalleen.

9. Poista kannu (tai astia).

10. Sulje luukku.



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuihuttimeen mahdollisesti jääneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuntaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

11. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön täytön päättymisen vahvistamiseksi.

Laitte käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.



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

Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.

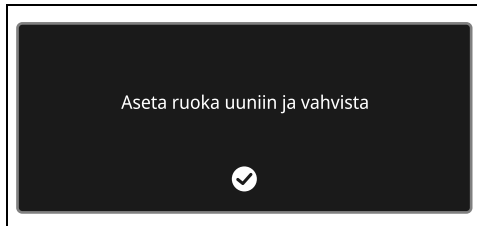


Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.



On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

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



Avaa luukku

1. Avaa luukku

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

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päätyminen

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



- Kosketa näppäintä HOME  poistuaaksesi toiminnosta.

Säiliön tyhjennys

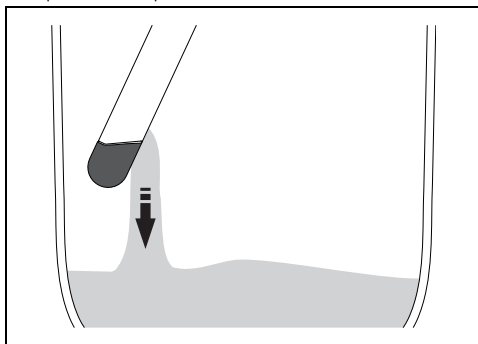
 Ennen säiliön tyhjännystä on odotettava, että uuni jäähtyy jättämällä luukku auki. Jotta olet varma, ettei säiliöön jäänyt vesi ole liian kuuma, odota vähintään 40 minuuttia.

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

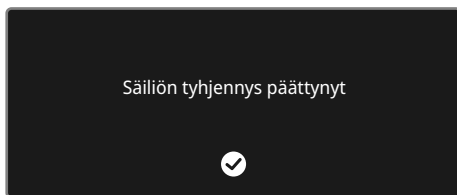
 Pitkän käyttämättömän jakson jälkeen suositellaan suorittamaan säiliön täyttö- ja tyhjennysjakso, jotta huuhdellaan höyrypiiri.

1. Asetu laitteen sivulle ja avaa luukku pari senttiä muutaman sekunnin ajaksi, jotta päästetään liiallinen höyry ulos.
2. Avaa luukku kokonaan ja ota ruoka pois uunitilasta erittäin varovaisesti.
3. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
4. Poista täyttösuutin paikaltaan.

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen kannuun (tai astiaan).



Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.



6. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
7. Ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
8. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
9. Poista kannu (tai astia).
10. Poista lauhdevesi uunitilan pohjalta, seiniltä, luukussa olevasta lasista ja luukun tippa-alustasta sekä laitteen etuosasta sienellä.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuuma.



Tyhjennettyä vettä ei saa käyttää muita kypsennyksiä varten.

Höyryn kanssa yhdistetyt kypsennykset

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSPENNYKSE



2. Kosketa näppäintä

HÖYRYKYPSENNUKSE



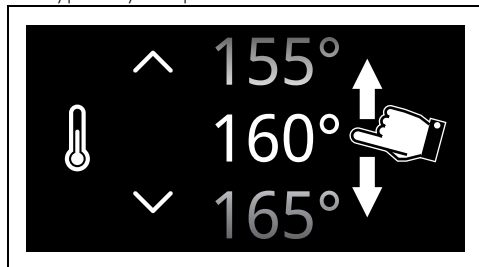
3. Valitse jokin yhdistelmätoiminto (esimerkiksi

HÖYRY KIERTOILMA.

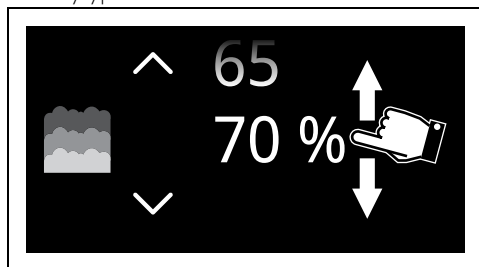


) siirtyäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.

4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



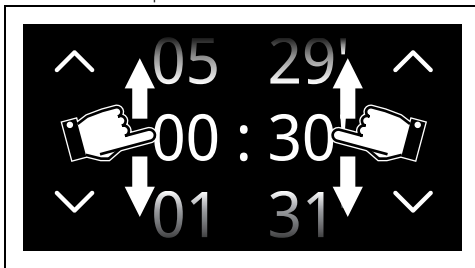
6. Kosketa näppäintä VAHVISTA  (se sijaitsee alaoikealla alueella ) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.
7. Kosketa näppäintä HÖYRYPROSENTTI  tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyryprosentti.



-  25% - Kakut ja leipä
30% - Ankka
40% - Nauta, vasikka ja karitsa
50% - Kana
70% - Kokonainen kala

9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun höyryprosentin vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.

11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



 Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.

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

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

12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

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

14. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



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

 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

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

uunitilaan.



Paistovaihe

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

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päättyminen

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



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

Kuivaus höyrytoimintojen jälkeen

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

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

Höyry-yhdistelmätoimintojen luettelo

HÖYRYKIERTOILMA



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

LÄMMIN KIERTOILMA HÖYRYLLÄ



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

LÄMMIN KIERTOILMA PERUSHÖYRYLLÄ



Sen avulla voit saattaa loppuun nopeasti pinnaltaan jo kypsien, mutta sisältä vielä kypsennystä tarvitsevien ruokien valmistuksen.

Neuvoja höyrykypsennykseen

- **Pasta ja riisi:** kun 100 °C lämpötila on saavutettu, kypsennysaika vastaa keittotasolla käytettävää kypsennysaikaa. Laita pasta tai riisi metallipellille ja peitä noin 1 cm:llä vettä. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi riisin kypsennyksen aikana, laita kansi astian päälle tai peitä alumiinifoliolla. Tämä menetelmä estää riisiä absorboimasta kaikkea vettä ja se voidaan näin tarjoilla suoraan pöytään.
- **Kananmunat:** voivat olla **kovaksi keitettyjä, munakokkelia** tai **uppomunia** käyttämällä höyrytoimintoa 100 °C:ssa. Saadaksesi täydelliset **kovaksi keitetyt munat**, laita ne rei'itetylle pellille ja kypsennä niitä 4-6 minuuttia saadaksesi niistä pehmeät ja 8-10 minuuttia saadaksesi niistä kovat. **Munakokkelia varten**, laita vatkatut munat metallipellille yhdessä maidon, voin ja mausteiden kanssa. Peitä alumiinifoliolla. Sekoita haarukalla parin minuutin välein. **Uppomunia varten**, kaada kiehuva vettä metallipellille yhdessä tilkka etikkaa ja kypsennä höyryssä noin 4-5 minuutin ajan.
- **Vihannekset:** ovat täydellisiä kun ne kypsennetään höyryllä. Ne säilyttävät väriinsä, makunsa ja ravintosisältönsä. Kypsennä paksuja vihanneksia, kuten perunat, nauriit ja palsternakka 100 °C

saman verran kun niitä kypsennetään keittotasolla. Kypsennä parsakaalia 6 minuuttia saadaksesi siitä kovaa tai korkeintaan 10 saadaksesi siitä pehmeää.

- **Kala:** koska kala vahingoittuu rakenteeltaan helposti, sille ihanteellinen kypsennystapa on höyrykypsennys. Rasvaisia kaloja varten, kuten lohi tai kirjalohti, kypsennä 100 °C noin 5 minuutin ajan. Vähärasvaisia kaloja varten, kuten turska ja kolja, kypsennä 80 °C noin 5 minuutin ajan. Useiden samanaikaisten kypsennysten tapauksessa, kaikki kalat on kypsennettävä uunin alemmalle tasolle asetetulla rei'itetyllä pellillä, jotta kalan nesteet eivät tipu muiden ruokien päälle.
- **Liha:** vuoka ja curry ovat täydellisiä höyrykypsennystä varten. Valmistele vuoka normaalin uunikypsennyksen tapaan. Laita se metallipellille; peitä alumiinifoliolla ja, lihan koon mukaan, kypsennä 45 minuutista 3 tuntiin.
- **Vihanneskeitot:** höyrykypsennys takaa erinomaisen maun ja vähäisen valvonnan, sillä nesteet eivät tule ulos. Sopivan paksuista vihanneskeittoa varten, kypsennä ensin vihannekset, lisää sitten lientä ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa. Höyrykypsennys on ihanteellinen myös kun halutaan tehdä säilöjä.
- **Keitot:** ne valmistetaan yksinkertaisesti ja nopeasti. Laita keitto metallipellille, peitä kannella tai alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa, yhtä kauan kuin mikroaaltouunissa tehtävä kypsennys. Kermamaisen tuloksen saamiseksi, sekoita kypsennyksen puolessavälissä.
- **Lämmitetyt ruoat:** höyrytoiminto ei kuivaa ruoka-aineita ja voi parantaa niiden kosteustasoa. Ennakkoon valmistettu kotiruoka, joka on peitetty alumiinifoliolla, vaatii noin 10-12 minuutin kypsennysaikaa. Valmisruoat vaativat pakkauksessa osoitettuun nähden noin kaksinkertaista aikaa.
- **Sulatus:** höyrytoimintoa voidaan käyttää ruoka-aineiden sulattamiseen. Ajat vaihtelevat, mutta höyrysulatus vaatii noin puolet tarvittavasta ajasta suhteessa peitettuihin ruoka-aineisiin, joita sulatetaan keittiölämpötilassa.
- **Tomaattien ja paprikoiden kuorinta:** tämän toimenpide on erittäin yksinkertainen höyrykypsennystä käytettäessä. Leikkaa

pieni risti tomaatin kuoreen veitsellä ja kypsennä höyryssä noin 1 minuutin ajan. Paprikoissa on kovempi kuori ja korkeintaan 4 minuuttia vaaditaan sen pehmentämiseksi kuorimista varten.

- **Suklaa:** voidaan sulattaa höyrytoiminnolla. Laita suklaa metallipellille, peitä alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 1 minuutin ajan. Suklaan palaminen on hyvin harvinaista
- **Kuumat pyyhkeet:** hyödylliset kasvohoitoon, kuten ennen parranaajaa tai ruokailun pääätteksi. Ne on helppo valmistaa höyrytoiminnon kautta. Kostuta pyyhe vedellä, kierrä se rullalle ja lämmitä höyryllä 1 minuutin ajan.

Neuvoja kypsennykseen

Yleisiä ohjeita

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

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää 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.

Sous Vide -kypsennys



SOUS VIDE

Höyrytoiminto ruokien täydellistä kypsennystä varten vakuuissa. Korostaa ruokien makua ja säilyttää niiden ulkonäön ja ravintoaineet ennallaan.



Pussin sisällä oleva elintarvike voidaan asettaa rei'itetylle uunipellille tai ritilälle, joka on sijoitettu ensimmäiselle tai toiselle tasolle.

Vakuumikypsennys (Sous Vide), joka suoritetaan höyryuunin avulla, on paras menetelmä elintarvikkeiden kypsennykseen muuttamatta niiden ravintoaineita ja laatua. Kyseessä on lisäksi erittäin terveellinen ja luonnollinen ruokien kypsennystapa.

- Sous Vide -kypsennystekniikka sallii lämmön tehokkaan siirron höyrystä ruokaan välttämällä hapettumisesta ja

ravintoaineiden haihtumisesta sekä kypsennyksen aikana syntyneestä kosteudesta johtuvan maun häviämisen.

- Sous Vide -kypsennys sallii lisäksi ruokien kypsennyksen paremman valvonnan perinteisiin menetelmiin nähden, takaamalla tasaisen kypsennystuloksen.
- Lisäksi voidaan kypsennystä alhaisimmilla lämpötiloilla perinteisiin kypsennyksiin nähden.

Vakuumikypsennystä varten vaaditaan:

- Vakuumilaite, jonka ansiosta saadaan paras ja turvallisin vakuumi kiinteille ja nestemäisille elintarvikkeille.
- Tarkista, että pussin saumattava alue on puhdas eikä siinä ole ruokajäämiä.
- Elintarvikkeen tiivis pakkaaminen sille tarkoitettujen asianmukaisen pussin sisälle, joka kestää kypsennyslämpötiloja.
- Vähintään 99,8 %:sen vakuumin luominen pussiin välttääksesi vaaran, että ilmapuut jättävät pussin sisäpuolelle vaarantaa kypsennystä.
- Jos sinulla on Smeg-vakuumilaatikko, käytä maksimaalista vakuumitasoa (taso 3).

Kun kypsennys on päättynyt, ota tuote pois pussista ja viimeistele se paistinpannalla tai grillissä.

Varotoimenpiteet:

- Käytä mieluiten tuoreita, laadukkaita ja kypsennykseen saakka asianmukaisesti säilytettyjä raaka-aineita.
- Kypsennystä voidaan parantaa lisäämällä mausteet ja kastikkeet pussin sisälle.
- Puhdista ruoat hyvin luista tai ruodoista, jotka voisivat puhkaista pussin ja vahingoittaa kypsennystä.
- Älä jätä kypsennettävää ruokaa liian pitkäksi ajaksi ympäristönlämpöön, koska pussi saattaa täyttyä kypsennyksen aikana ja näin menetetään kaikki vakuumin edut.
- Vakuumiin laitettavat ruoat Sous Vide -kypsennystä tai niiden säilyttämistä varten, on säilytettävä jääkaappilämpötilassa (välillä 3-7 °C), ei koskaan kuumina.
- Säilytä vakuumpakutatut tuotteet (kypsennetyt ja sitten jäädytetyt) vakio-
lämpötilassa, joka ei ole yli 3 °C.
- Tasaista kypsennystä varten älä täytä pusseja liikaa ja mieluiten aseta ruoat vain yhteen kerrokseen.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä samanaikaisesti, aseta pussit samalle tasolle

- laittamatta niitä päällekkäin.
- Älä käytä pusseja kypsennyksen jälkeen.

Valitse Sous Vide -kypsennys seuraavasti:

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS



2. Kosketa näppäintä

HÖRYKYSENNYSVALIKKO



1. Valitse toiminto SOUS VIDE



2. Asetuksia varten katso kuvattua toimintoa alkaen kappaleesta "Hörykypsennys".

Kosteutetut kypsennykset



Taso 1

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

Taso 2

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

Taso 3

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

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä

KYSENNYS



2. Kosketa näppäintä KOSTEUTETTujen

KYSENNYSTEN VALIKKO



3. Valitse jokin kosteutettu toiminto (esimerkiksi

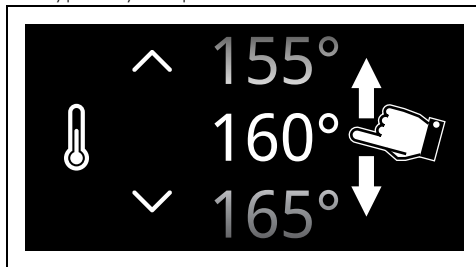
LÄMMIN KIERTOILMA.



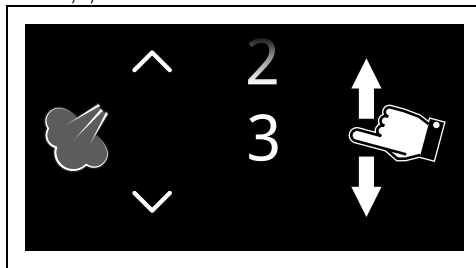
) siirtyäksesi vastaavan kypsennyksen näyttöön.

4. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA tai vastaavaa arvoa.

5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



6. Kosketa näppäintä VAHVISTA (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) valitun kypsennyslämpötilan vahvistamiseksi.
7. Kosketa näppäintä HÖYRYTASO tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu höyrytaso.



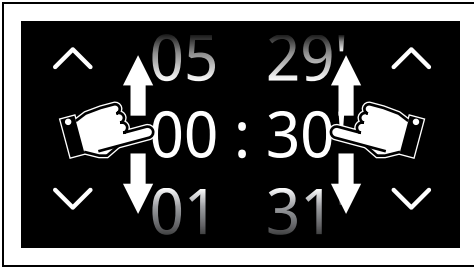
Valittavissa oleva höyrytaso riippuu asetetusta kypsennyksen kestosta:
Taso 1: aina saatavilla,
Taso 2: 30 minuutista ylös,
Taso 3: 45 minuutista ylös.



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

9. Kosketa näppäintä VAHVISTA valitun höyrytason vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KYSENNYSAIKA tai vastaavaa arvoa.

11. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



Tuntien ja minuuttien arvot voidaan valita erikseen.



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



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

12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.

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

14. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.



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



On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä .

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

uunitilaan.



Paistovaihe

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

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päättyminen

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



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

Kosteutettujen kypsennystoimintojen luettelo

KIERTOILMA



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

LÄMMIN KIERTOILMA



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

TURBO



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

KIERTOILMAGRILLI



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

LÄMMIN PERUSKIERTOILMA



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

6. Jatka säiliön täyttööseen kuten osoitettiin aiemmin.

Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämän vaiheen merkinä on lämpötilan tason asteittainen saavuttaminen.

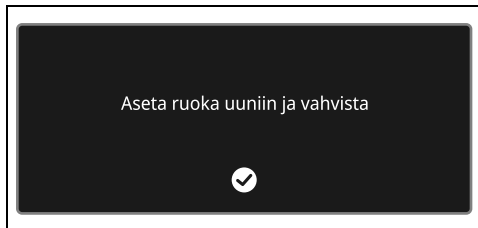


Ellei reseptissä ole toisin osoitettu, älä laita ruokaa uuniin sen vaiheen aikana, jolloin lämpötilaa saavutetaan.



On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe koskettamalla vastaavaa näppäintä

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



Paistovaihe

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

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Kypsennyksen päätyminen

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



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

Multitech-kypsennystoimintojen luettelo

MULTITECH



Toiminto hyödyntää kaikkia kypsennystekniikoita samanaikaisesti. Höyry, mikroaallot ja kiertoilma takaavat innovatiivisia tuloksia, jolloin säästetään aikaa jopa 70 % perinteisiin kypsennyksiin verrattuna.

TWINTeCH



Toiminto yhdistää höyry- ja mikroaaltokypsennyksen nopeampaa valmistusta varten säilyttäen tyyppilliset erinomaiset puhtaan höyrykypsennyksen tulokset,

Smart Cooking

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

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä SMART

COOKING



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

2. Valitse haluamasi ruokatyyppi valikosta SMART COOKING (esimerkiksi

"VIHANNEKSET



").

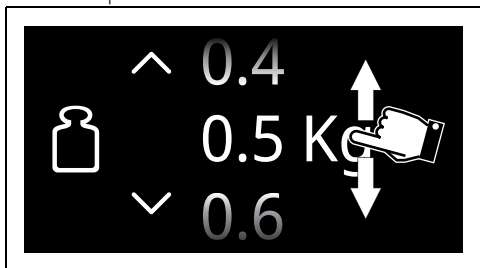
3. Valitse kypsennettävän ruoan alatyypin (esimerkiksi "GRILLATUT

SEKAVIHANNEKSET



").

4. Selaa arvoja asettaaksesi kypsennettävän ruoan painon.



5. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.



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

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SMART COOKING -kypsennyksen.

Kypsennys alkaa ohjelman esiasetetuilla asetuksilla.



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

Sametime



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

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä SMART

COOKING



2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan

SAMETIME



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

Nopeat reseptit



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

1. Kosketa "päävalikossa" näppäintä SMART

COOKING



2. Selaa toimintoja, kunnes valitaan NOPEAT

RESEPTIT



3. Valitse haluamasi nopea resepti ja noudata näytön ohjeita.

Monivaihekypsennys



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

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



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



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



Yli 13 tuntia kestävä kokonaiskestoaikaa ei ole mahdollista asettaa.

10. Kosketa näppäintä **VAHVISTA** valittujen arvojen vahvistamiseksi.

11. Kosketa näppäintä **KÄYNNISTÄ** (se sijaitsee alaoikealla alueella **3**) monivaihekypsennyksen aloittamiseksi.

Historia

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

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

Poista historia

Jos haluat poistaa historian:

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä **HISTORIA** .
2. Kosketa näppäintä **ROSKAKORI** poistaaksesi historian.



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

Varusteiden pikaopas



Alennettu ritilä

Suosittelaa käyttämään ritilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.

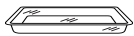
Jos ei ole käytettävissä uunipannun ritilää, grillattaessa voidaan käyttää tavallista ritilää ja asettaa uunipannu sen alla olevalle tasolle valuvien nesteiden keräämiseksi.



Lasivuoka

Käytä lasivuokaa asettamalla se ritilälle 

Sopii hyvin mikroaaltokypsennykseen sekä mikroaallon yhdistelmätoimintoon.



Rei'itetty uunipelti

Käytä reiällistä uunipeltiä yhdessä sen alapuolisella tasolla olevan teräspellin kanssa.

Sopii hyvin höyrykypsennykseen sekä höyryn yhdistelmätoimintoihin.



Uunipannun ritilä

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

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmoitointoja. Kun käytetään toimintoa

STAATTINEN  aseta uunipannu halutulle tasolle.



Syvä uunipelti

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun ritilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA 

VAROITUS: Voidaan käyttää uunipannua yhdistetyille kypsennyksille mikroaaltojen kanssa. Älä käytä yksimaan mikroaaltoja sisältäville kypsennyksille.

Tutustu resepteihin

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

Ohjeet valvontaelimille

Fan forced mode

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

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Conventional heating mode

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

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Omat reseptit

Tämän valikon kautta on mahdollista syöttää henkilökohtainen ohjelma oman maun mukaisilla

parametreilla. Ensimmäisen käytön yhteydessä kehoitetaan yksinomaan uuden reseptin syöttämistä. Kun omat reseptit on tallennettu, ne asetetaan vastaavaan valikkoon.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä OMAT

RESEPTIT  (se sijaitsee alavasemmalla alueella **3**).

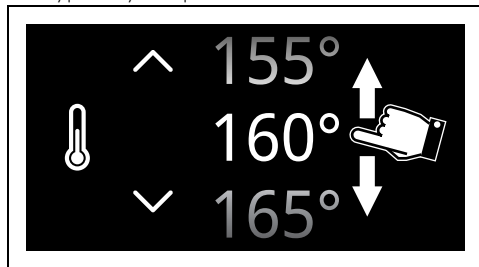


On mahdollista tallentaa rajallinen määrä omia reseptejä.

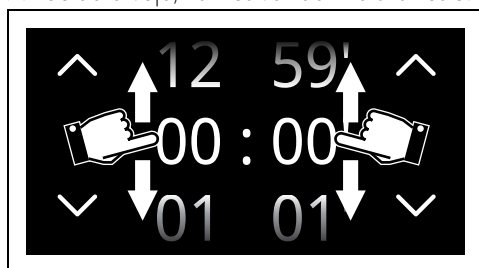
Reseptin lisääminen

1. Kosketa näppäintä UUSI RESEPTI 
2. Valitse haluamasi toiminto.
3. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.

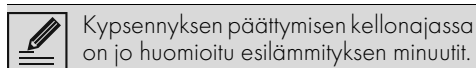
4. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila.



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



8. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun kypsennysajan vahvistamiseksi.



Kypsennyksen päättymisen kellonajassa on jo huomioitu esilämmityksen minuutit.

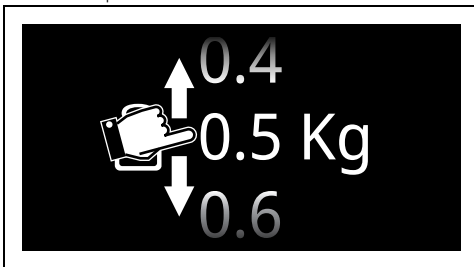


Nyt on mahdollista lisätä myös ohjelmoitu kypsennys.

Reseptin tallentaminen

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

11. Selaa arvoja asettaaksesi paistettavan ruoan painon.



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



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



Reseptin nimi voi olla enintään 12 merkkiä välilyönnit mukaan lukien.



Reseptin tallentamiseksi nimessä on oltava vähintään yksi merkki.



Merkki  poistaa edellisen kirjaimen.

14. Tallenna ohjelma koskettamalla näppäintä VAHVISTA .

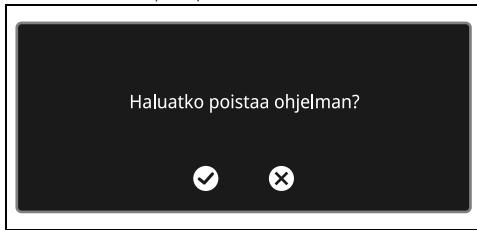


Oman reseptin käynnistys

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

Reseptin poistaminen

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



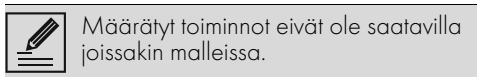
4. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun reseptin poistamisen vahvistamiseksi (tai näppäintä PERUUTA  toimenpiteen peruuttamiseksi.

Muut toiminnot

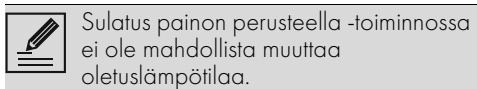
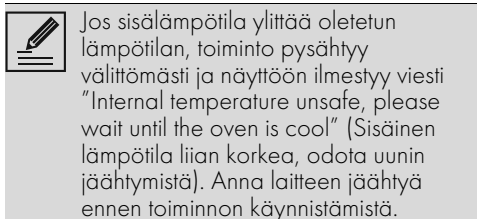
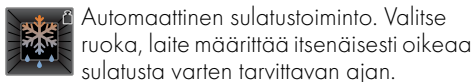
Erityistoimintojen valikkoon on kerätty joitakin toimintoja kuten sulatus, nostatus tai puhdistus...

- Kosketa "päävalikossa" näppäintä MUUT

TOIMINNOT



SULATUS PAINON PERUSTEELLA

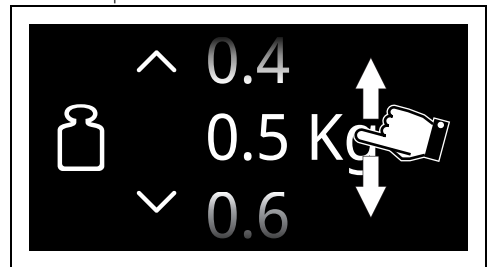


1. Aukaise luukku.
2. Punnituksen jälkeen laita ruoka uuniin.
3. Sulje luukku.

4. Valitse SULATUS PAINON PERUSTEELLA



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

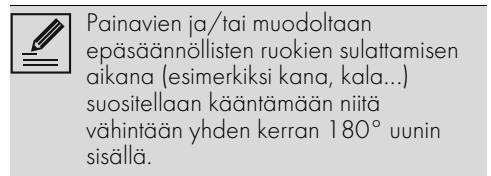
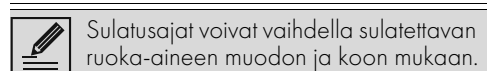


7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi sulatus painon perusteella.

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

Esiasetetut parametrit:

Tyyppi	Paino (kg)	Aika (minutteina)
 Lihat	0,5	18
 Kala	0,3	25
 Leipä	0,1	5
 Makeat	0,1	5



AJASTETTU SULATUS



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



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

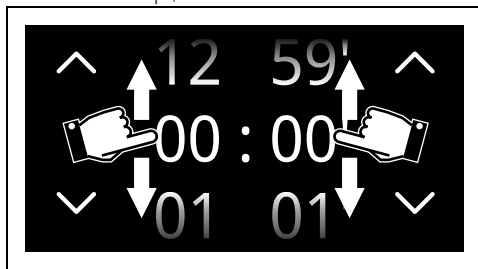


Ajastetun sulatuksen kesto voidaan asettaa välillä 1 minuutti - 12 tuntia 59 minuuttia.



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

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



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

KOHOTUS



Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikainoiden kohotukseen.



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



Hyvää kohotusta varten aseta uuniin pohjalle vettä sisältävä astia.

1. Aukaise luukku
2. Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
3. Sulje luukku.

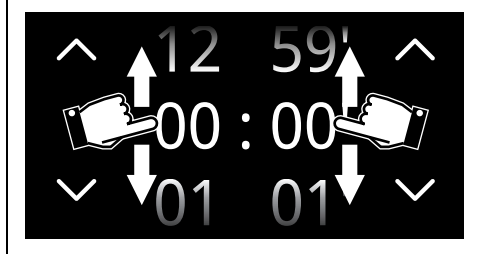
4. Valitse KOHOTUS .

5. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA  tai vastaavaa arvoa.



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

6. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kesto.



7. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA  tai vastaavaa arvoa.
8. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu lämpötila (välillä 25 - 40 °C).
9. Kosketa näppäintä VAHVISTA  syötettyjen asetusten vahvistamiseksi.
10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  kohotuksen aloittamiseksi.

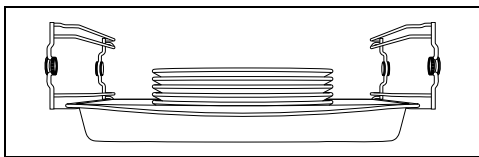
Toiminnon lopussa kuuluu lyhyt äänimerkki, joka voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa näytön kohtaa tai avaamalla luukku.

ASTIOIDEN LÄMMITYS



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

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



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

2. Valitse ASTIOIDEN LÄMMITYS

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Astioiden lämmityksen.



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

Kun toiminto on käynnissä, voidaan asettaa seuraavat kohdat:

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

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

HÖYRYLÄMMITYS



Toiminnon avulla voidaan lämmittää höyryllä kypsiä, jääkaapissa säilytettyjä ruokia.

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

5. Valitse HÖYRYLÄMMITYS

6. Kosketa näppäintä KYPSENNYSAIKA tai vastaavaa arvoa.

7. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyksen kesto.

8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ säiliön täytön aloittamiseksi.



Käyttäjä ei voi muuttaa höyrylämmityksen lämpötilaa.

9. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

10. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi höyrylämmitystoiminto.

Höyrylämmityksen päättyminen

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



11. Kosketa näppäintä HOME poistuaksesi toiminnosta.

12. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

SÄILYTYS



Toiminnon avulla voidaan pitää lämpiminä jo kypsennettyjä ruokia.

1. Valitse SÄILYTYS

2. Kosketa näppäintä LÄMPÖTILA tai vastaavaa arvoa.

3. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 60 - 100°C).

4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ aloittaaksesi Säilytystoiminnon.

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

STONE



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



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.

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

4. Valitse STONE



5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi Stone-toiminnon.



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

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
8. Sulje luukku.

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

BBQ (Grilli)



Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Aukaise luukku.
2. Laita BBQ-lisävaruste uuniin.
3. Sulje luukku.

4. Valitse BBQ



5. Selaa arvoja, kunnes valitaan haluttu kypsennyslämpötila (välillä 50 - 250°C).

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  BBQ-toiminnon aloittamiseksi.



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

7. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
8. Sulje luukku.

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

AIRFRY



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



Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

1. Valitse AIRFRY



2. Käännä lämpötilakytkintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250°C).

3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  AIRFRY-toiminnon aloittamiseksi.



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

4. Esilämmityksen päätyttyä, avaa luukku ja laita AIRFRY-lisävaruste kypsennettävän ruoan kanssa uuniin.
5. Sulje luukku.

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

SAPATTI



Toiminto sallii ruokien paiston noudattamalla juutalaisten lepöpäivälle asetettuja määräyksiä.

Tässä toiminnossa laite noudattaa tiettyjä erityisiä sääntöjä:

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



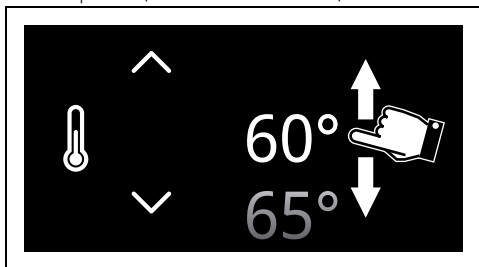
Kun Sapatti-toiminto on kytketty päälle, mitään parametria ei ole mahdollista muuttaa. Millään näytön näppäimiin kohdistuvalla toimenpiteellä ei ole mitään vaikutusta.

1. Aukaise luukku.

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

4. Valitse SAPATTI .

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



7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valitun lämpötilan vahvistamiseksi.

8. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi SAPATTI-toiminnon.

Toiminnon keskeyttämiseksi:

- Kosketa näppäintä HOME  noin kolmen sekunnin ajan.

Säiliön manuaalinen täyttö

 Toiminto veden täyttämiseksi (tai muiden nesteiden) säiliöön.

1. Täytä kannu tai astia riittävällä määrällä vettä koko suoritettavien toimintojen kestoajaksi varten.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.

 Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.

4. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella .

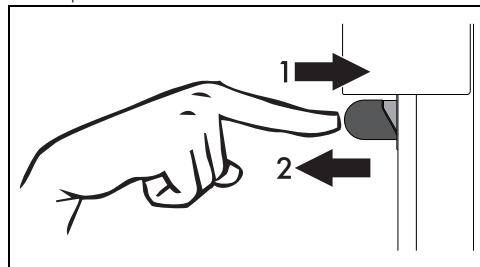
5. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella .

6. Kosketa näppäintä SÄILIÖN TÄYTTÖ



7. Poista täyttösuutin paikaltaan.

- Poista täyttösuutin painamalla itse suuttimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapautta sitten.

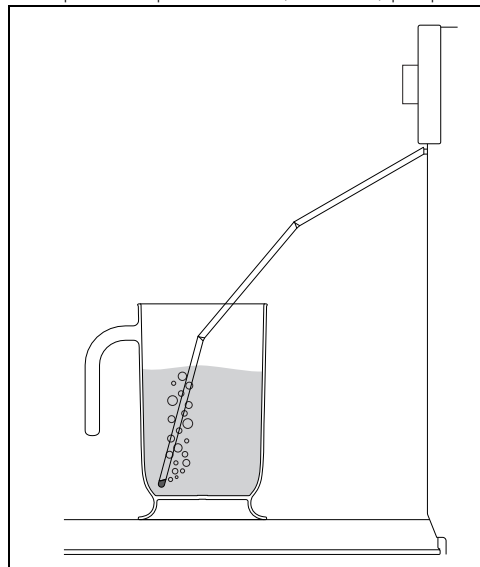


tai

- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella .

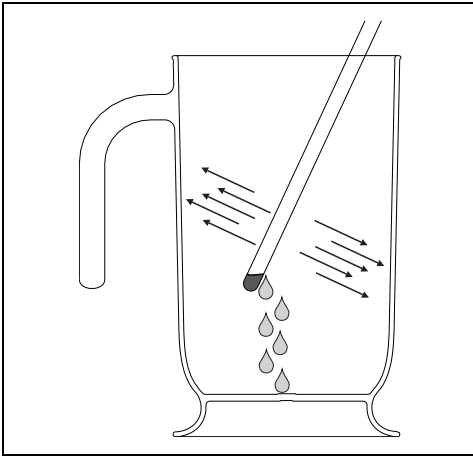
 Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

8. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



9. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.

10. Lopuksi ravistele täyttösuiutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.



11. Aseta täyttösuiutin omalle paikalleen.
12. Poista kannu (tai astia).
13. Sulje luukku.



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuiuttimeen mahdollisesti jääneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuntaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

14. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön tyhjäntymisen vahvistamiseksi.

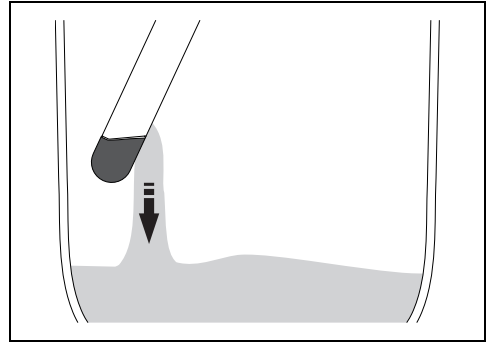
Säiliön manuaalinen tyhjennys



Toiminto veden tyhjentämiseksi (tai muiden nesteiden) säiliöstä.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT TOIMINNOT  (se sijaitsee pääalueella **2**).
2. Kosketa alivalikon näppäintä  (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).
3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN TYHJENNYS .
4. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
5. Poista täyttösuiutin paikaltaan.

6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentämisen kannuun (tai astiaan).



Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
8. Ravistele täyttösuiutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
9. Aseta täyttösuiutin omalle paikalleen.
10. Poista kannu (tai astia).
11. Sulje luukku.

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

Sähkökatkoksen tapauksessa

Mikäli tapahtuu sähkökatkos jonkin toiminnon suorittamisen aikana, laite palauttaa automaattisesti suoritettavan toiminnon säilyttäen kaikki aiemmat asetukset ja vähentäen toiminnon jo kuluneen ajan vain, jos:

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

Mikäli katkos tapahtuu muussa kuin edellä kuvatussa tilanteessa, laite odottaa tietyn ajan käyttäjän antamaa manuaalista komentoa toiminnon jatkamiseksi tai sen keskeyttämiseksi. Jos toiminto aktivoidaan uudelleen, paistoasetuksina käytetään ennen sähkökatkosta asetettuja huomioiden kuitenkin jo kulunut aika.

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



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



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

Sähkökatkos ohjelmoidun toiminnon aikana

Jos sähkökatkos tapahtuu, kun laitteeseen on asetettu ohjelmoitu paista:

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

Asetukset



Sähkökatkon syntyessä, kaikki henkilökohtaiset asetukset jäävät päälle.

Tämän valikon kautta on mahdollista asettaa tuotteen konfigurointi.

- "Päävalikossa" kosketa näppäintä ASETUKSET  (se sijaitsee alaoikealla alueella ).

Yhteyden asetukset (vain mallit SmegConnect)



Valikko, jossa näytetään yhteyden parametrit.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä YHTEYDEN ASETUKSET



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

Kellon asetukset



Valikko, josta voidaan asettaa kellonaika ja visualisoinnin tyyppi.

- "Asetusten valikossa"  kosketa

näppäintä KELLON ASETUKSET



Digitaalinen kello



Sen avulla nykyinen kellonaika voidaan näyttää digitaalisessa muodossa.



Sähkökatkon syntyessä, digitaalinen versio jää päälle.

1. Valitse  Digitaalinen kello.
2. Valitse On.

Kosketa näppäintä VAHVISTA  aktivoidaksesi digitaalinen kello -tilan.



Näytä kellonaika



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



Näytä kellonaika -toiminto on asetettu tehtaalla Off-asentoon.



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



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



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

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

Kellonajan esitysmuoto



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



Kellonajan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla 24h.

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

Uunin asetukset



Valikko, joka on omistettu tuotteen lisätoiminnoille.

- "Asetusten valikossa kosketa näppäintä UUNIN ASETUKSET.

Lämpimänä säilytys



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



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



Lämpimänä säilytys on asetettu kiinteään lämpötilaan 80 °C.

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

Eco light



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



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



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



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

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

Veden kovuus



Tämän toimintatavan avulla on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkinpoistomenetelmän optimoimiseksi.



Laite tulee tehtaalta esiasetettuna keskimääräiseen veden kovuuteen (3).

1. Valitse  Veden kovuus.
2. Vieritä haluttuun arvoon (välillä 1–5).
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  valinnan vahvistamiseksi.



Jos vesijohtoverkon vesi on liian kalkkipitoista, käytä pehmentettyä vettä.



Pyydä veden kovuuteen liittyvää tietoa vesijohtolaitokselta.

Asetetun veden kovuuden arvon mukaan näytölle tulee näkyviin kehoitus suorittaa kalkinpoistojakso sen jälkeen, kun on suoritettu tietty tuntimäärä höyrytoimintoja.

Laitteen käyttötyypin ja veden kovuusasteen (°dH tai °dF) mukaan, ohjeellinen tuntimäärä on seuraava:

Arvo	°dH	°dF	Tuntia
1	0 ÷ 11	0 ÷ 20	8
2	12 ÷ 17	21 ÷ 30	7
3	18 ÷ 24	31 ÷ 42	6
4	25 ÷ 30	43 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

Automaattinen suutin



Aseta säiliön täyttö- ja tyhjennyssuuttimen automaattisen poistumistapa.

1. Valitse  Automaattinen suutin.
2. Valitse On/Off.
3. Kosketa näppäintä VAHVISTA  suuttimen automaattisen poistumisen aktivoimiseksi.

Näytön asetukset



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

- "Asetusten valikossa  kosketa

näppäintä NÄYTÖN ASETUKSET



Kieli



Se sallii valita näytön kielen.

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

Lukitut ohjaimet



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

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



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

Lukituksen poistamiseksi väliaikaisesti kypsennyksen aikana:

4. Kosketa yhtä arvoista, joita halutaan muuttaa.

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

Paina kuvaketta 3 sekuntia ohjauksen lukituksen kytkemiseksi pois päältä



5. Kosketa 3 sekuntia kuvaketta .

Äänensävyt



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

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

Lämpötilan esitysmuoto



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



Lämpötilan esitysmuodoksi on asetettu tehtaalla °C.

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

Näytön kirkkaus



Se sallii valita näytön kirkkaustason.



Näytön kirkkaustoiminto on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

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

Painon tyyppi



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



Painon tyyppi -toiminnon tehdasasetus on kg.

1. Valitse Painon tyyppi.
2. Valitse kg tai oz.

3. Kosketa näppäintä VAHVISTA aktivoidaksesi halutun mittayksikön painolle.

Järjestelmän tiedot



Valikko, jossa näytetään ohjelmiston versioita ja sarjanumeroa koskevat tiedot.

- "Asetusten valikossa kosketa näppäintä JÄRJESTELMÖN TIEDOT (se sijaitsee alaoikealla alueella).

Esittelijät



Valikko omistettu esittelijöille.

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

Show Room (vain esittelykäyttöön)



Sallii laitteen kytkeä pois päältä lämmitysosat jättämällä kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



Normaalitoiminnan aikana se osoitetaan merkkivalolla joka syttyy tietojen alueelle .



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

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

Demo-toimintatapa (vain esittelykäyttöön)



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



Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toimintatapa on poistettava käytöstä.

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

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pintojen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

Käytä aina ja ainoastaan hankaamattomia erityispuhdistusaineita, jotka eivät sisällä klooripohjaista happoa.

Kaada tuotetta kosteaan pyyhkeeseen ja pyyhi pinnat pyyhkeellä, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pehmeällä kankaalla tai mikrokuituliinalla.

Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

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

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

Asetusten palauttaminen



Tämä toimenpide palauttaa kaikki asetukset alkuperäisiin tehtaalta asetettuihin asetuksiin.



Toimenpide poistaa myös omat reseptit.

- "Asetusten valikossa  kosketa näppäintä FACTORY RESET  (se sijaitsee alhaalla keskellä ).
- 1. Kosketa näppäintä Kyllä (Si), jos halutaan palauttaa alkuperäiset tehdasasetukset.
tai
- 2. Kosketa näppäintä Ei (No) toimenpiteen peruuttamiseksi.

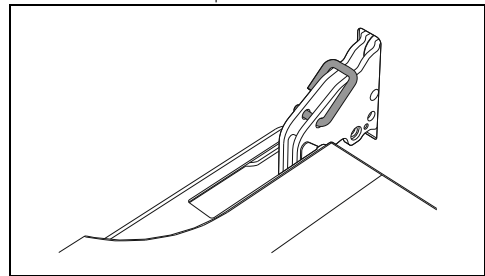
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

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

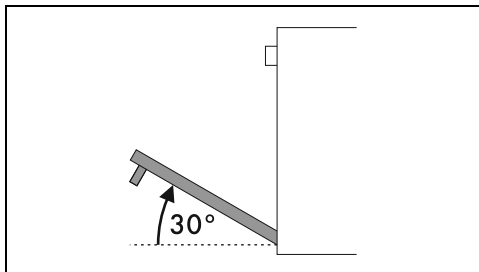
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

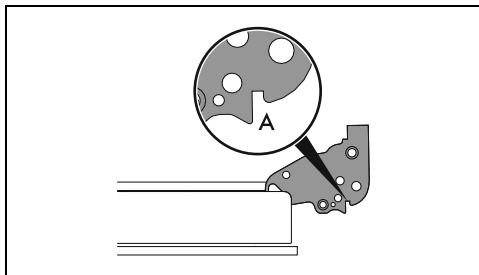


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan

muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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



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

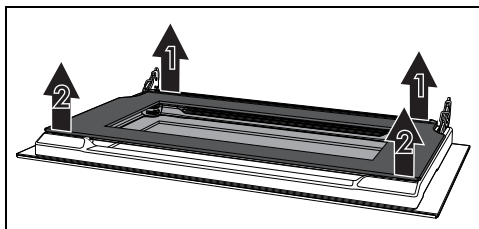
Luukun lasin puhdistaminen

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

Sisälasiin irrottaminen

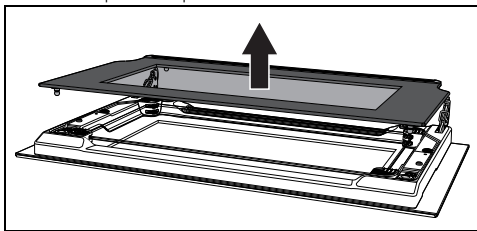
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

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

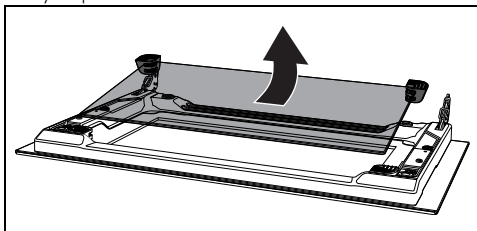


3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2

4. Tämä jälkeen poista sisälasi luukusta.



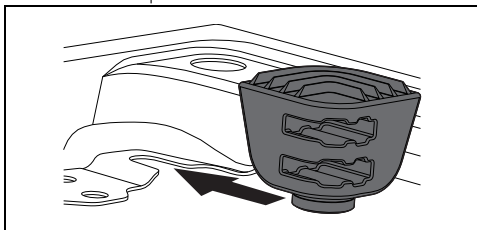
5. Työnnä luukun keskimmäistä lasiysikköä alaspäin ja tämän jälkeen nosta sitä ylöspäin.



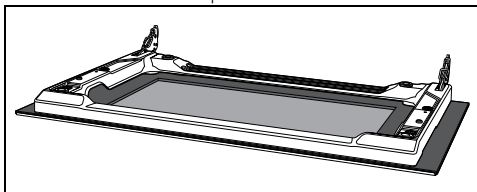
HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiysikkö muodostuu kahdesta lasista.

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

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

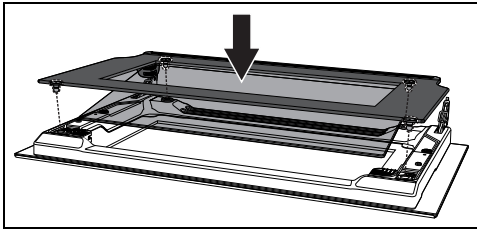


7. Puhdista ulkolasi ja aiemmin irrotetut lasit.

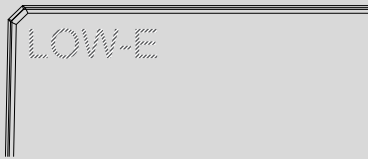


8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinnittynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

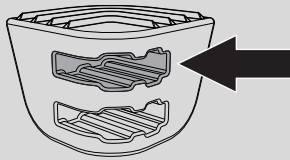
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



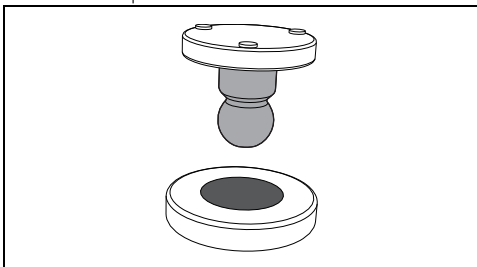
Keskimmäinen lasi on asetettava takaisin avoinna olevaan luukkuun niin, että kulmassa oleva merkintä on luettavissa vasemmalta oikealle (merkinnän karkean puolen on osoitettava luukun ulkolasia kohden).



Keskimmäisen lasin on asetettava jokaisen kumiosan ylemmän uurteeseen.



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.



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

Kuivaus

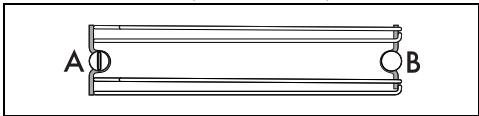
Ruokien kypsennys saa aikaan kosteutta kypsennystilan sisällä. Tämä on täysin normaalia, eikä se vaaranna laitteen hyvää toimintaa.

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.



A = etuistukka

B = takimmainen tappi

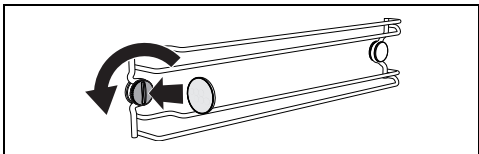


Joissakin malleissa takatappi B voidaan irrottaa ja asentaa uudelleen samalla tavalla kuin etuistukka A.

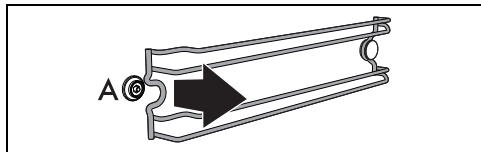


Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

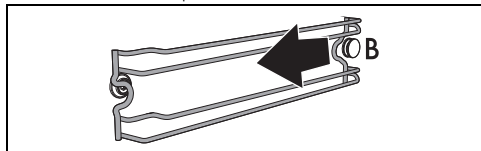
1. Kierrä auki etummainen kiinnitystappi, joka sijaitsee sivuseinämällä lähellä uuniin aukaisuluukkuja (voit käyttää apuna jotain välinettä, esim. kolikkoa).



2. Vedä huolella kannatin uunin keskiosaa kohden niin, että se irrotetaan etustukasta A.



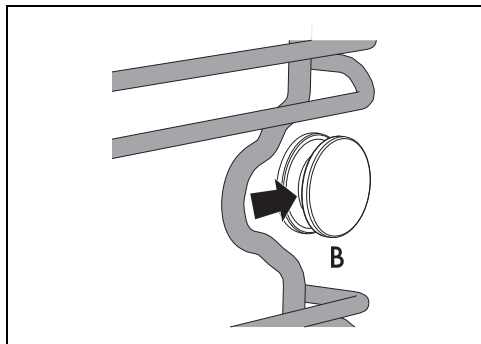
3. Irrota kannatin takatapista B, joka sijaitsee sivuseinämän perällä.



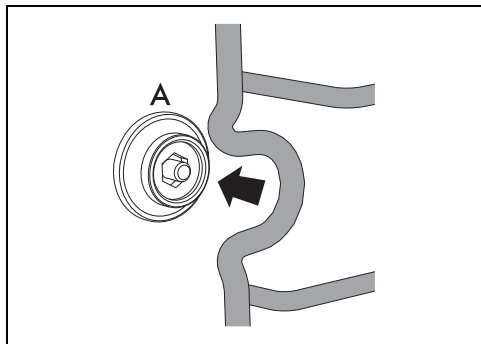
4. Toista toimenpide toisella sivuseinämällä olevalle kannattimelle.

Ritilöiden/peltien tukikannattimien takaisin asentaminen:

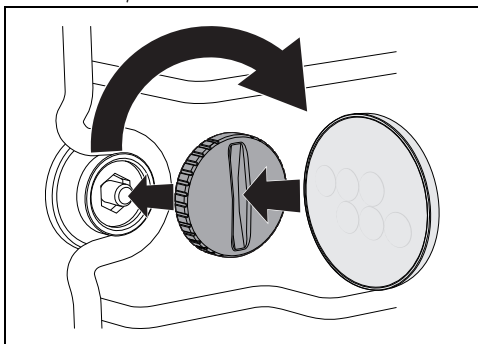
1. Työnnä kannattimen takaosa sivuseinämän perällä sijaitsevan tapin B alla olevaan istukkaan.



2. Aseta takaisin kannattimen etuosa istukkaan A sivuseinämässä lähellä uunitilan luukkuja.



3. Kierrä kiinni edessä oleva kiinnitystappi (voit käyttää apuna jotain välinettä, esimerkiksi kolikkkoa).



4. Toista toimenpide toisella sivuseinämällä olevalle kannattimelle.

Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistämistä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Jos paikalla, poista automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos varusteena).
- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuvainetta.

Vapor Clean -asetus



Jos sisälämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivointia.



Käyttäjä ei voi muuttaa toiminnon Vapor Clean kestoa tai lämpötilaa.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

2. Valitse VAPOR CLEAN



3. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ 

säiliön täytön aloittamiseksi.

4. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

Puhdistusvaihe Vapor Clean

5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ 

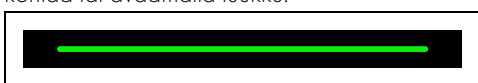
aloittaaksesi Vapor Clean -toiminnon.

Tämä vaihe osoitetaan kypsennystason asteittaisella nousulla.



Vapor Clean -toiminnon päättyminen

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



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

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

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



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

Kalkinpoisto



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



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

Määräajoin näytölle ilmestyy pyyntö suorittaa höyrykattilan kalkinpoistoproseduuri.



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



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

Esitoimenpiteet

Mikäli säiliön sisällä on jäämävettä:

1. Aukaise luukku.
 2. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
 3. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ 
- aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).
5. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
 6. Tyhjennä kannun (tai astian) sisältämä vesi.

7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  jatkaaksesi toimintoa.



Kyseisen hetken jälkeen ei voi enää peruuttaa kalkinpoistoprosessia.

Säiliön täyttö

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



Älä käytä maitohappoa tai muita kalkinpoistoaineita.

2. Poista täyttösuutin paikaltaan.
3. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kalkinpoistoaineen täyttö laitteen säiliöön.
5. Lopuksi ravitele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset jäämät.
6. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
7. Poista kannu (tai astia).

Höyrykattilan kalkinpoistotoiminto

1. Sulje luukku
2. Kalkinpoisto käynnistyy.

Kun kalkinpoistoproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy kalkinpoistoliuoksen tyhjennyspyyntö.

Säiliön tyhjennys

1. Avaa luukku
2. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
3. Poista täyttösuutin paikaltaan.
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi kalkinpoistoaineen tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).

Kalkinpoistoliuos alkaa valua kannuun.

5. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
6. Tyhjennä kannun (tai astian) sisältämä kalkinpoistoineliuos.



Varoitus: kalkinpoistoineliuos voi olla edelleen kuumaa.

Säiliön ja vesipiirin puhdistus

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



Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.



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

Näytöllä näkyy pyyntö täyttää säiliö vedellä.

1. Täytä kannuun tai astiaan 2 litraa puhdasta vettä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.



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

4. Poista täyttösuutin paikaltaan.
5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.
6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
7. Kun veden täyttö säiliöön on päättynyt, kosketa näppäintä VAHVISTA  toiminnon jatkamiseksi.

Laite käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.

- Säiliön ja vesipiirin puhdistuksen aikana jätä kannu avoimelle luukulle ja laita suutin sen sisälle. Laite tyhjentää sykleittäin tietyn puhdistukseen käytetyn vesimäärän.
 - Kyseisen prosessin aikana veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.
8. Kun puhdistusproseduuri on päättynyt, näytöllä näkyy veden tyhjennyspyyntö.
 9. Puhdista ja kuivaa vesijäämät uunitilan sisältä.
 10. Avaa luukku
 11. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
 12. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).
 14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.

Manuaalinen kalkinpoisto



Toiminto sallii suorittaa höyrykattilan kalkinpoiston.

Jos kalkinpoistoprosessia halutaan aikaistaa, suorita toiminto manuaalisesti:

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

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

3. Kosketa näppäintä KALKINPOISTO



4. Suorita kalkinpoisto kuten kuvattiin edellisissä kappaleissa.

Säiliön ja vesipiirin manuaalinen puhdistus



Tämä toiminto sallii puhdistaa laitteen säiliön ja vesipiirin.

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

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

3. Kosketa näppäintä SÄILIÖN PUHDISTUS



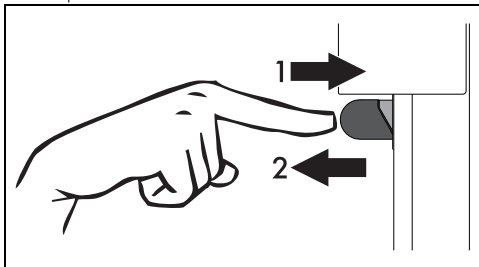
Esitoimenpiteet

1. Täytä kannuun tai astiaan noin 2 litraa vettä.
2. Avaa laitteen luukku.
3. Aseta kannu (tai astia) avatun luukun päälle.



Kannun (tai astian) ja veden kokonaispainon on oltava alle 5 kg.

4. Poista täyttösuutin paikaltaan.
 - Poista täyttösuutin painamalla itse suuttimen etuosaan, kunnes painetaan jousi kasaan ja vapautuu sitten.



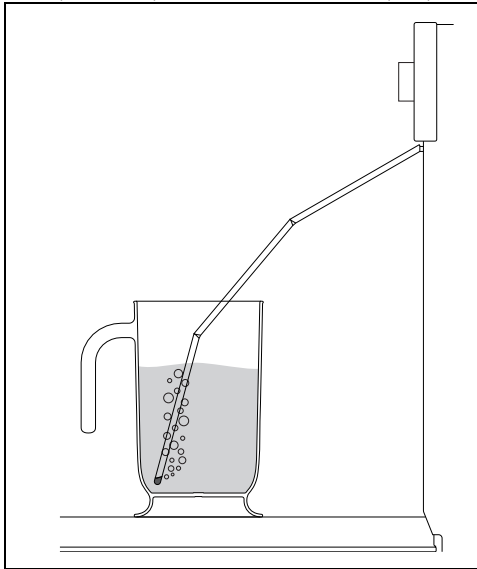
tai

- Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).



Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

5. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.



6. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
7. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön täytön päättymisen vahvistamiseksi.

Laitte käynnistää toiminnon asetetuilla parametreilla.

Vesipiirin puhdistus

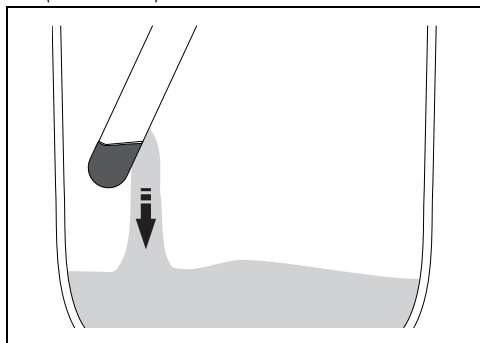
- Säiliön ja vesipiirin puhdistuksen aikana jätä kannu avoimelle luukulle ja laita suutin sen sisälle. Laitte tyhjentää sykleittäin tietyn puhdistukseen käytetyn vesimäärän.
- Kyseisen prosessin aikana veden valumista uunitilaan ei tule pitää toimintahäiriönä vaan se on osa huuhtelutoimenpidettä.

Vesipiirin puhdistuksen päättyminen

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

Säiliön tyhjennys

10. Aukaise luukku
11. Aseta kannu tai astia avatun luukun päälle.
12. Poista täyttösuutin paikaltaan.
13. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannuun (tai astiaan).



14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu. Näyttö osoittaa lopussa jäännösveden poistomenetelmän päättymistä.



Suosittellaan suorittamaan säiliön ja vesipiirin puhdistusprosessi muutaman kerran.



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

15. Kosketa näppäintä VAHVISTA .
16. Ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
17. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
18. Poista kannu (tai astia).
19. Tyhjennä kannun sisältämä vesi.
20. Sulje luukku.

Hygienisointi

Höyryn avulla tapahtuva hygienisointi poistaa vesipiiristä viimeisetkin kalkinpoiston jäämät.

1. Aseta yhdistelmähöyrytoiminto 70 % vähintään puoleksi tunniksi.
2. Täytä kannu puhtaalla vedellä.
3. Avaa laitteen luukku.
4. Aseta kannu avatun luukun päälle.
5. Poista täyttösuutin paikaltaan.
6. Upota sen pää kannun (tai astian) pohjalle.

7. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
8. Lopuksi ravistele täyttösuutinta poistaaksesi mahdolliset vesijäämät.
9. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
10. Poista kannu (tai astia).
11. Sulje luukku.
12. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi valittu höyrytoiminto.
13. Odota, että toiminto on suoritettu loppuun.
14. Toiminnon lopuksi huolehdi säiliön tyhjennyksestä kuten kuvattu aiemmin.
15. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
16. Tyhjennä kannun sisältämä vesi.



Varoitus: odota, että uunitila jäähtyy.

17. Aukaise luukku.
18. Kuivaa rievulla tai sienellä mahdolliset vesijäämät uunin sisällä.
19. Sulje luukku.

Säiliön kalibrointi



Tämän toiminnon avulla voit kalibroida oikean lukeman vesimäärälle (tai muulle nesteelle) säiliön sisällä.

Ajan myötä saattaa tapahtua, että säiliön sisällä olevia vesimääriä ei lueta oikein laitteen anturien toimesta. Tällöin on mahdollista palauttaa anturin toiminta optimaaliseen tilaan.

Esitoimenpiteet

1. "Päävalikossa" kosketa näppäintä MUUT

TOIMINNOT



(se sijaitsee

pääalueella **2**).

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

Tyhjän säiliön kalibrointi

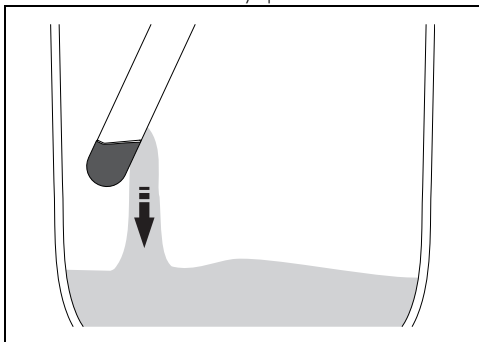
1. Avaa laitteen luukku.
2. Aseta tyhjä kannu avatun luukun päälle.

3. Kosketa näppäintä SUUTIN  näytöllä (se sijaitsee alemmalla alueella **3**).



Ole tarkka, että säilytät riittävän etäisyyden suuttimen roiskeiden välttämiseksi.

4. Vedä suutin ulos ja laita sen ääripää tyhjän kannun pohjalle.
5. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden tyhjentäminen kannusta.



6. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.
7. Varmista, että suuttimesta ei valu enää vettä ja kosketa sitten näppäintä STOP .
8. Tämän jälkeen kosketa näppäintä TYHJÄN SÄILIÖN KALIBROINTI  kalibroinnin jatkamiseksi.

Täyden säiliön kalibrointi

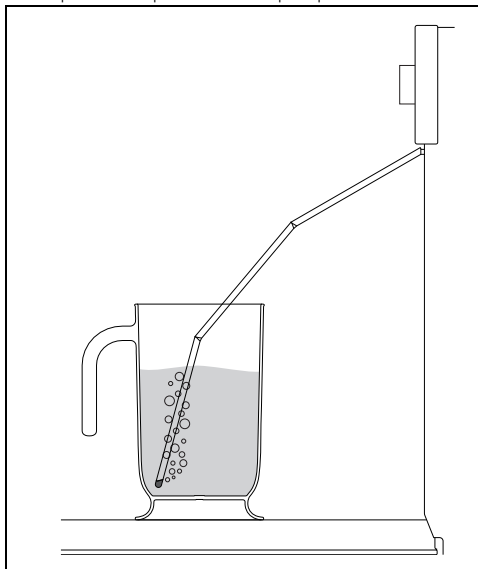
1. Täytä kannuun tarkalleen 1 litra vettä.



Suositellaan käyttämään digitaalista keittiövaakaa ja mittaamaan 1000 grammaa vettä.

2. Aseta kannu, jossa on 1 litra vettä, avoimelle luukulle.

3. Upota ääripää kannun pohjalle.



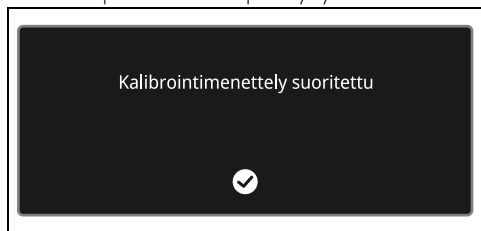
4. Kosketa näppäintä KÄYNNISTÄ  aloittaaksesi veden syötön laitteen säiliöön.
5. Odota, että säiliön täyttö on päättynyt.
6. Varmista, että laite on imenyt kaiken kannussa olevan veden ja kosketa sitten näppäintä STOP .
7. Aseta täyttösuutin omalle paikalleen.
8. Poista kannu.
9. Sulje luukku.



Kun luukku suljetaan, automaattinen järjestelmä imee täyttösuuttimeen mahdollisesti jääneen vesijäämän veden tippumisen estämiseksi. Kiehuntaan kuuluva ääni voi kuulua, joka on täysin normaalia.

10. Tämän jälkeen kosketa näppäintä TÄYDEN SÄILIÖN KALIBROINTI  kalibroinnin viimeistelemiseksi.
11. Odota, että kalibrointi päättyy.
- Lopuksi näytön ilmoitus osoittaa, että

kalibroitintiproseduuri on päättynyt.



12. Kosketa näppäintä VAHVISTA  säiliön kalibroitintiproseduurin päättämiseksi.

Näyttö ehdottaa veden tyhjennystä säiliöstä. On mahdollista käyttää vettä mahdolliseen höyrykypsennykseen tai toimia kuten kuvattu luvussa Säiliön tyhjennys.

Ylimääräinen huolto

Neuvoja tiivisteiden huoltoon

Tiivisten on oltava pehmeä ja joustava.

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

ASENNUS

Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

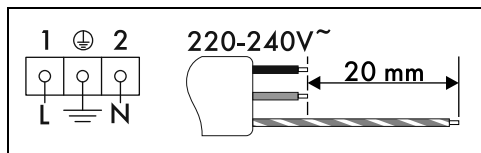
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V~**



Kolminapainen johto 3 x 1,5 mm².



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



Edellä osoitetut virtajohtimet on mitoitettu ottamalla huomioon tasoituskertoimen (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, sovittimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.

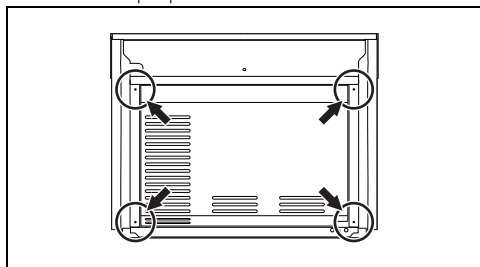
Johdon vaihto



Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke sähkön pääkytkin pois päältä.

1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojuksen päästäksesi liittinrimaan.



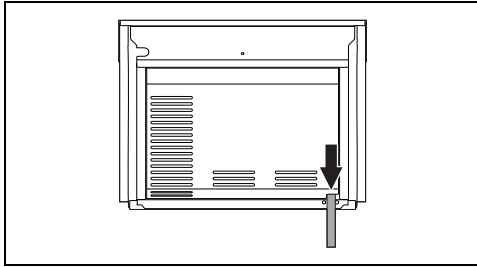
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotasot) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

Asemointi



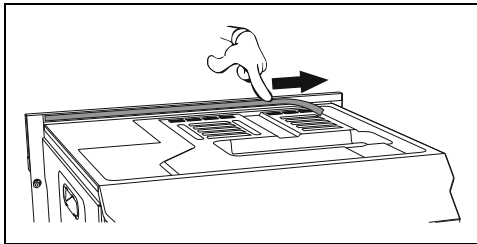
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Virtajohdon asento

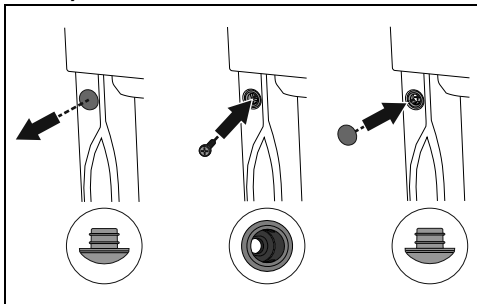


Etulevyn tiiviste

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

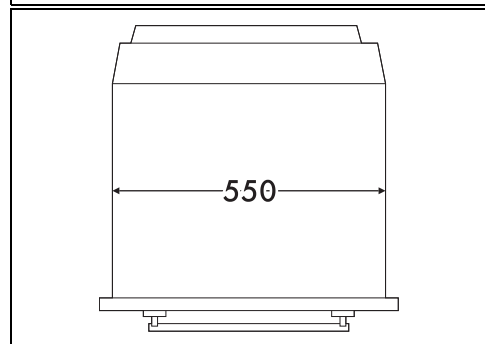
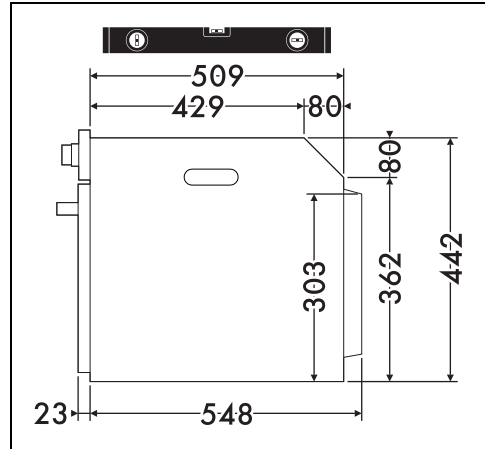
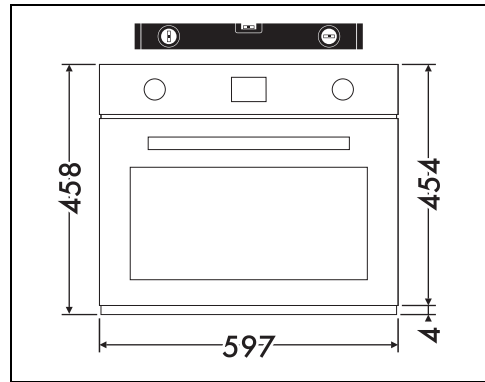


Kiinnitysholkit

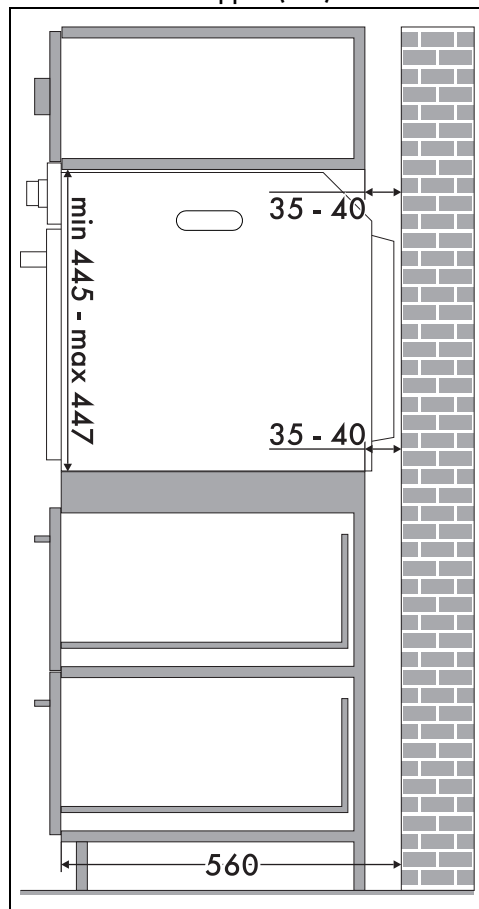
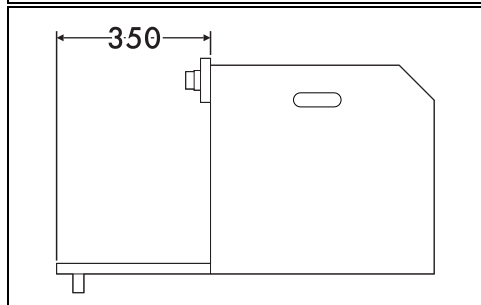
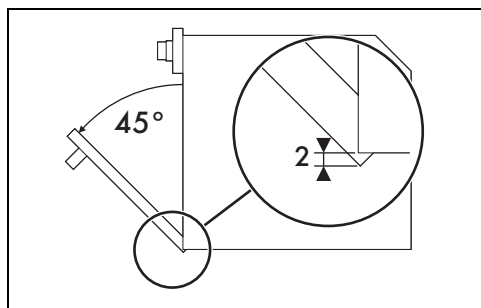


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

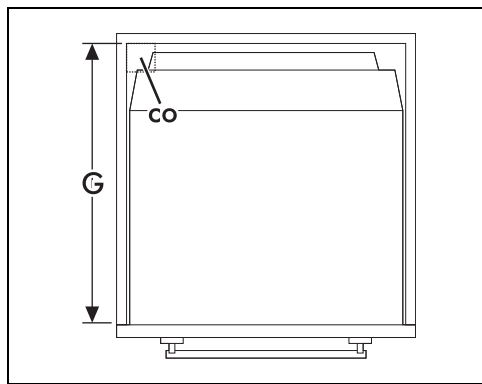
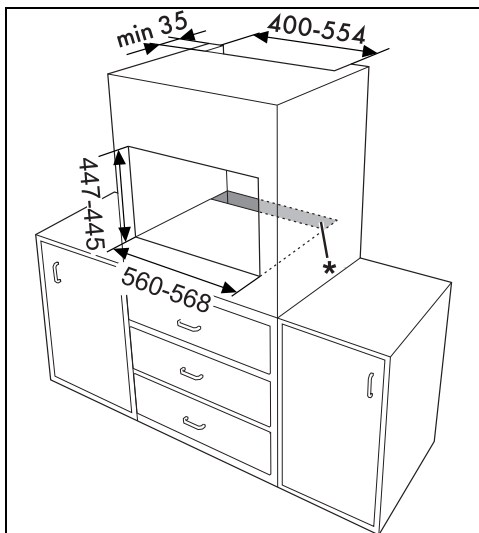
Laitteen mitat (mm)



Kalusteasennus kaappiin (mm)



* Varmista, että kalusteen ylä-/ takaosassa on noin 35-40 mm:n syvyinen aukko.



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 445 - 447 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 259 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 458 mm

co Aukko virtajohdolle (min. 6 cm²)

jb Sähköliitäntärasia

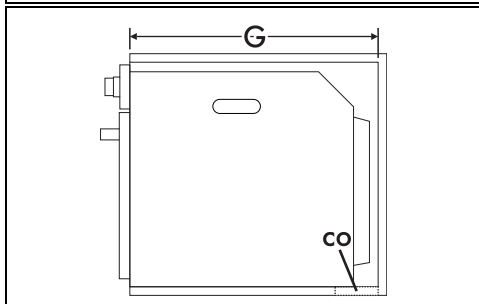
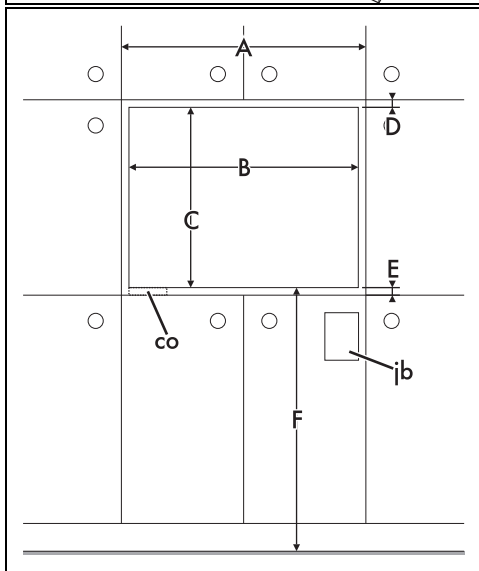


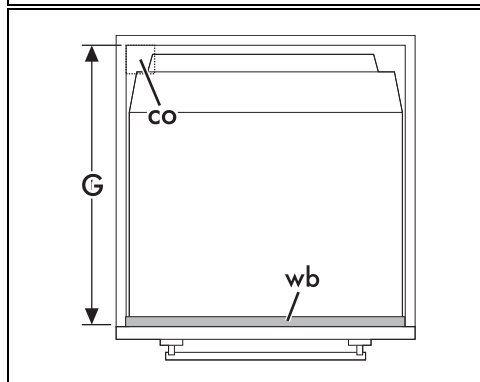
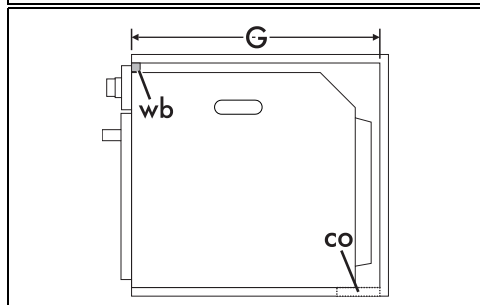


Diagram illustrating the dimensions and internal structure of the cabinet:

- Top width: 560-568
- Left door height: 447-445
- Internal shelf support location: Indicated by a dashed line and an asterisk (*) on the right side.



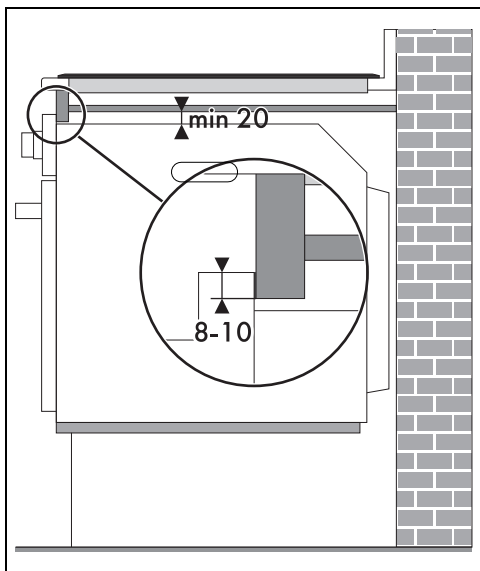
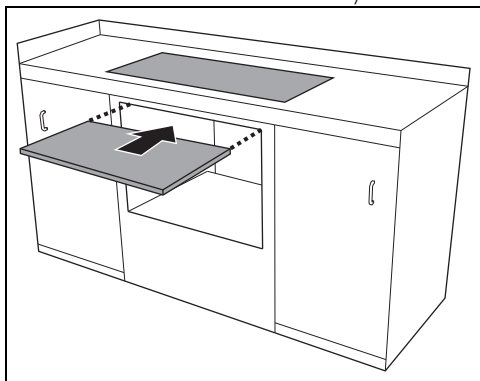
A diagram of a rectangular box with various dimensions and labels. The top horizontal dimension is labeled A . The left vertical dimension is labeled C . The right vertical dimension is labeled H . The bottom horizontal dimension is labeled B . The bottom vertical dimension is labeled F . The top right corner is labeled wb . The bottom left corner is labeled co . The left side is labeled ib and the right side is labeled ib . The box is shown with a top flange and a bottom flange, and a central rectangular area.



A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm
C	445 - 447 mm
D	9 - 11 mm
E	min. 5 mm
F	259 - 1105 mm
G	min. 560 mm
H	min. 458 mm
co	Läpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm ²)
j b	Sähkökytkentärasia
w b	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.