

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>510</b>	Ensimmäinen käyttökerta	521
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	510	Uunin käyttö	522
Laitteen käyttötarkoitus	514	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	529
Tämä käyttöohje	514	Neuvoja kypsennykseen	531
Valmistajan vastuu	515	Varusteiden pikaopas	532
Tyyppikilpi	515	Tutustu resepteihin	532
Hävittäminen	515	Ohjeet valvontaelimille	532
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	515	Erityistoiminnot	532
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	515	Toissijaiset toiminnot	536
Energian säästämiseksi	515	Asetukset	537
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	516	Muut asetukset	540
Valonlähteet	516	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>541</b>
Miten käyttöohjetta luetaan	516	Laitteen puhdistus	541
<b>KUVAUS</b>	<b>517</b>	Luukun puhdistus	541
Yleinen kuvaus	517	Kypsennystilan puhdistus	542
Ohjauspaneeli	518	Erityiset puhdistustoiminnot	543
Muut osat	518	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	543
Lisävarusteet	519	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	545
Lisävarusteet (myydään erikseen)	520	Kalkinpoisto	546
Avustetun höyrykypsennyksen edut	520	Säiliön ja vesipiirin puhdistus	549
<b>KÄYTTÖ</b>	<b>520</b>	Ylimääräinen huolto	551
Esitoimenpiteet	520	<b>ASENNUS</b>	<b>551</b>
Lisävarusteiden käyttö	521	Sähköliitäntä	551
Digitaalinen ohjelmointi	521	Asemointi	552

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

## VAROITUKSIA

### Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

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

aikana.

- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Laitteen käyttö on sallittu 8-vuotiaalle 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 päästäksesi höyryt ulos ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
  - Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin

aukkoihin.

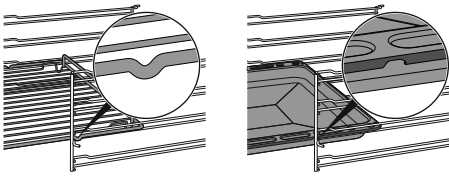
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi 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, tahranpoistoaineita tai metallisieniä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia raapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin. Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloitetyt,

kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.

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



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

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

### **Pyrolyysitoiminnolla varustetuille laitteille**

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

- Ennen pyrolyysin käynnistämistä, sammuta uunin päälle mahdollisesti asennetut keittotason polttimet tai sähkölevyt.

## Asennus ja huolto

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

joka vaihtaa sen uuteen.

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

merenpinnan yläpuolella.

## Laitteeseen liittyen

- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on sammutettu sähköiskujen välttämiseksi.
- Älä nojaa äläkä istu avoimen oven päälle.
- Tarkista, ettei luukkujen väliin jää esineitä.
- Älä asenna/käytä laitetta ulkona.
- (vain joissakin malleissa) Käytä yksinomaan toimitettua tai valmistajan suosittelemaa lämpötila-anturia.
- Kypsennettäessä Direct Steam -toiminnolla, ole huolellinen äläkä ylitä altaan enimmäistilavuutta (250 ml).

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

## Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

- Tässä käyttöohjeessa annetut selitykset sisältävät kuvia, jotka kuvaavat näytölle yleisesti ilmestyviä ohjeita. On kuitenkin pidettävä mielessä, että laitteeseen voi olla asennettu päivitetty versio järjestelmästä, jonka vuoksi näyttöön ilmestyvät ohjeet voivat poiketa käyttöoppaassa osoitetusta.

## Valmistajan vastuu

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

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

## Tyypikilpi

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

## Hävittäminen



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

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



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit

tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



### Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

## Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

### Fan forced mode

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

### Conventional heating mode

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

## Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

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

## Energian säästämiseksi

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

normaalisti käytettyä aikaa. Paisto jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan uunin sisälle kertyneellä lämmöllä.

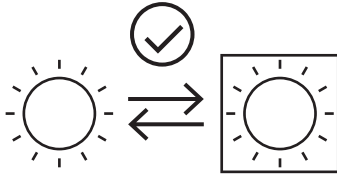
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.

## Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

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

## Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



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

## Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



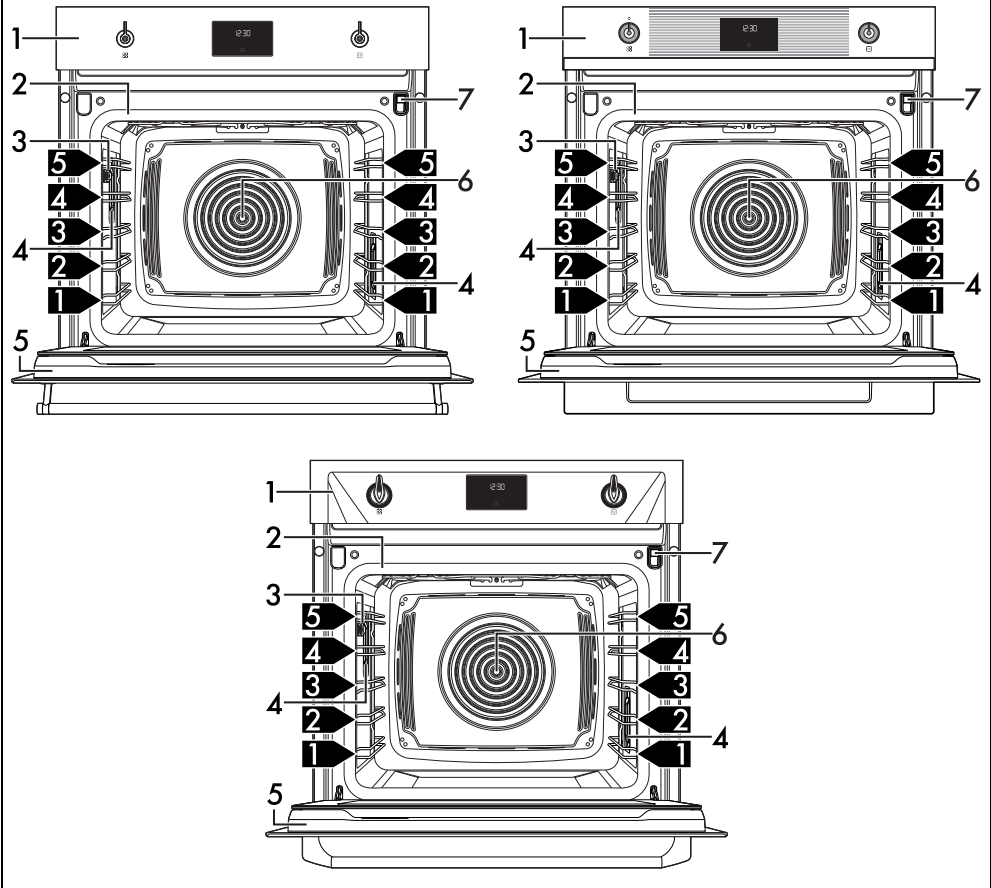
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

# KUVAUS

## Yleinen kuvaus

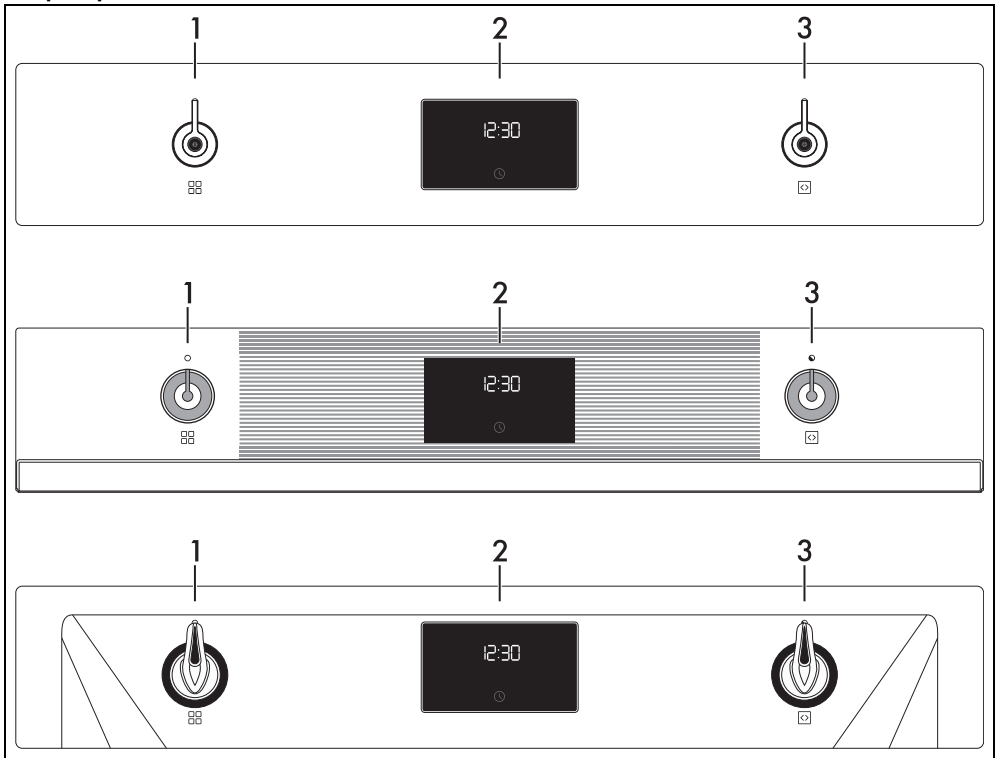


- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Tiiviste
- 3 Lämpötila-anturin liitännä (vain joissakin malleissa)
- 4 Lamppu
- 5 Luukku
- 6 Puhallin
- 7 Täyttölaatikko

**1,2,3** Kannatintaso



# Ohjauspaneeli



## 1 Toimintokytin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista:

- käynnistää/sammuttaa laite
- valita toiminto,



Käännä toimintojen nuppi 0-asentoon, jotta kypsennys lopetetaan välittömästi.

## 2 Digitaalinen ohjelmointi

Näyttää nykyisen kellonajan, valitun toiminnon, tehon, kypsennysajan ja mahdollisesti määritetyn ajan.

## 3 Lämpötilakytkin

Tämän nupin avulla on mahdollista valita:

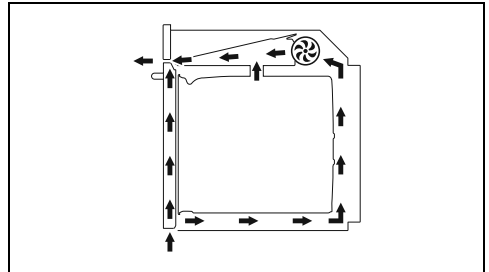
- kypsennyslämpötila
- toiminnon kesto aika
- ohjelmoidut kypsennykset
- nykyinen kellonaika
- käynnistää tai pysäyttää toiminto väliaikaisesti.

## Muut osat

### Asetustasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja riitlöiden 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 päälle:

- kun luukku avataan;
- kun painetaan näppäintä  näytöllä;
- kun mikä tahansa toiminto valitaan, lukuun

ottamatta toimintoja

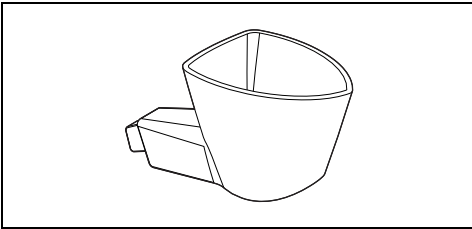


(mallista riippuen)

## Lisävarusteet

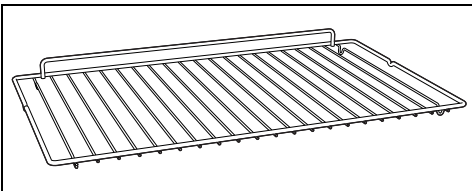
- Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.
- Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista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

## Suppilo



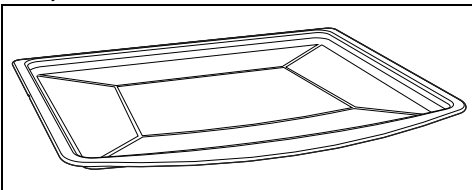
Hyödyllinen veden lisäämiseksi säiliöön.

## Ritilä



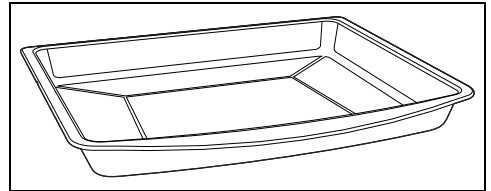
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Uunipelti



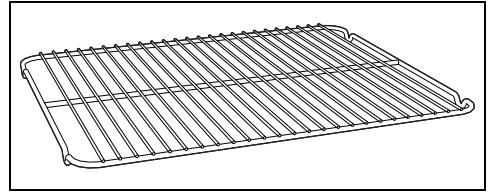
Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien paistoon.

## Syvä uunipelti



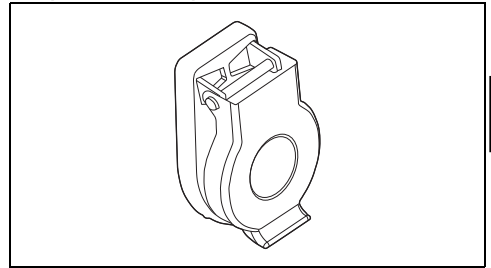
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

## Uunipellin ritilä



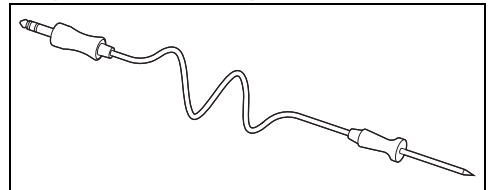
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

## Suojakansi (vain joissakin malleissa)



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

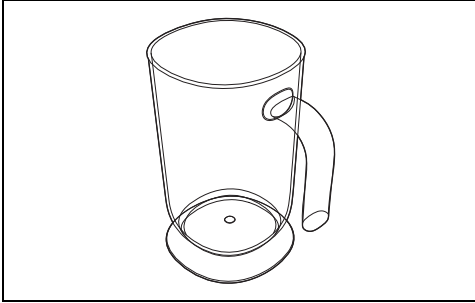
## Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



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

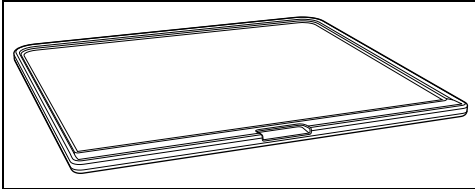
## Lisävarusteet (myydään erikseen)

### Kannu



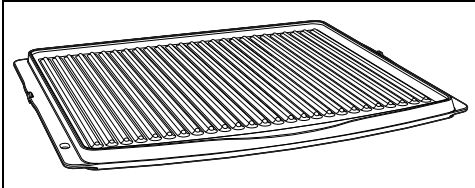
Kätevä nesteiden säilytykseen säiliön täyttö- ja tyhjennystoimenpiteiden aikana.

### PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



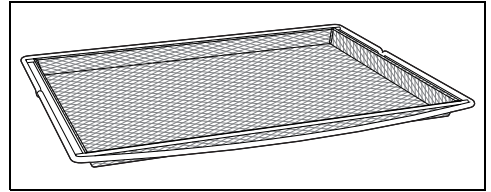
Ihanteellinen lisävaruste kypsennettäessä kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

### BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



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

### AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



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

### Avustetun höyrykypsennyksen edut

Avustettu höyrykypsennys kypsentää pehmeämmin ja nopeammin minkä tahansa ruoka-aineen ja sitä voidaan sovelletaan parhaiten seuraavissa käytöissä:

- Muhennukset ja haudutukset
- Kastikkeiden kypsennys
- Gratinointi
- Paisto
- Kypsennykset alhaisessa lämpötilassa
- Regenerointi
- Monitapa kypsennykset

Lämpötilan ja kosteustason muutokset sallivat halutun gastronomisen tuloksen saamisen.

Höyryn lisääminen sallii pienemmän rasvamäärän käytön terveellisemmän ja luonnollisemmän kypsennyksen saamiseksi. Se minimoi painon ja tilavuuden hävikkiä kypsennyksen aikana.

Avustettua höyrykypsennystä suositellaan erityisesti lihojen kypsennyksessä: se tekee lihasta äärimmäisen pehmeän, säilyttää kiillon ja saa siitä mehukkaan.

Suositteluaan myös kohotettujen taikainoiden ja leipätaikainoiden kypsennykseen. Kosteuden ansiosta taikina kohoaa ja kasvaa kypsennyksen aikana ennen ulkokuoren tekemistä. Siitä on tuloksena kevyempi ja sulavampi taikina, joka tunnustetaan suuremmista ilmakuplista.

## 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

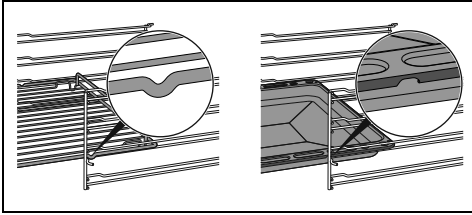
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

## Lisävarusteiden käyttö

### Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät ritilän tahaton ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

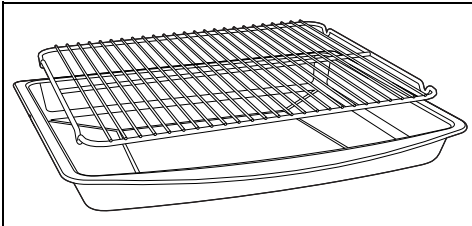


Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



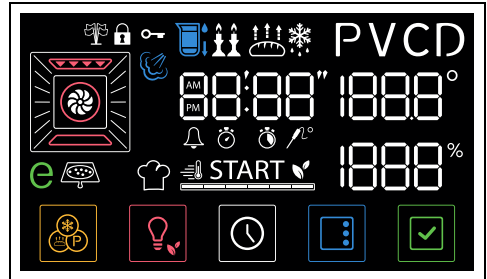
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

### Uunipellin ritilä



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

## Digitaalinen ohjelmointi



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

## Ensimmäinen käyttökerta

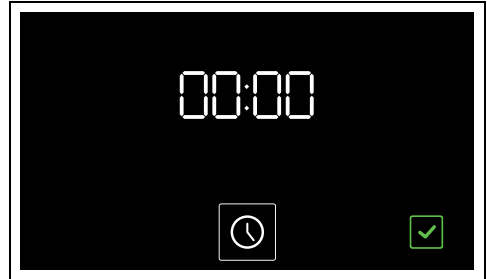


Jos kellonaikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa pitkäksi aikaa, laitteen näytölle ilmestyvät vilkkuva kirjoitus **00:00** ja näppäin



Paiston aloittamiseksi on asetettava senhetkinen kellonaika.







## Kellonajan asettaminen


1. Paina näppäintä .
2. Käännä lämpötilakytkintä visualisoitavan kellonajan formaatin valitsemiseksi **12h** tai **24h**.





Kun valitset version **12h** näytölle ilmestyvät kirjoitukset **AM** (aamupäivä) tai **PM** (iltapäivä).

- Vahvasta painamalla näppäintä  ja siirry kellonajan säätöön
- Käännä lämpötilakytkintä senhetkisen kellonajan säätämiseksi.
- Paina näppäintä  asettaaksesi senhetkisen kellonajan ja siirtyäksesi minuuttien valintaan.
- Käännä lämpötilakytkintä senhetkisen kellonajan minuuttien säätämiseksi.
- Vahvasta painamalla näppäintä .

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

 Kun senhetkinen kellonaika näkyy, näytön kirkkaus muuttuu alhaiseksi 2 minuutin kuluttua viimeisestä kytkimellä suoritetusta toimenpiteestä.

 Toimenpiteen nollaamiseksi, pidä painettuna muutaman sekunnin ajan näppäintä .


### Kellonajan muuttaminen

- Päivalikossa, pidä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .



- Jatka muuttamalla kellonaika kuten kuvataan edellisen luvun kohdassa 2.

### Uunin käyttö

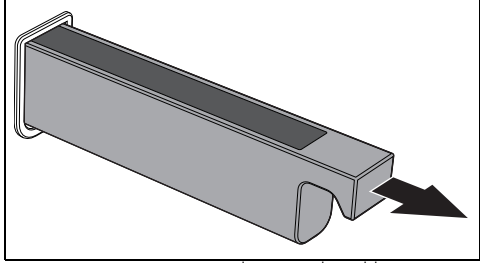
 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Höyryavusteiset kypsennykset

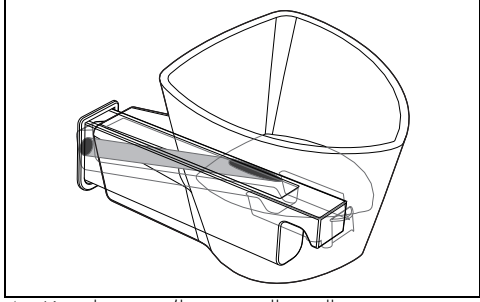
- Käännä kytkin siihen höyrytoimintoon, jota aiotaan käyttää (esimerkiksi  + ). Merkkivalo  vilkkuu.


### Säiliön täyttö

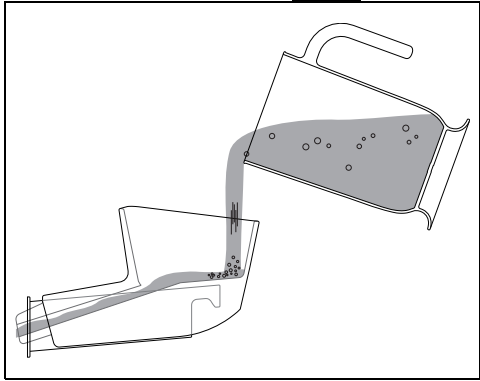
- Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.



- Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.



- Kaada vettä (käyttämällä pulloa tai mitta-asteikollista kannua), kunnes syttyä maksimitason merkkivalo .



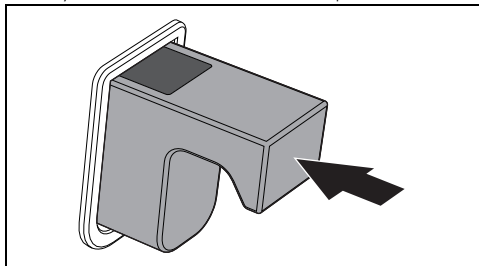


Käytä raikasta vähäkalkkista hanavettä, pehmentettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä. Käytä aina ainoastaan juomakelpoista vettä.



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

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



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

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

6. Sulje luukku.

kirjoitus **START** ja näppäin  vilkkuvat osoittaen, että toiminto voidaan käynnistää.

### Höyryavusteisen kypsennyksen asettaminen

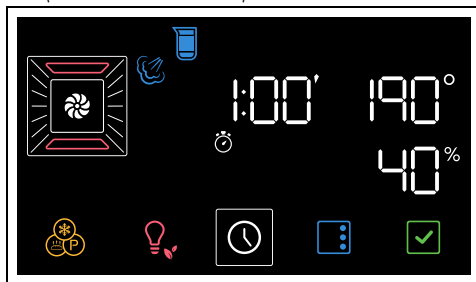
1. Käännä lämpötilalakytkintä kypsennyslämpötilan asettamiseksi (välillä 100 °C - 250 °C) (esim. "190 °C").





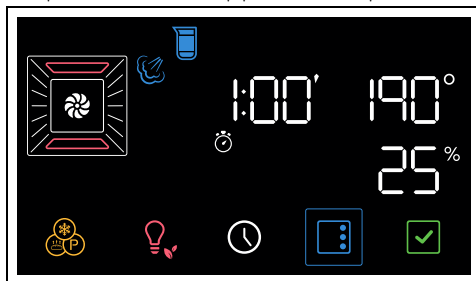
2. Paina näppäintä .


Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.


3. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi kypsennysajan (välillä 1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "1 tunti").



4. Paina näppäintä  näytöllä. Merkkivalo  vilkkuu.
5. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi kypsennyksen höyryprosentin asettamiseksi (välillä 20% - 40%) (esim. "25%").







6. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .

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

### Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan merkkivalon  syttymisellä ja progressiivisesti nousevalla lämpötilatasolla .

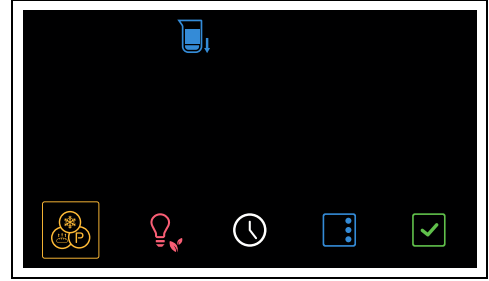
 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .



Esilämmityksen lopuksi:

- merkkivalo  sammuu,
- kuuluu äänimerkki,

- kirjoitus **START** ja näppäin  vilkkuvat ja osoittavat, että ruoka voidaan laittaa uuniin.

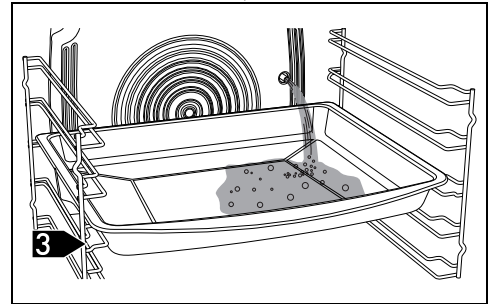
Laite ehdottaa säiliön tyhjennystoimintoa.




- Paina näppäintä  toiminnon vahvistamiseksi.
- Käynnistä toiminto painamalla uudelleen näppäintä .




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




- Odota, että tyhjennysvirta loppuu. Lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.
- Poistu toiminnosta palauttamalla toimintokytkin 0-asentoon.

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

## Avaa luukku

- Aukaise luukku
  - Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
  - Sulje luukku.
- tai
- Jos ruoka on jo uunissa, käynnistä kypsennys painamalla näppäintä .
- Tarkasta ruoan kypsyyssaste sytyttämällä sisävalo.

Kypsennys osoitetaan numeronäytöllä näkyvän ajan vähenemisellä sekä progressiivisesti vähenevillä palkin segmenteillä .

## Kypsennyksen päätyminen

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

- Poistu toiminnosta palauttamalla toimintokytkin 0-asentoon.
- Aukaise luukku
- Poista ruoka uunista.
- Sulje luukku.

## Säiliön tyhjennys



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

Kypsennyksen jälkeen:

- Aukaise luukku
- Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
- Käännä toimintokytkintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.

Näppäin  vilkkuu.



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

8. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuumaa.



Tyhjennettyä vettä ei saa käyttää muita kypsennyksiä varten.

### 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.

### Höyryavusteisen kypsennyksen toimintojen luettelo



Höyryavustustoiminto 40%: höyryä annostellaan tasaisesti koko kypsennyksen ajan ja sitä suositellaan lihan, kalan, timbaalien, piirakoiden, lasagnen, ym. pitkään kypsennykseen. Erityisen hyvin se sopii rasvaisten kalojen ja lihojen kypsennykseen. Höyry sulattaa rasvat säilyttäen ruoat mureina ja helpommin sulavina sekä pinnaltaan kauniisti ruskistettuina.



Höyryavustustoiminto 20%: höyryä annostellaan pieninä sykkeinä. Sitä suositellaan leivonnaisille ja erilaisille leipomatuotteille (leipä, focaccia, ym.), jolloin höyryn määrän on oltava erittäin vähäinen, jotta sallitaan myöhemmin itse ruuan tarpeellinen kuivuminen sekä kypsyminen sisältä. Höyry helpottaa nousemista kypsennyksen alkuminuuttien aikana aikaansaaden kiiltävän ja rapean kuoren. Suositellaan käyttämään höyryavustustoimintoa vain 5 - 10 minuuttia alussa ja siirry sitten vastaavaan höyryttömään toimintoon kypsennyksen loppuun saattamiseksi. Tämä toiminto sopii myös kananmunakorppujauhoseoksella leivitetuille tuotteille, koska se antaa leivitykselle sopivan rapeuden, joka muistuttaa oppopaiston tulosta, mutta on helpommin sulava.

### KIERTOILMA+HÖYRYAVUSTUS



Puhaltimen toiminta perinteiseen kypsennykseen yhdistettynä takaa tasaisen kypsennyksen myös monimutkaisille resepteille. Ihanteellinen lihapasteille.

### LÄMPÖ-KIERTOILMA+HÖYRYAVUSTUS



Puhaltimen, pyöreän vastuksen ja höyrytoiminnon yhdistelmä soveltuu ennen kaikkea paistojen, kanan ja muiden uunituotteiden valmistukseen, kuten kohotettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.



## TURBO+HÖYRYAVUSTUS



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

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

## GRILLI KIERTOILMA+HÖYRYAVUSTUS



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

## Perinteinen kypsennys



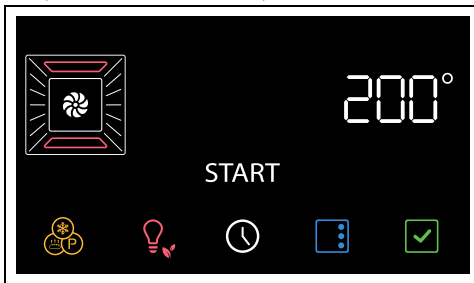
Kypsennys voidaan keskeyttää milloin tahansa siirtämällä toimintokytkin 0-asentoon.


1. Käännä toimintokytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi halutun toiminnon

(esimerkiksi "KIERTOILMA ").

Näppäin  ja kirjoitus **START** alkavat vilkkua.

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





3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä 




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

## Esilämmitysvaihe

Kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka ansiosta laite saavuttaa kypsennyslämpötilan nopeammin.

Tämä vaihe osoitetaan merkkivalon  syttymisellä ja progressiivisesti nousevalla lämpötilatasolla .




On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .

Esilämmityksen lopuksi:

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

## Avaa luukku

1. Aukaise luukku
  2. Aseta kypsennettävä ruoka kypsennystilan sisälle.
  3. Sulje luukku.
- tai
- Jos ruoka on jo uunissa, käynnistä kypsennys painamalla näppäintä .
4. Tarkasta ruoan kypsyyssaste syttämällä sisävalo.

## Kypsennyksen päätyminen

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

## Ajastettu paisto



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

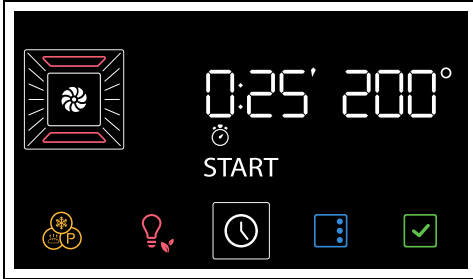



Kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto keskeytetään. Toiminto jatkuu automaattisesti kun luukku suljetaan.


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


Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi paistoajan keston (1 minuutista 13 tuntiin) (esimerkiksi "25 minuuttia").




3. Vahvista paistoajan kesto painamalla -näppäintä.


 Ota huomioon, että paiston kestoajkaan on lisättävä muutama minuutti uunin esilämmitystä varten.

4. Paina näppäintä  toiminnon käynnistämiseksi.

Esilämmityksen päättyessä:

5. Aseta ruoka uuniin.
6. Sulje luukku, paista käynnistyy automaattisesti uudelleen.

Ajastettu paisto ilmaistaan ajan asteittaisella vähenemisellä numeronäytössä ja segmenttipalkin  asteittaisella vähenemisellä.


Kun paisto päättyy, äänimerkki kytkeytyy ja näytölle ilmestyy kirjoitus .


7. Käännä toimintokytkin takaisin asentoon 0.


### Ajastetun paiston poistamiseksi

1. Paina näppäintä  lyhyesti.
2. Käännä lämpötilalakytkintä vastapäivään, kunnes paistoaika nollataan.
3. Vahvista painamalla näppäintä .

### Ohjelmoitu paisto

 Ohjelmoidulla paistolla tarkoitetaan toimintoa, jonka avulla on mahdollista päättää ajastettu paisto määrätynä kellonaikana käyttäjän asettaman ajan perusteella, jota seuraa laitteen automaattinen sammuminen.

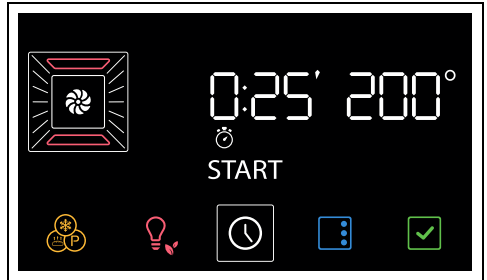
 Turvallisuuden vuoksi ei ole mahdollista asettaa pelkkää paistoajan päättymistä ohjelmoimatta sen kestoajaa.


 Jos ehdotettu paistoaika säilyy eikä ohjelmoitu paisto käynnisty, lisää vähintään yksi minuutti.

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

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

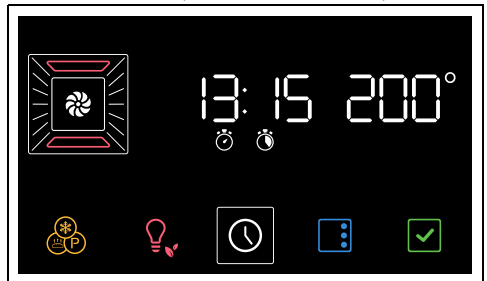
2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi paistoajan keston (1 minuutista 13 tuntiin) (esimerkiksi "25 minuuttia").




3. Paina näppäintä .

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.


4. Käännä lämpötilalakytkintä paistoajan päättymistä koskevan kellonajan asettamiseksi (esimerkiksi "13:15").



5. Vahvista paistoajan päättymisen kellonaika painamalla -näppäintä.

6. Kun kellonaika on vahvistettu, toiminto käynnistyy automaattisesti.


Laitte jää odottamaan ohjelmoidun käynnistyksen alkamista.


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

Kun paisto päättyy, äänimerkki kytkeytyy ja näytölle ilmestyy kirjoitus **End**.  
7. Käännä toimintokytkin takaisin asentoon 0.


### Ohjelmoidun paiston poistamiseksi










1. Paina näppäintä  lyhyesti.  
Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.
2. Paina näppäintä  lyhyesti.  
Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.
3. Käännä lämpötilakytkintä vastapäivään, kunnes vähimmäispaistoaika on saavutettu
4. Vahvasta painamalla näppäintä .

 Tällä tavoin nollataan pelkkä ohjelmoitu paisto. Ajustettu paisto alkaa välittömästi esilämmitysvaiheella.


 Jokaisen paiston keskeyttämiseksi, käännä toimintokytkin asentoon 0.

### Ajastin paiston aikana


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

1. Paina näppäintä .  
Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.
  2. Paina näppäintä .  
Näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot  ja merkkivalo .
  3. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi ajastimen kestoajan (1 minuutista 23 tuntiin).
  4. Vahvasta painamalla näppäintä .
- Ajastimen päättyessä kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkkivalo .
5. Paina näppäintä  poistuksesi toinnosta.


### Perinteisten paistotoimintojen lista

 Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.


### STAATTINEN

 Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruoan valmistukseen kerrallaan. Ihanteellinen paistien, rasvaisten lihojen, leivän, piirakoiden paistoon.


### KIERTOILMA

 Tehokas ja tasainen kypsennys. Ihanteellinen keksien, kakkujen eri tasoilla suoritettaviin paistoihin.


### LÄMMIN KIERTOILMA

 Lämpö jakautuu nopeasti ja tasaisesti. Soveltuu kaikille ruoille, ihanteellinen eri tasoilla tapahtuvaa kypsennystä varten sekoittamatta hajuja ja makuja.


### GRILLI


 Saa aikaan ihanteelliset grillaus- tai gratinointitulokset. Käytettynä paiston lopussa saa aikaan yhdenmukaisen ruskistuksen ruoille.


### ALALÄMPÖ

 Lämpö tulee vain uunitilan alaosasta. Ihanteellinen makeille tai suolaisille kakuille, piirakoille ja pizzalle.

### ECO

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

 Vältä uuninluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.

 ECO-toiminnossa kypsennysajat (ja mahdollinen esilämmitys) ovat pidempiä ja ne voivat riippua uunitilaan asetetusta ruoka-aineiden määrästä.



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



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

## Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

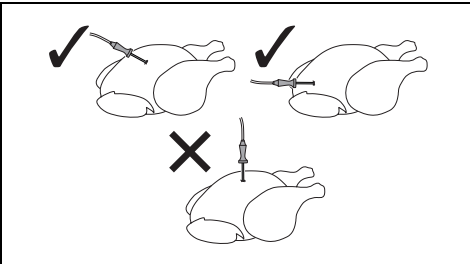
Lämpötila-anturin avulla voidaan kypsentää tarkkaan paistit, kyljyspaistit sekä erilaiset ja erikokoiset liharuoat. Anturin avulla ruoka voidaan kypsentää täydellisesti ruoan sisälämpötilaa valvomalla. Ruoan sisälämpötila mitataan kärjen sisällä olevalla anturilla.



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

### Anturin oikea käyttö

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



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



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



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



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



Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa paistolämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.



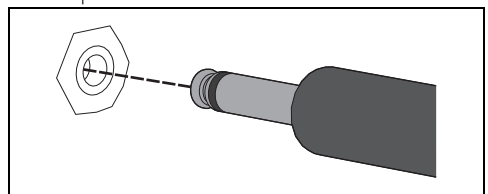
Jos anturin kanssa tapahtuvan kypsennyksen aikana on jostain syystä irrotettava anturi kytkimästä tai näyttöä käsittelemättä, toiminto jatkuu normaalina kypsennyksenä.


Uuni kylmänä:

1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi

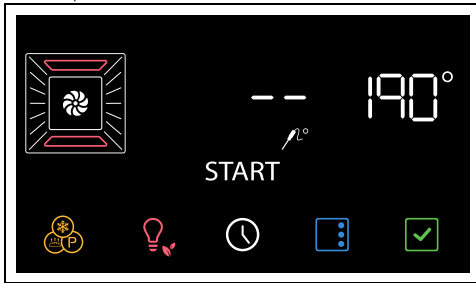
”KIERTOILMA ”).

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



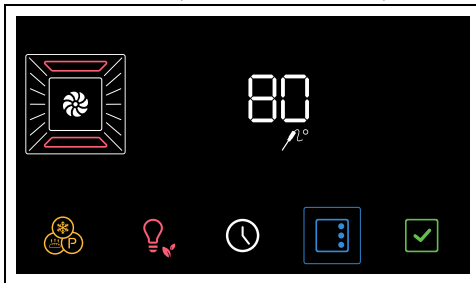
Näyttöön syttyy merkkivalo .

6. Sulje luukku.




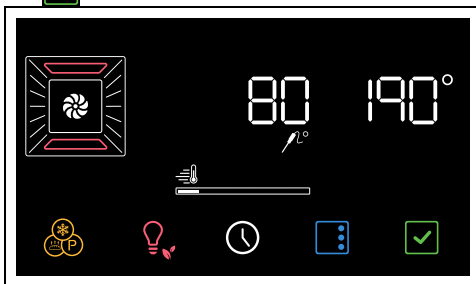
7. Paina näppäintä  näytöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.

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





9. Paina näppäintä  vahvistaaksesi asetettu tavoitelämpötila.

10. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Laite aloittaa esilämmitysvaiheen.

 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .

Kypsennys käynnistettynä:

1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi

"KIERTOILMA ").

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

3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä




Laite aloittaa esilämmitysvaiheen.

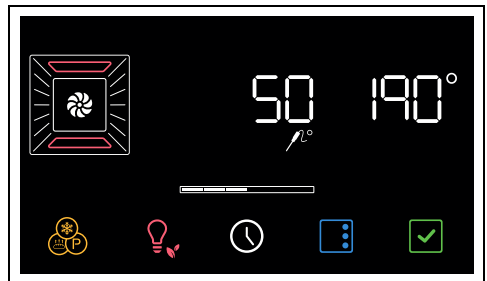
Esilämmityksen lopuksi:

4. Avaa laitteen luukku.

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

6. Aseta lämpötila-anturin jatkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia suojakannen avaamiseen.

Näyttöön syttyy merkkivalo .



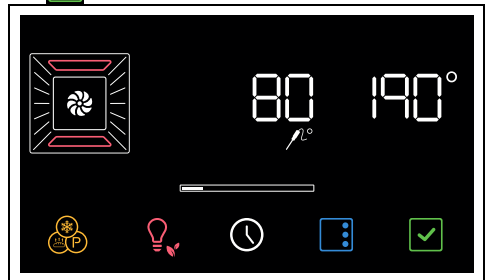
7. Sulje luukku.

8. Paina näppäintä  näytöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.

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

10. Paina näppäintä  vahvistaaksesi asetettu tavoitelämpötila.

11. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä



### Paiston päättäminen lämpötila-anturilla

Kun Nykyinen lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman Tavoitelämpötilan, paisto päättyy. Lämmityselementit kytketään pois päältä, kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.

1. Aukaise ovi.

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

## Neuvoja kypsennykseen

### Yleisiä ohjeita

- Käytä kiertoilmatoimintoa tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi kaikilla tasoilla.
- Kypsennysaika 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.
- Käännä ruoka, jotta ruskistetaan molemmat puolet.
- 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

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa (jos varusteena) 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 paisto aika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: paistoajan päätyttyä, työnnä hammasikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammasikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen laskee, kun se poistetaan uunista, vähennä asetettua lämpötilaa seuraavan paiston yhteydessä noin 10 °C ja valitse mahdollisesti pidempi paisto aika.

## Neuvoja kypsennykseen kahdella tasolla:

- Suosittelemme hankkimaan 2 ritilää (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltoliikkeistä).
- Ilmanvirtauksen edistämiseksi aseta uunivuoat/kasarit ritilöiden keskelle ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ole yli 30 cm.
- Aseta ritilät jättäen yksi tyhjä taso niiden väliin.
- Ruoan tyyppiin tai uunin täyttömäärän mukaan, kahdella tasolla tapahtuva kypsennys saattaa vaatia muutamia minuita pidemmän kypsennysajan yhteen tasoon verrattuna.
- Kahdella tasolla tapahtuvaa kypsennystä varten sopivia toimintoja ovat KIERTOILMA ja PERUSKIERTOILMA.

## Neuvoja höyrykypsennyksiin

- Erilaisille leipätuotteille (leipä, focaccia...) ja pakastetuille leivonnaisille höyry on hyödyllistä kypsennyksen alussa, aseta höyrytoiminto ensimmäiseksi 5-10 minuutiksi ja käytä sitten kiertoilmatoimintoa kypsennyksen loppuun saattamiseksi.
- Höyrylämmitystä varten laita kylmään uuniin.

## 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 häviömistä.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.

## Ohjeita anturin käyttöön (mallikohtainen)

Anturia voidaan käyttää myös tavallisten aikakypsennysten aikana:

1. Työnnä lämpötila-anturi kypsennettävään ruokaan ja liitä se asianmukaiseen liitäntään.

2. Paina näppäintä  ja tarkista ruoan lämpötila katsomalla arvoa, joka näkyy kohdassa **Nykyinen lämpötila**.

## Varusteiden pikaopas

Suosittelaaan 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.



Ritilä

Usealla tasolla tapahtuvia kypsennyksiä varten aseta kaksi ritilää ja jätä yksi tyhjä tasoiden väliin ja käytä toimintoa **LÄMPÖKIERTOILMA**  tai **PERUSLÄMPÖKIERTOILMA**



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



Uunipelti

Suosittelaaan käyttämään toimintoa **STAATTINEN**  halutulla tasolla.

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Syvä uunipelti

**STAATTINEN**  aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun ritilän kanssa, kun kypsennät

**GRILLITOIMINNOLLA** 



Uunipannun ritilä

Suosittelaaan käyttämään uunipannun ritilää alustana grillauksen nesteiden keräämiseksi.


## Tutustu resepteihin

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

## Ohjeet valvontaelimille

### Fan forced mode


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

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

### Conventional heating mode

STAATTISEN toiminnon suorittamiseksi on ohitettava esilämmitysvaihe (ks. kappale

"Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ.


Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

## Erytistoiminnot


- Käännä toimintokytintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.

Näppäin  vilkkuu.



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





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


## SULATUS




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


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



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

2. Aukaise luukku.
3. Aseta sulatettava ruoka kypsennystilan sisälle.
4. Sulje luukku.
5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.
6. Käännä lämpötilakytkintä sulatusajan antamiseksi (välillä 1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "1:30").



7. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus

**End** ja kuuluu äänimerkki.



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

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


## KOHOTUS




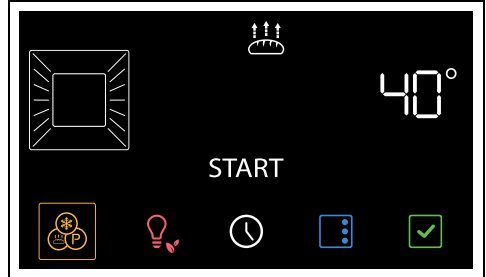
Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikinoiden kohotukseen.

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




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

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



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

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



Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

## SAPATTI



Tässä toiminnossa laite noudattaa joitakin erityisiä toimintoja:

- Kypsennys voi jatkua äärettömän ajan eikä ole mahdollista asettaa mitään kestoaikaa.
- Ei suoriteta minkään tyyppistä esilämmitystä.
- Valittavissa oleva paistolämpötila on välillä 60-150 °C.
- Uunin lamppu pois päältä kytkettynä, mikä





tahansa toiminnoista kuten luukun aukaisu (jos varusteena) tai manuaalinen kytkentä kytkimen avulla ei saa lampua päälle.

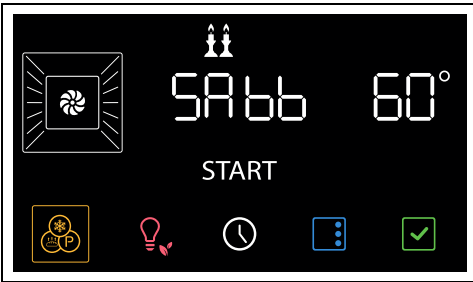
- Sisäinen tuuletin on kytketty pois päältä.
- Kytkinten valo ja äänimerkit kytketty pois.




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

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

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





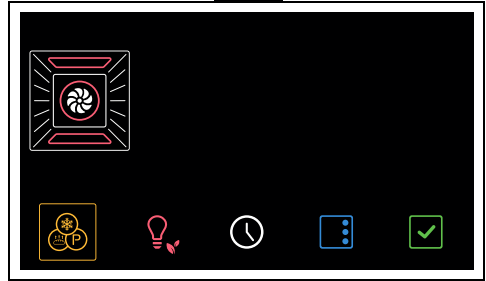
4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .
5. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## TURBO

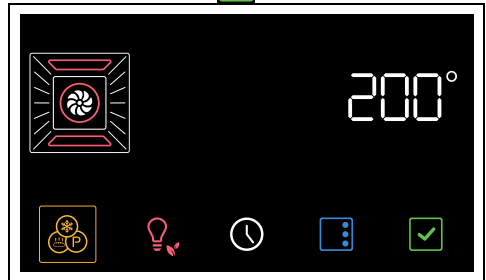



Mahdollistaa nopean kypsentämisen useammalla tasolla aromeja sekoittamatta. Ihanteellinen suurikokoisille ruoille tai ruoille, jotka vaativat tehokasta kypsennystä.

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



2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



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





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

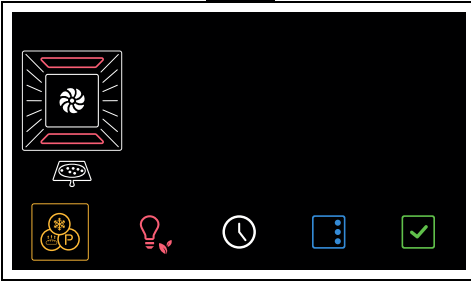
5. Esilämmityksen päättyessä avaa luukku ja laita kypsennettävä ruoka uuniin.
6. Sulje luukku.
7. Tarkasta ruoan kypsyyssaste syöttämällä sisävalo.
8. Kypsennyksen päättyttyä, poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## PIZZA

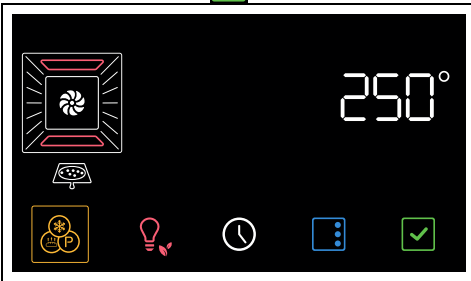



Erytistoiminto pizzan paistoa varten. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan myös kekseille ja leivoksille.


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



2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.





3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


 Tässä toiminnossa ei ole mahdollista ohittaa esilämmitysvaihetta.

4. Esilämmityksen päättyessä avaa luukku ja laita kypsennettävä ruoka uuniin.
5. Sulje luukku.
6. Tarkasta ruoan kypsyyssaste sytyttämällä sisävalo.
7. Kypsennyksen päättyttyä, poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.



## STONE

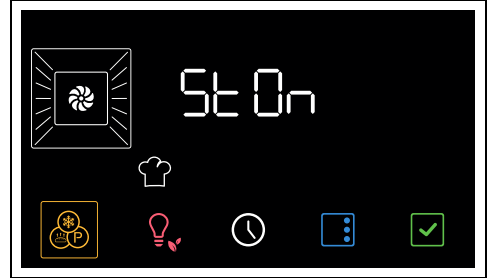
 Kätevä kivellä kypsennystä varten.

 Käytä erikseen myytävän PPR2- tai STONE-lisävarusteen kanssa.

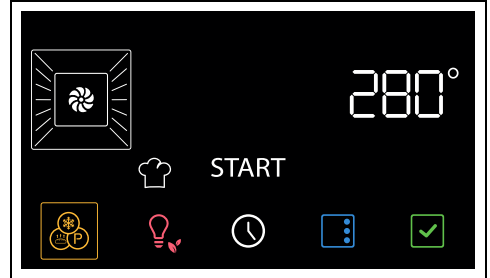
 Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.


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


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



5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.




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

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


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

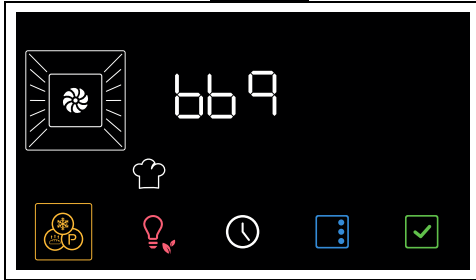
## BBQ (Grilli)

 Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.

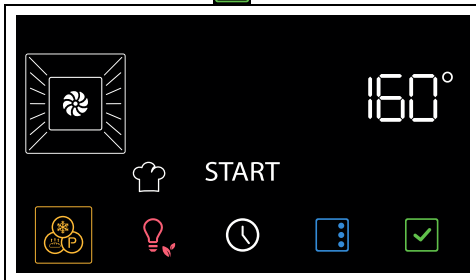
 Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

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


4. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **669**.




5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.




6. Käännä lämpötilalakytkintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250 °C).

7. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


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

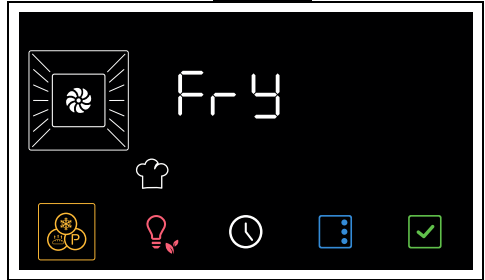
8. Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.  
9. Sulje luukku.  
10. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## AIRFRY

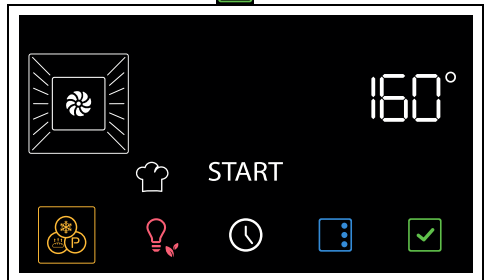
 Kätevä ilman öljyä tapahtuviin kypsennyksiin. Käytä erikseen myytävän AIRFRY-lisävarusteen kanssa.

 Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.


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




2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



3. Käännä lämpötilalakytkintä ja aseta haluttu lämpötila (50 - 250 °C).

4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


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

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


## Toissijaiset toiminnot

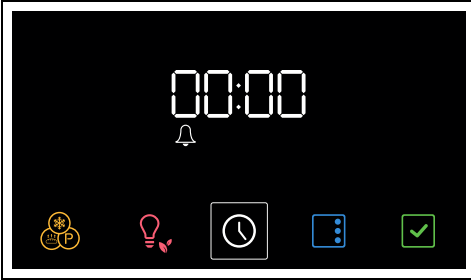
Näytön alaosassa olevilla näppäimillä on tiettyjä toissijaisia tehtäviä.




## AJASTIN

 Ajastin ilmoittaa käyttäjälle vain, kun asetetut minuutit ovat kuluneet.


1. Kosketa päävalikossa näppäintä .

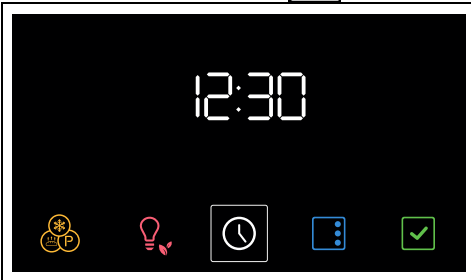
Näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot  ja merkkivalo .







2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi ajastimen kestoajan (1 minuutista 23 tuntiin).
3. Vahvasta painamalla näppäintä .
4. Ajastimen päättyessä kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkkivalo .
5. Paina näppäintä  poistuaksesi toiminnosta.


## KELLONAIKA



1. Päävalikossa pidä painettuna muutaman sekunnin ajan näppäintä .





2. Käännä lämpötilalakytkintä visualisoitavan kellonajan formaatin valitsemiseksi ( tai ).

 Kun valitset version  näytölle ilmestyvät kirjoitukset  (aamupäivä) tai  (iltapäivä).



3. Vahvasta painamalla näppäintä  ja siirry kellonajan säätöön
4. Käännä lämpötilalakytkintä senhetkisen kellonajan säätämiseksi.

5. Paina näppäintä  asettaaksesi senhetkisen kellonajan ja siirtyäksesi minuuttien valintaan.
6. Käännä lämpötilalakytkintä senhetkisen kellonajan minuuttien säätämiseksi.
7. Vahvasta painamalla näppäintä .


 Toimenpiteen nollaamiseksi, pidä painettuna muutaman sekunnin ajan näppäintä .


## Asetukset

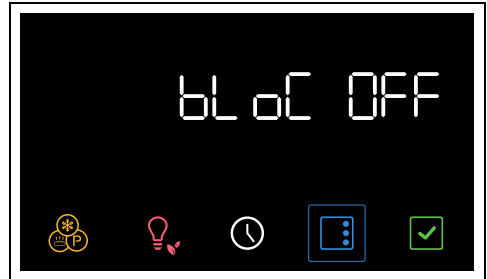
- Päävalikossa paina näppäintä .

 Poistu asetusten valikosta pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .

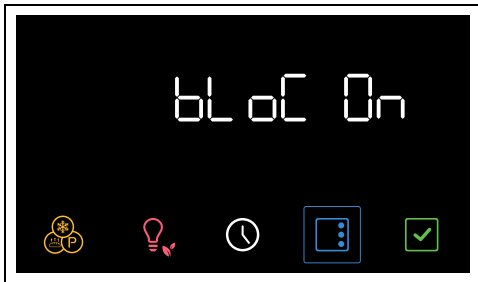
## Ohjausten lukitus (lapsilukko)



 Tämän toimintatavan ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti kahden minuutin kuluttua normaalin toiminnan aikana ilman käyttäjän suorittamia toimenpiteitä.



1. Asetusvalikkoon siirtymisen jälkeen, paina näppäintä  kunnes ohjausten lukitustoiminto valitaan.




2. Käännä lämpötilakytkintä ohjauksen lukitustoiminnon aktivoimiseksi.



3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai vahvista painamalla näppäintä .


 Normaalissa toiminnassa ohjauksen lukituksesta osoitetaan merkkivalon syttymisellä 

 Jos näytön näppäimiä kosketaan tai kytkinten asentoja muutetaan, näytölle ilmestyy kahden sekunnin ajaksi teksti "Loch On".

Kytkeäksesi lukituksen väliaikaisesti pois:


1. käännä paiston aikana lämpötilakytkintä tai paina näytöllä olevaa näppäintä.




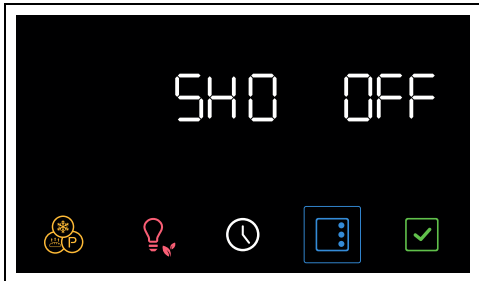
2. Kun näytöllä näkyy "Loch On", paina näppäintä  muutaman sekunnin ajan.

Kahden minuutin kuluttua viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.

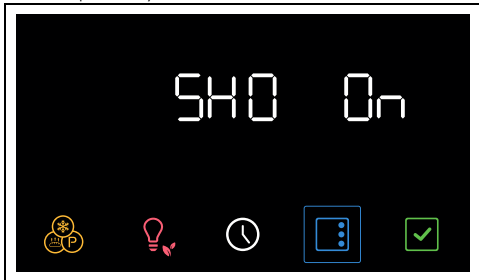
### Show Room (vain esittelykäyttöön)



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



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




2. Aktivoi show room -toiminto kääntämällä lämpötilakytkintä.



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

 Aktiivisen show room -toiminnon osoittaa näytöllä palava merkkivalo 

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

## Veden kovuus

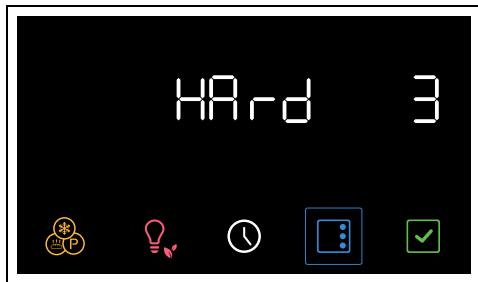


Tässä tilassa on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkinpoistomenetelmän optimoimiseksi.





Laite toimitetaan tehtaalta esiasetettuna keskimääräiseen veden kovuuteen (3).

1. Kun ollaan siirrytty asetusvalikkoon, käännä lämpötilalakytkintä, kunnes toiminnoksi valitaan veden kovuus.



2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi veden kovuus (arvot välillä 1-5) (esimerkiksi "1").



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



Jos vesijohtoverkon vesi on liian kalkkipitoista, käytä pehmentettyä vettä.



Pyydä veden kovuustiedot paikalliselta vesilaitokselta.

Veden kovuuden mukaan (°dH tai °dF) tuntimäärä, jonka jälkeen on suoritettava


kalkinpoisto, on seuraava:

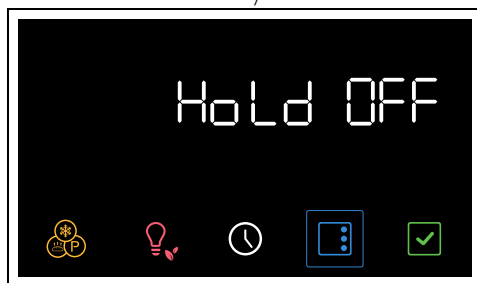
Arvo	°dH	°dF	Tuntia
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	50
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	45
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	35
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	25
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	10

## Lämmön säilyttäminen

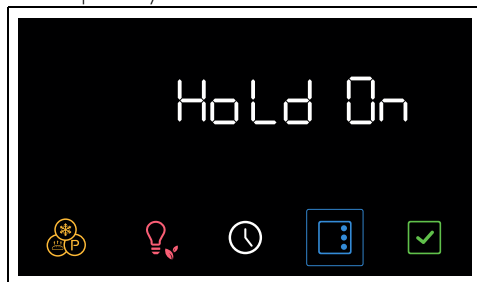




Tämän toimintatavan avulla laite voi sellaisen kypsennyksen päättyessä, jossa sen kestoaika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), pitää vasta paistettua ruokaa lämpimänä (alhaisissa lämpötiloissa) säilyttää paiston aikana saadun rapeuden ja muuttamatta aistinvaraisia ominaisuuksia.

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



2. Aktivoi Lämmön säilyttäminen kääntämällä lämpötilalakytkintä.



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




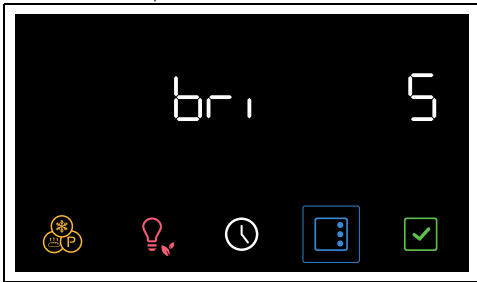
Laitteen normaalia käyttöä varten tämä toiminto on asetettava pois päältä OFF-tilaan.



## Näytön kirkkaus



Tämä toimintatapa sallii valita näytön kirkkaustason.

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



2. Käännä lämpötilalakytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi halutun kirkkauden, arvosta 1 (alhainen kirkkaus) arvoon 5 (korkea kirkkaus).
3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.




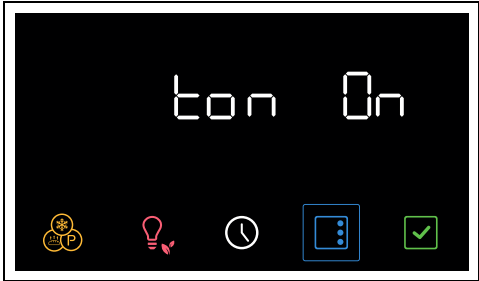
Näytön kirkkaus on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

## Äänensävyt





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

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



2. Poista näytön symboleihin kosketukseen liittyvä ääni kääntämällä lämpötilalakytkintä.



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

## Muut asetukset

### Eco light



Energiansäästön lisäämiseksi uusin sisälamput kytetään automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua kypsennyksen alusta tai luukun aukaisusta.



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



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

- Kytkeäksesi pois Eco light -toiminto, paina näppäintä  hetken aikaa.
- Kytkeäksesi Eco light -toiminto uudelleen päälle, paina näppäintä  hetken aikaa.

# PUHDISTUS JA HUOLTO

## Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Pintojen puhdistus

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

### Päivittäinen puhdistus

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

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

### Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

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

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

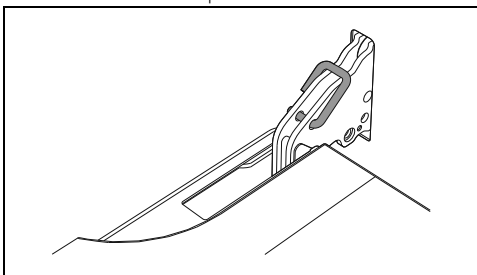
### Luukun puhdistus

#### Luukun irrottaminen

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

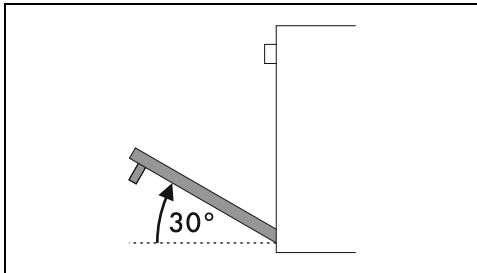
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

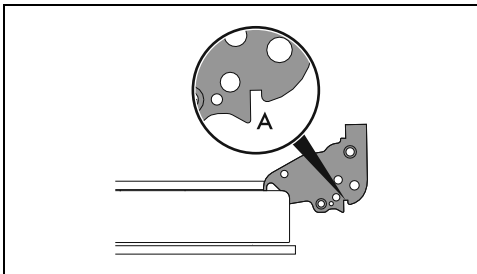


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan

muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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



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

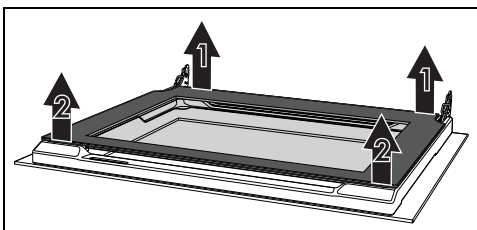
### Luukun lasin puhdistaminen

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

### Sisälasiin irrottaminen

Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

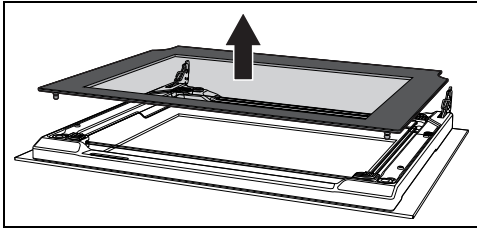
1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasin taaemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



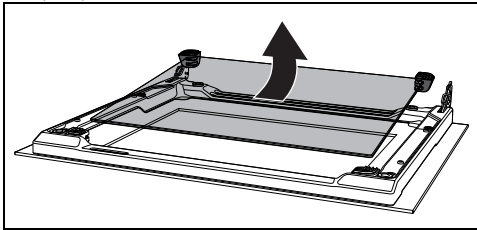


3. Vapauta etupaitit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2

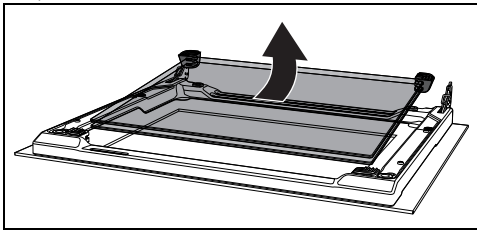
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



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



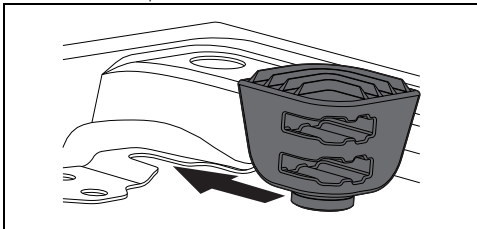
HUOM: Joissain malleissa keskimmäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.



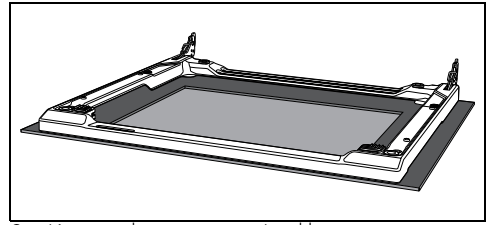
Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että ylemmän kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

6. Laita etummaisets kumiosat paikalleen.

Kumiosien jalat on asetettava ulkolasia kohti.

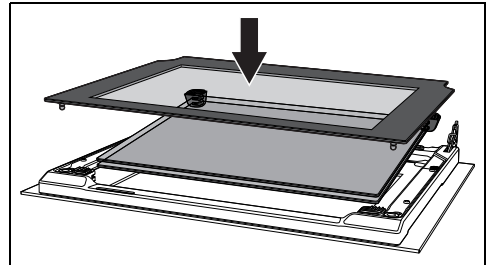


7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.

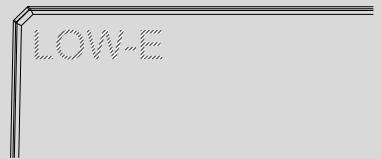


8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinnitynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

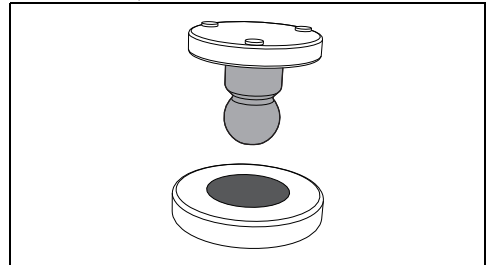
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



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



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




### Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnon kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään.

Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua

- kypsennystilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa.
- Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:
- luukku;
  - ritilöiden/peltien kannattimet.

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

**Kuivaus**

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

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

**Anturin puhdistus (vain joissakin malleissa)**

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

Vältä pesua astianpesukoneessa, sillä se voi vahingoittaa pistokkeen sähköosia.

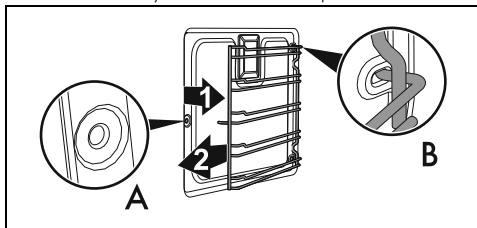
Kuivaa huolella puhdistuksen jälkeen.

**Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen**

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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



- Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien


kannattimet takaisin paikoilleen.


**Eriyiset puhdistustoiminnot**

- Käännä toimintokytkintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.

Näppäin  vilkkuu.

**Vapor Clean (vain joissakin malleissa)**

 Katso turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.


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

**Esitoimenpiteet**

Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistystä:

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


 Suorita korkeintaan 20 suihketta.



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

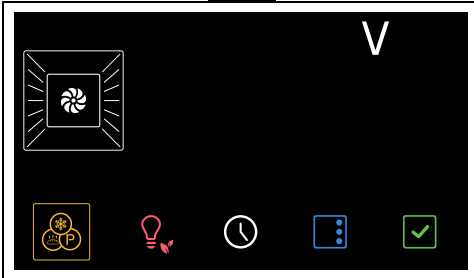
- Sulje luukku.
- Avustetun puhdistusjakson aikana pese erikseen edellä irrotetut automaattisesti puhdistuvat paneelit (jos paikalla) käyttämällä haaleaa vettä ja pientä määrää pesuainetta.

## Vapor Clean -asetus

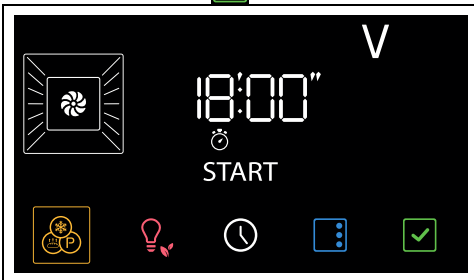



Jos sisäinen lämpötila on ennakoitua korkeampi, toimintoa ei aktivoida ja jokaisella näppäimen  painalluksella laite antaa äänimerkin. Anna laitteen jäähtyä ennen toiminnon aktivointia.

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



2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.




3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Kestoajan ja lämpötilan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.


Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus

 ja kuuluu äänimerkki.


4. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

## Ohjelmoitu Vapor Clean

Vapor Clean -toiminnon aloitusaika voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

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

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

2. Aseta paiston loppumisaika kääntämällä lämpötilakytintä.
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.  
Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen Vapor Clean -toiminnon.

## Vapor Clean -toiminnon päätyminen

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

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

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



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

## Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



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

### Esitoimenpiteet

Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

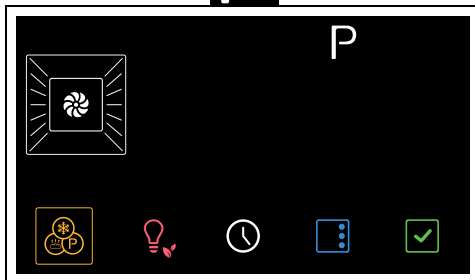
- Puhdista sisälasi tavallisten puhdistusohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pintyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtele ja kuivaa lasi sitten kotitalouspaperilla tai mikrokuituliinalla.
- Jos varusteena, poista lämpötila-anturi.
- Irrota ritilöiden/peltien kannattimet.
- Sulje luukku.

### Pyrolyysin asettaminen

1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen

valikkoon, paina näppäintä , kunnes

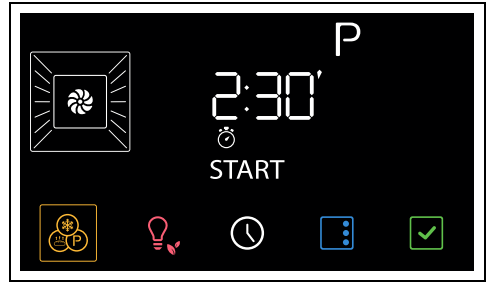
valitaan toiminto



2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

Näytölle ilmestyy pyrolyysin kestoaika

(tehdasasetus on 2.30).



3. Käännä lämpötilakytintä asettaaksesi pyrolyysin kestoaika minimin 2.00 ja maksimin 3.00 välille.



Pyrolyysin suositeltu kesto:

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

4. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



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

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



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

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus

**End**

ja kuuluu äänimerkki.

6. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.



Luukku pysyy lukossa, kunnes uunitilan sisälämpötila laskee turvalliselle tasolle.



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



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




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

## Ohjelmoitu pyrolyysi

Pyrolyysin alkaminen voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

1. Kun pyrolyysitoiminto on valittu, paina näppäintä .

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

2. Aseta paiston loppumisaika kääntämällä lämpötilakytintä.
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen pyrolyysitoiminnon.



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

## Pyrolyysin loppuksi

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



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.

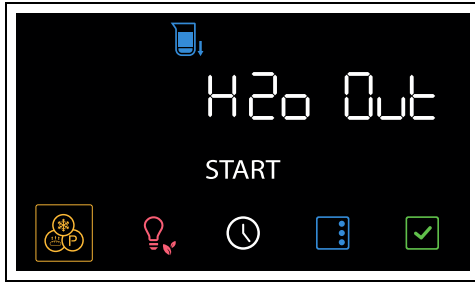


Kalkinpoistoprosessi voidaan peruuttaa 2 kertaa peräkkäin painamalla näppäintä  tai kääntämällä toimintokytkintä. Muut toiminnot eivät ole mahdollisia, ennen kuin uusi kalkinpoistoprosessi suoritetaan.

## Esitoimenpiteet

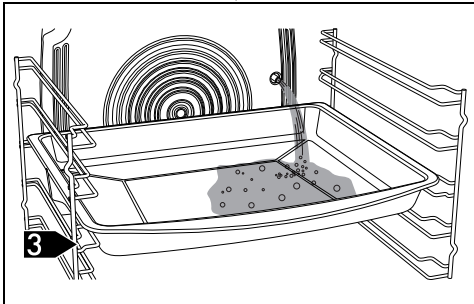
1. Aukaise luukku.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

Laitte ehdottaa säiliön tyhjennystoimintaa.



4. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

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



5. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki.

6. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.

Paina näppäintä  jatkaaksesi toimintaa.

Merkkivalo  vilkkuu.



 Kyseisen hetken jälkeen ei voi enää peruuttaa kalkinpoistoprosessia.

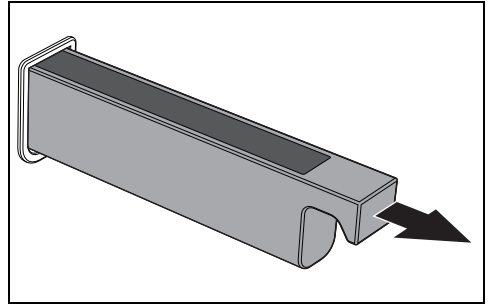
## Säiliön täyttö

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

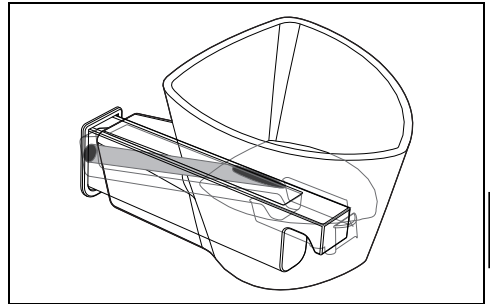



Älä käytä maitohappoa tai muita kalkinpoistoaineita.

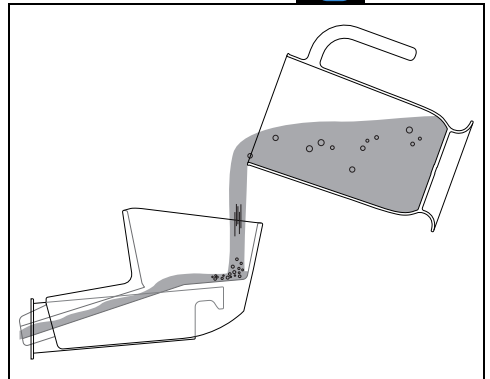
2. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.



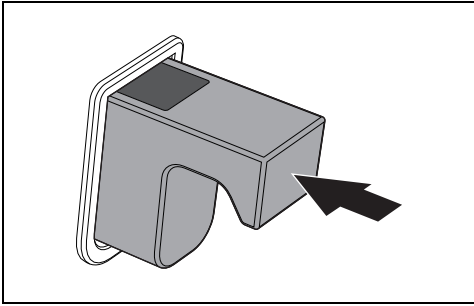
3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.



4. Kaada kalkinpoistaineliuosta, kunnes syttyy maksimitason merkkivalo .




- Lopuksi poista suppilo ja aseta täyttölaatikko takaisin omalle paikalleen.



Jos säiliössä on liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin sisälle. Kyseisessä tapauksessa kuivaa rievulla tai sienellä ennen kuin jatkat.

### Höyrykatilan kalkinpoistotoiminto

- Sulje luukku
- Käynnistä toiminto painamalla näppäintä 
- Kalkinpoisto käynnistyy. Lämmityselementit aktivoituvat prosessin ensimmäisten 10 minuutin ajaksi.



Jos luukku avataan, toiminto keskeytyy ja se jatkuu sitten, kun kyseinen luukku suljetaan.


- Kun on kulunut 10 minuuttia, lämmityselementit kytkeytyvät pois ja kalkinpoistoa suoritetaan seuraavat 50 minuuttia.

Kalkinpoistoprosessin päättyttyä laite antaa

äänimerkin. Merkkivalo  syttyy osoittaen kalkinpoistoineriliuksen tyhjennyspyynnön.

### Säiliön tyhjennys

- Aukaise luukku.

- Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
- Käynnistä toiminto painamalla näppäintä 

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

- Odot, että tyhjennysvirta loppuu. Lopuksi kuuluu äänimerkki.
- Tyhjennä uunipannulla oleva kalkinpoistoinerilius.



Varoitus: kalkinpoistoinerilius voi olla edelleen kuumaa.

### Huuhtelu

Kun kalkinpoistoineriliuksen tyhjennys on päätynyt, on ehdottomasti huuhdeltava vesipiiri puhtaalla vedellä.

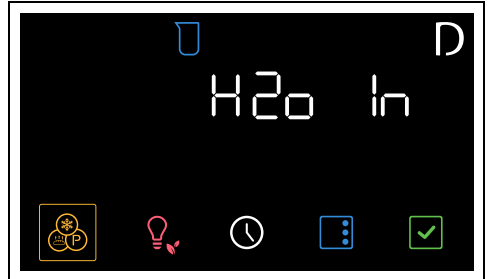


Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmenettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.



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

Näytöllä näkyy pyyntö täyttää säiliö vedellä.





- Aukaise luukku.
- Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä astia uunitilan takaseinää vasten.
- Poista täyttölaatikko paikaltaan.
- Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.
- Kaada pullon tai mittakannun avulla niin paljon vettä, että osa siitä valuu


kypsennystilaan (suositellaan noin 1,2 litraa).



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

6. Paina näppäintä  käynnistääksesi toiminto ja odota yksi minuutti. Lopuksi laite antaa äänimerkin ja näytöllä näkyy

säiliön tyhjennyspyyntö (Merkkivalo  syttyy).

7. Käynnistä toiminto painamalla uudelleen näppäintä .

8. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki.

9. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.


Näytöllä näkyy uusi pyyntö täyttää säiliö vedellä.


10. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.

11. Kaada litra vettä täyttölaatikkoon asetettuun suppiloon (käytä asteikollista kannua tai pulloa), kunnes havaitaan veden valuvan ontelon pohjalle.

12. Paina näppäintä  käynnistääksesi toiminto ja odota yksi minuutti.

Lopuksi laite antaa äänimerkin ja näytöllä näkyy

säiliön tyhjennyspyyntö (Merkkivalo  syttyy).

13. Paina uudelleen painiketta  jatkaaksesi säiliön veden tyhjentämiseksi uunipannulle.

14. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki. Laite siirtyy automaattisesti hygienisointimenettelyyn.

## Hygienisointi



Höyryn avulla tapahtuva hygienisointi poistaa vesipiiristä viimeisetkin kalkinpoiston jäämät.

Näytöllä näkyy pyyntö täyttää säiliö vedellä.

1. Aukaise luukku.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Poista täyttölaatikko paikaltaan.
4. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.

5. Kaada vettä pullon tai mittakannun avulla, kunnes säiliö on täynnä (osoitetaan

merkkivalolla  näytössä).

6. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä



Laite aloittaa 30 minuutin hygienisointimenettelyn.

7. Odota, että toiminto on suoritettu loppuun.



Varoitus: odota, että uunitila jäähtyy.

Toiminnon lopuksi laite ehdottaa säiliön tyhjennystoimintoa.


8. Aukaise luukku.

9. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.

10. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

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

11. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus .


12. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.

13. Kuivaa rievulla tai sienellä mahdolliset vesijäämät uunin sisältä.

14. Sulje luukku.

## Manuaalinen kalkinpoisto

Jos kalkinpoistoprosessia halutaan aikaistaa, suorita toiminto manuaalisesti:

1. Aukaise luukku.
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes

valitaan toiminto .

4. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.





5. Jatka kalkinpoistoproseduurilla kuten kuvattiin edellisissä kappaleissa.

## Säiliön ja vesipiirin puhdistus

Tämä toiminto sallii puhdistaa laitteen säiliön ja vesipiirin.



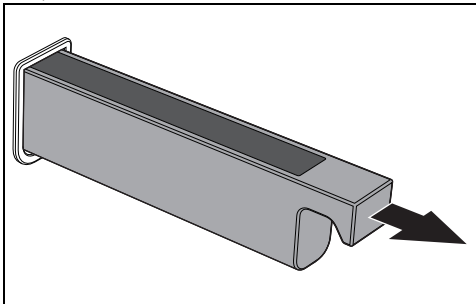
## Esitoimenpiteet

1. Aukaise luukku.
2. Kun ollaan siirrytty erityis toimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .
3. Paina näppäintä  vahvistaaksesi. Merkkivalo  vilkkuu.

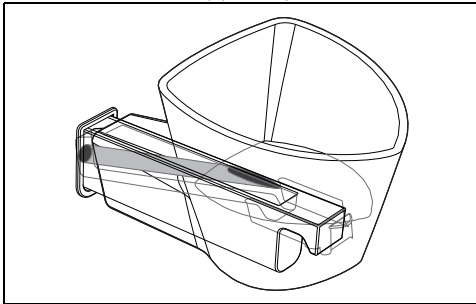


## Säiliön täyttö

1. Täytä kannuun 1 litra puhdasta vettä.
2. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.

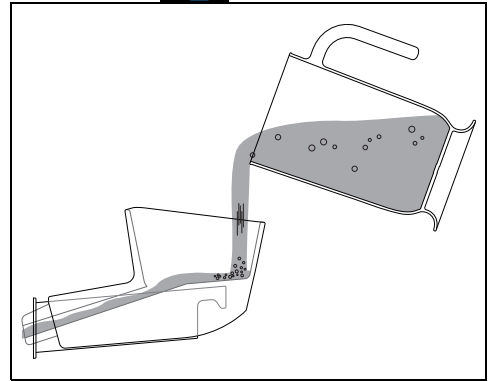


3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.

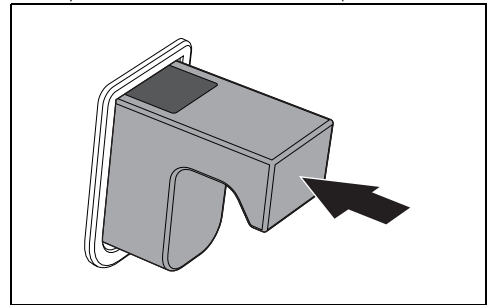


4. Kaada vettä, kunnes syttyy maksimitason


merkkivalo .



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




Jos säiliössä on liikaa vettä, ylimääräinen vesi valuu uunin sisälle. Kyseisessä tapauksessa kuivaa rievulla tai sienellä ennen kuin jatkat.

6. Paina näppäintä .

Merkkivalo  syttyy osoittaen vedentyhjennyspyynnön.

## Säiliön tyhjennys

1. Aukaise luukku
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Käynnistä toiminto painamalla uudelleen näppäintä .

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

4. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus **End**.

5. Tyhjännä uunipannulla oleva vesi.



Suosittelaa suorittamaan säiliön ja vesipiirin puhdistusprosessi muutaman kerran.



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

## Ylimääräinen huolto

### Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

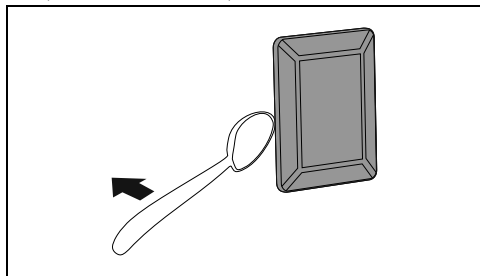
### Sisävalon lampun vaihto



**Sähköjännite**  
**Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

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



## ASENNUS

### Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

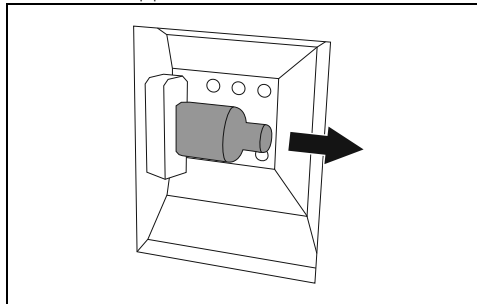
### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet



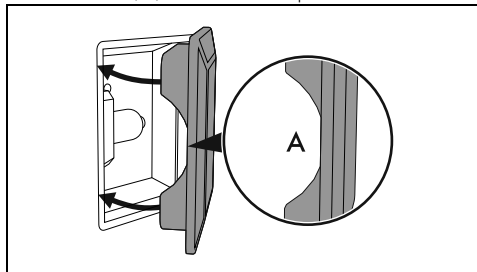
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



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

vaastavat tyyppikilven tietoja.

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

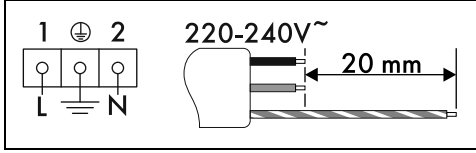
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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 mm<sup>2</sup>.



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

### Kiinteä liitäntä

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

### Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

### Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

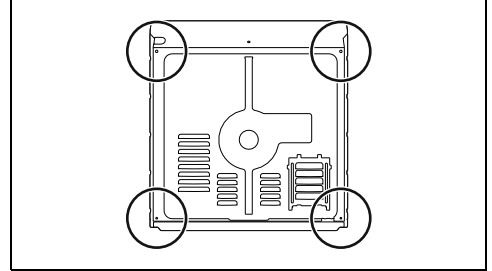
### Johdon vaihto



#### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.

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



2. Vaihda johto.

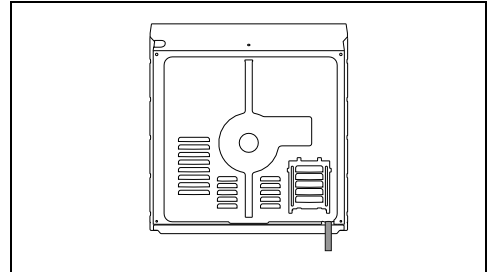
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

### Asemointi



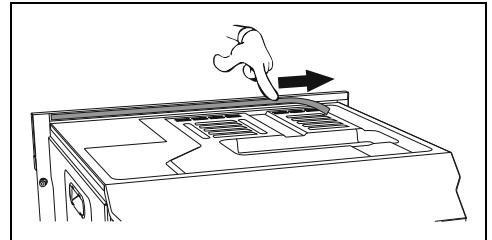
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Virtajohtojen asento

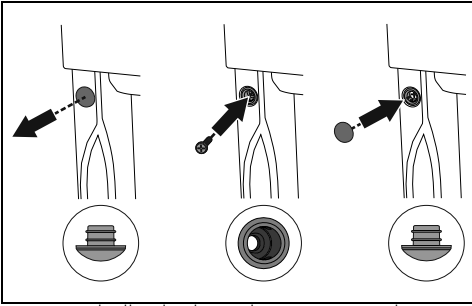


### Etulevyn tiiviste

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

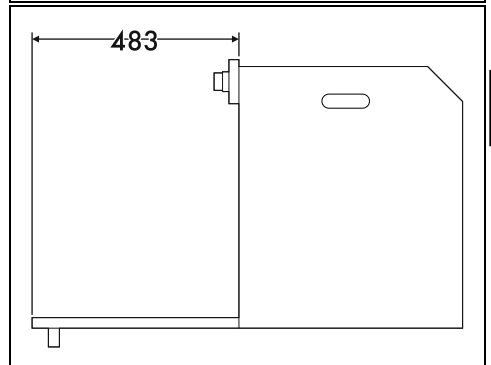
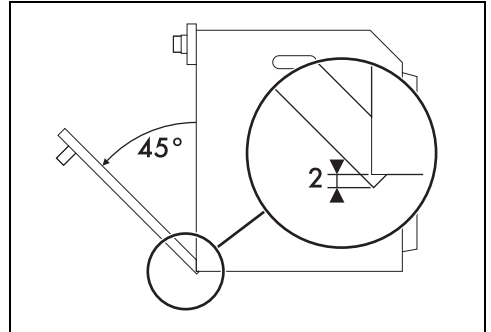
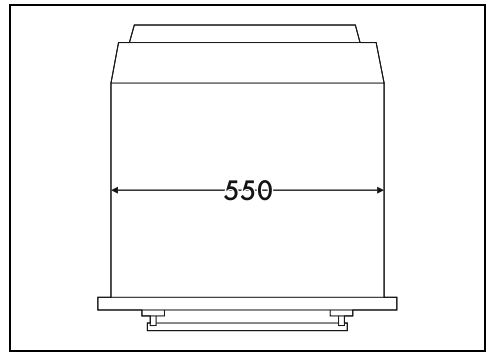
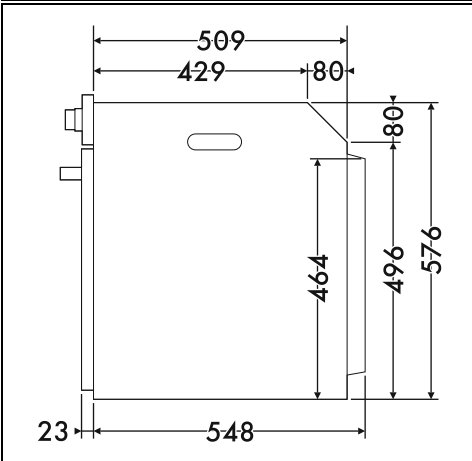
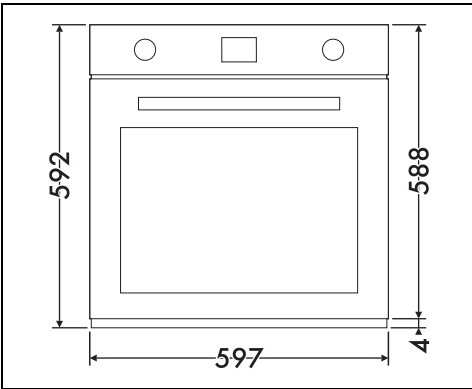


## Kiinnitysholkit

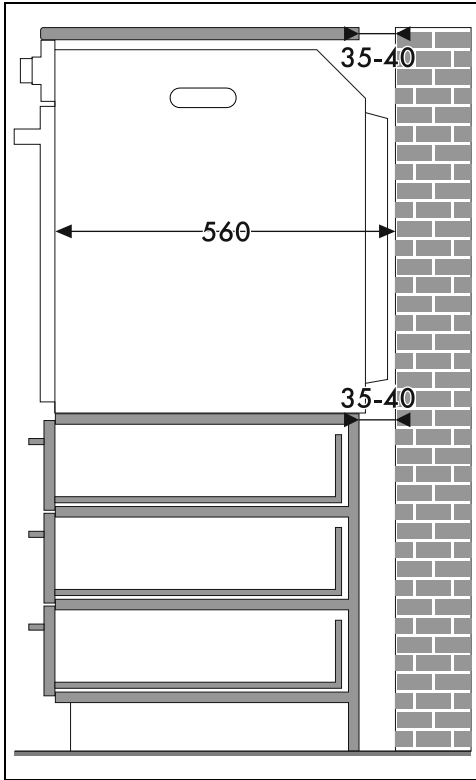


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

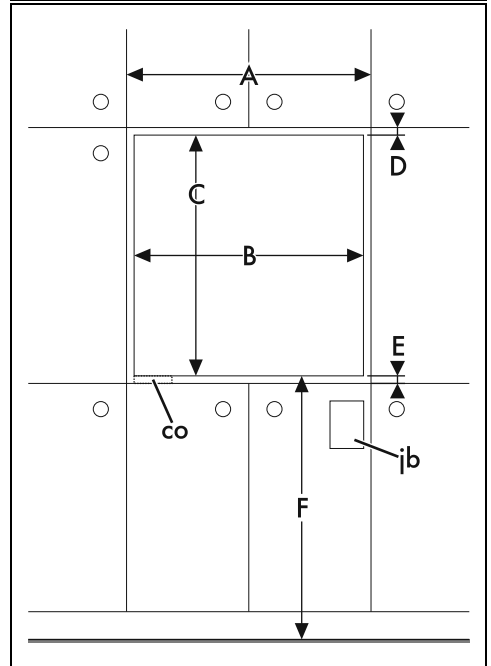
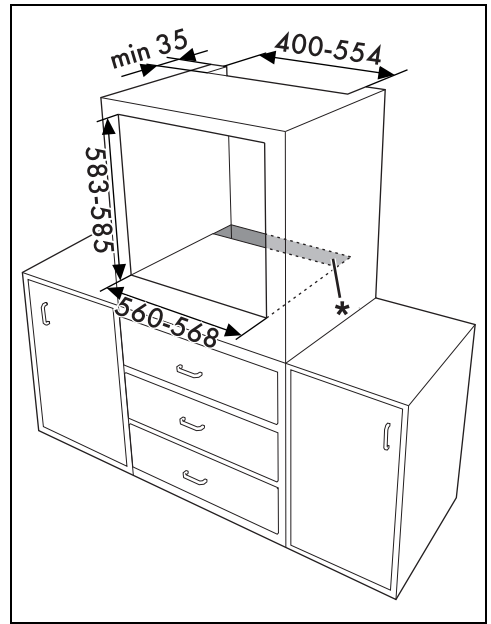
## Laitteen mitat (mm)



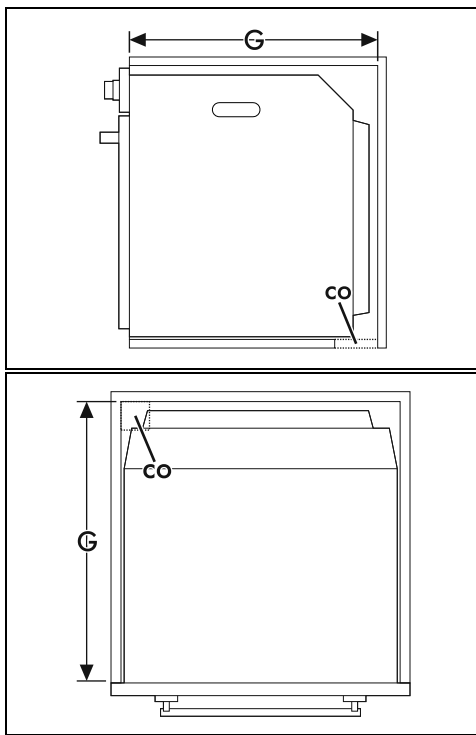
## Kalusteasennus kaappiin (mm)



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



## Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

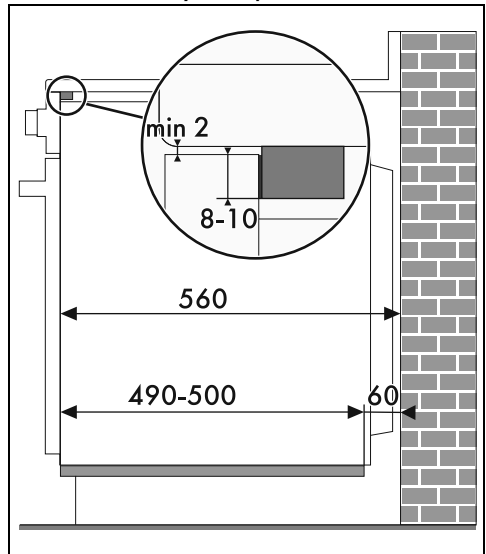
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

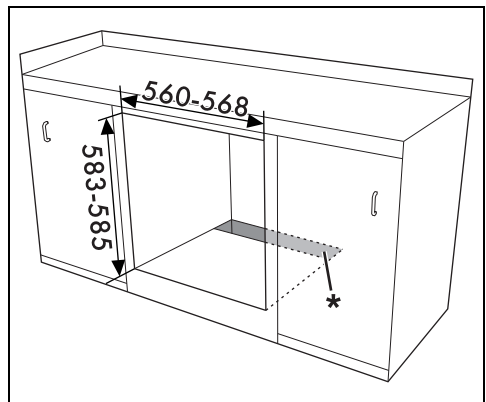
H min. 594 mm

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

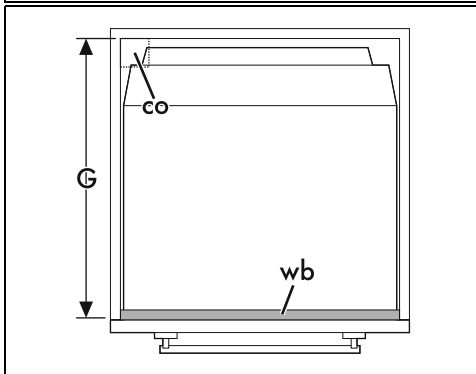
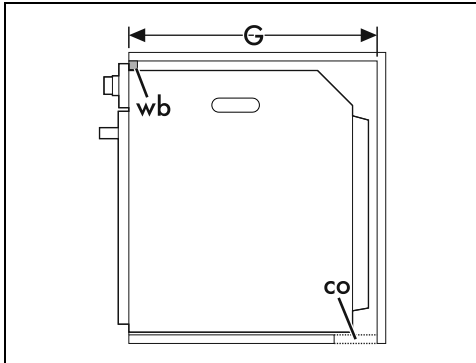
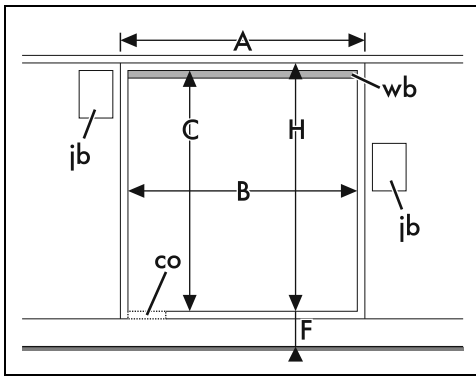
jb Sähkökytkentärasia



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



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

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

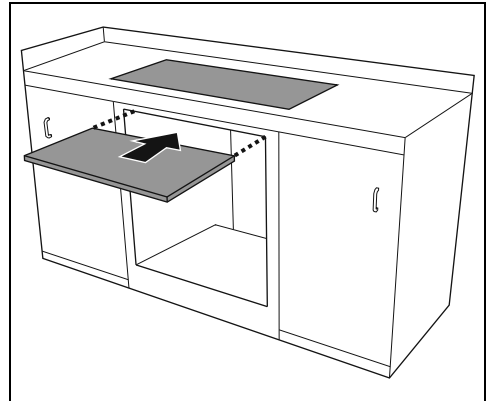
ib Sähkökytkentärasia

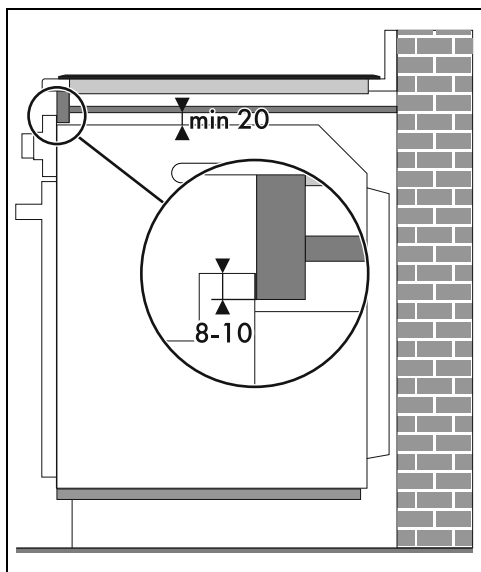
wb Puupalkki (suositeltu)

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

Mikäli keittotaso sijoitetaan uunin päälle, puinen erotusväliseinä on asetettava vähintään 20 mm päähän uunin yläosasta, jotta voidaan estää ylikuumentumiset kahden laitteiston samanaikaisen toiminnan aikana.

Erotusväliseinän saa poistaa vain tarkoituksenmukaisia varustuksia käyttämällä.





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