

VAROITUKSIA	588	Ensimmäinen käyttökerta	598
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	588	Uunin käyttö	599
Laitteen käyttötarkoitus	592	Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)	608
Tämä käyttöohje	592	Neuvoja kypsennykseen	610
Valmistajan vastuu	593	Varusteiden pikaopas	611
Tyyppikilpi	593	Tutustu resepteihin	611
Hävittäminen	593	Ohjeet valvontaelimille	612
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	593	Erityistoiminnot	612
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	593	Toissijaiset toiminnot	616
Energian säästämiseksi	593	Asetukset	616
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	594	Muut asetukset	620
Valonlähteet	594	PUHDISTUS JA HUOLTO	620
Miten käyttöohjetta luetaan	594	Laitteen puhdistus	620
KUVAUS	594	Luukun puhdistus	620
Yleinen kuvaus	594	Kypsennystilan puhdistus	622
Ohjauspaneeli	595	Erityiset puhdistustoiminnot	622
Muut osat	595	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	623
Lisävarusteet	595	Pyrolyysi (vain joissakin malleissa)	625
Lisävarusteet (myydään erikseen)	597	Kalkinpoisto	626
Höyrykypsennyksen edut	597	Säiliön ja vesipiirin puhdistus	629
KÄYTTÖ	598	Ylimääräinen huolto	631
Esitoimenpiteet	598	ASENNUS	631
Lisävarusteiden käyttö	598	Sähköliitäntä	631
Digitaalinen ohjelmointi	598	Asemointi	632

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

VAROITUKSIA

Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

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

aikana.

- Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä: sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Laitteen käyttö on sallittu 8-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.

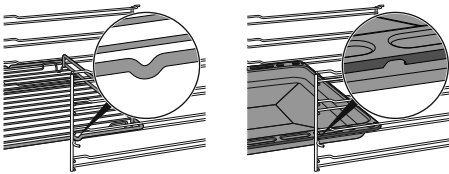
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ, KUN SE ON TOIMINNASSA.**
- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suoritettavaksi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

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

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



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

- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.
- Mikäli halutaan käyttää leivinpaperia, aseta se niin, ettei se estä kuuman ilman kiertämistä uunitilan sisällä.
- Älä käytä avattua 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, aseointi 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 lamppuja, 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 käyttöiän ajan.
- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.

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

Valmistajan vastuu

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

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

Tyypikilpi

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

Hävittäminen



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

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



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

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

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit

tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset Tukehtumisen vaara

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

Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille

Fan forced mode

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

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, jonka toimitetaan tuotteen ohjeiden mukana.

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

Energian säästämiseksi

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

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

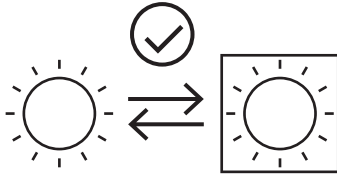
- Vähennä luukun avaamista minimiin, jotta lämmön häviämistä voitaisiin estää.
- Pidä uunitila aina puhtaana.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

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

Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



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

Miten käyttöohjetta luetaan

Tässä käyttöohjeessa käytetään seuraavia kuvamerkkejä:



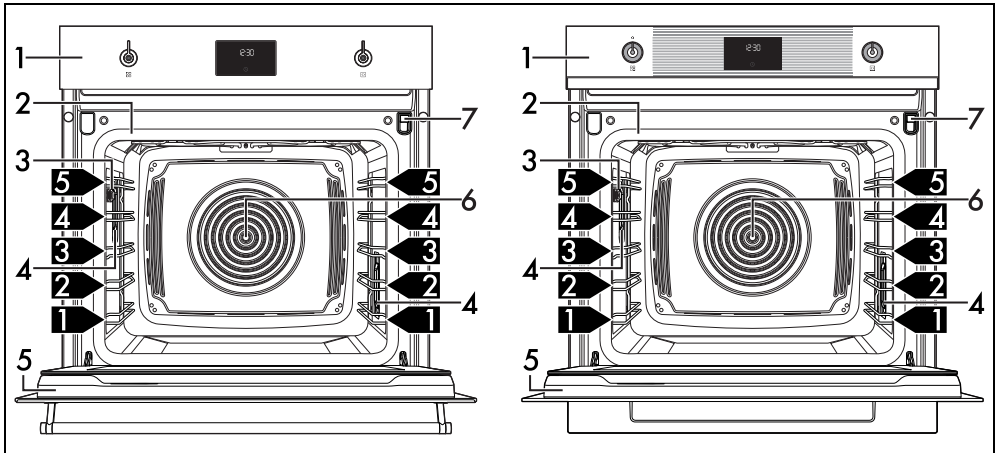
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

KUVAUS

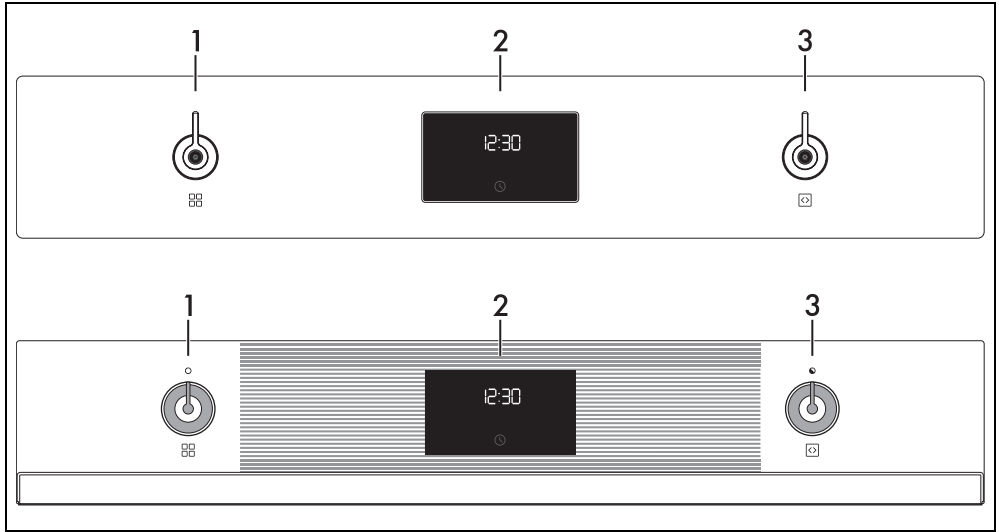
Yleinen kuvaus



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

- 7 Täyttölaatikko
- 1,2,3...** Kannatintaso

Ohjauspaneeli



1 Toimintokytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista:

- käynnistää/sammuttaa laite
- valita toiminto,



Käännä toimintojen nappi 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:

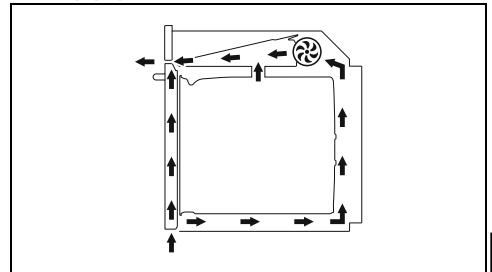
- kypsennyslämpötila
- toiminnon kesto aika
- ohjelmoidut kypsennykset
- nykyinen kellonaika
- käynnistää tai pysäyttää toiminto valiaikaisesti.

Muut osat

Asetustasot

Laitteessa on eri korkeustasoja uunipeltien ja riitilöiden aseointia 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

VIP



(mallista riippuen)

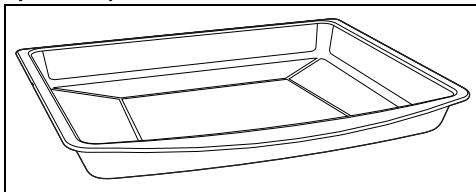
Lisävarusteet

- 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.

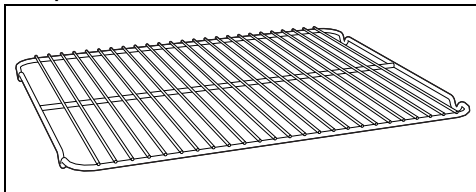
neesteet.

Syvä uunipelti



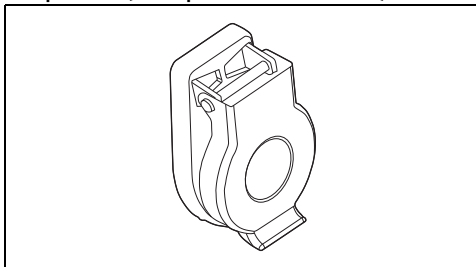
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

Uunipellin ritilä



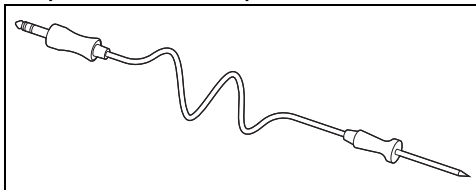
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

Suojakansi (vain joissakin malleissa)



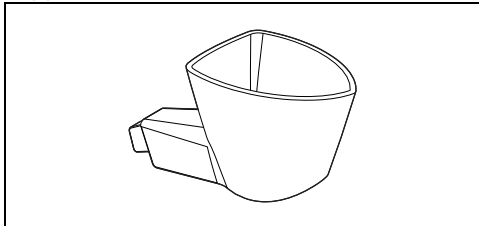
Kannella voidaan sulkea ja suojata lämpötila-anturin liitäntä, kun sitä ei käytetä.

Lämpötila-anturi (vain joissakin malleissa)



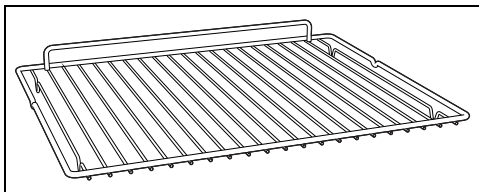
Lämpötila-anturin avulla on mahdollista tehdä kypsennys elintarvikkeen sisällä mitatun lämpötilan mukaan.

Suppilo



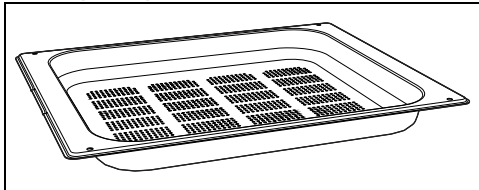
Hyödyllinen veden lisäämiseksi säiliöön.

Ritilä



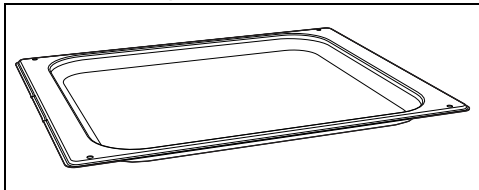
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Rei'itetty uunipelti



Hyödyllinen kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen.

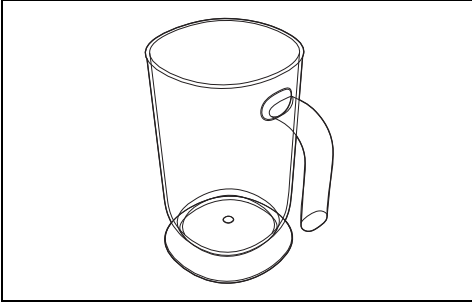
Teräksinen uunipelti



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

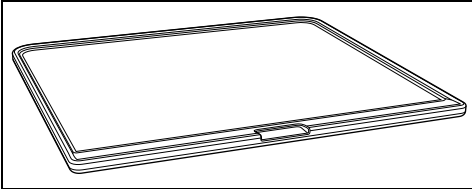
Lisävarusteet (myydään erikseen)

Kannu



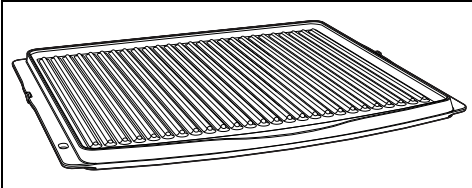
Kätevä nesteiden säilytykseen säiliön täyttö- ja tyhjennystoimenpiteiden aikana.

PPR2 tai STONE (Tulenkestävä kivi)



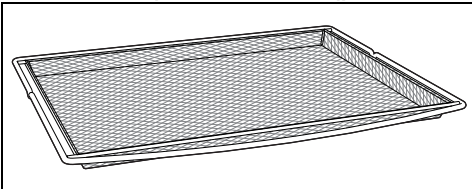
lhanteellinen lisävaruste kypsennettäessä kohotettavia tuotteita (pizza, leipä, focaccia ym.), mutta sitä voidaan käyttää myös leivonnaisille kuten kekseille.

BBQ (Teflonpinnoitettu parila)



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

AIRFRY (Ritilä paistoon ilman öljyä)



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

Höyrykypsennyksen edut

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

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

Lämpötilan ja höyrytason vaihtelut sallivat halutun gastronomisen tuloksen saavuttamisen.

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

Höyrykypsennys on erityisen sopiva lihojen kypsennykseen: niistä tulee erittäin mureita ja samalla ne pysyvät kirkkaina ja mehukkaina.

Se sopii myös nostettavien taikainoiden ja leipien paistoon. Kosteus auttaakin taikinan kohoamista ja muodostumista kypsennyksen aikana ennen kuin sen pinnalle muodostuu kova kuori. Näin saadaan kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka voidaan tunnistaa huokoisuudesta.

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

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

Kypsennysastiat

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

KÄYTTÖ

Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

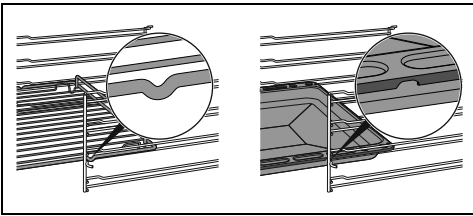
- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

Lisävarusteiden käyttö

Riitilät ja uunipellit

Riitilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät riitilän tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.

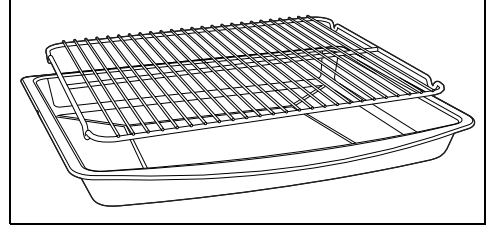


Aseta riitilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



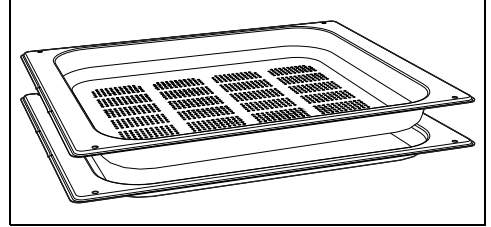
Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

Uunipellin riitä



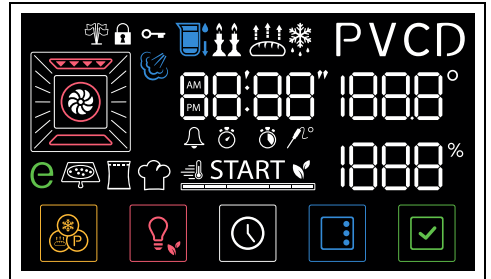
Uunipellille tarkoitettu riitä tulee asettaa pellin sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erillään paistettavasta ruoasta.

Kokoonpano höyrykypsennyksille



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

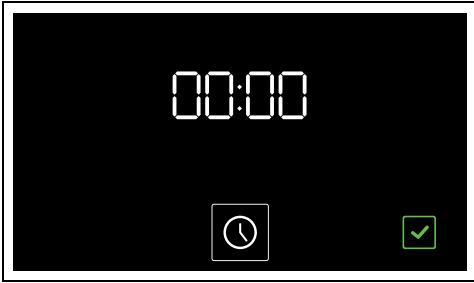


Jos kellonaikaa ei ole asetettu, uunia ei ole mahdollista laittaa päälle.

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 lämpötilalakytkintä visualisoitavan kellonajan formaatin valitsemiseksi (**12h** tai **24h**).

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

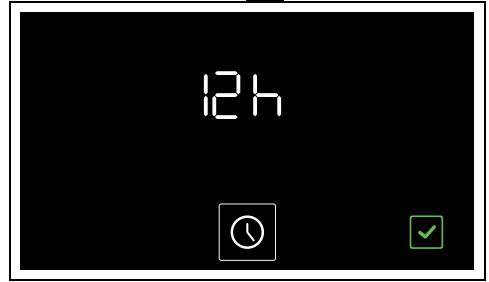
 Senhetkisen kellonajan säätö voi olla tarpeen, esimerkiksi kesä-talviajan vaihtamisen vuoksi.

 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

1. Päävalikossa, pidä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .




2. Jatka muuttamalla kellonaika kuten kuvataan edellisen luvun kohdassa 2.

Uunin käyttö

 Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

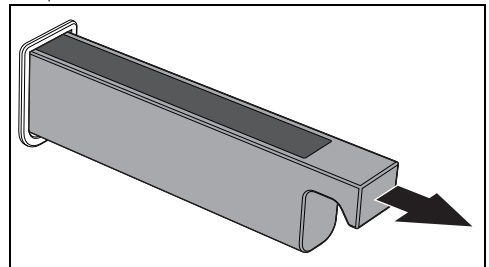
Höyrykypsennys

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

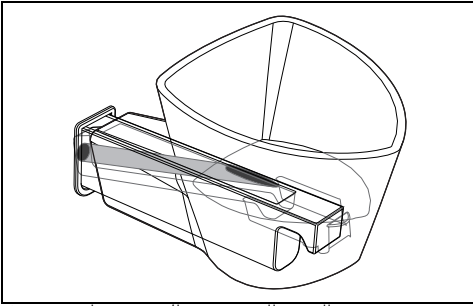
1. Käännä kytkin höyrykypsennystoimintoon  +  Merkkivalo  vilkkuu.

Säiliön täyttö

2. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.

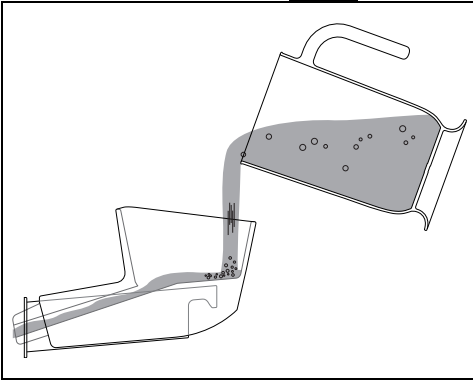


3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.



4. Kaada vettä (käyttämällä pulloa tai mitta-asteikollista kannua), kunnes sytty

maksimitason merkkivalo

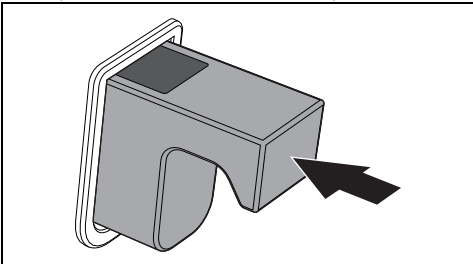


Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmentettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä. Käytä aina ainoastaan juomakelpoista vettä.



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:

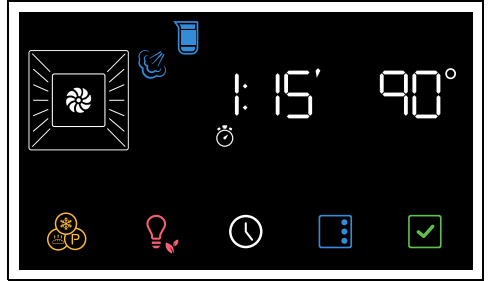
- kyseisessä tapauksessa kuivaa se rievulla tai sienellä ennen kypsennyksen aloittamista.
- Suositellaan tyhjentämään 200 ml:n säiliö käyttämällä säiliön tyhjennystoimintoa.


6. Sulje luukku.

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

Höyrykypsennyksen asettaminen

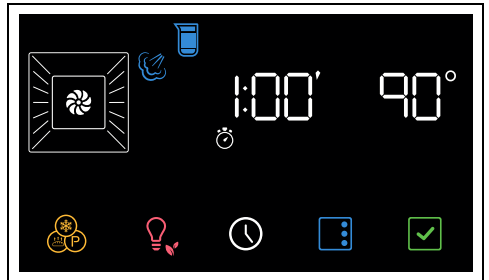
1. Käännä lämpötilakykintä kypsennyslämpötilan asettamiseksi (välillä 30 °C - 100 °C) (esim. "90 °C").




2. Paina näppäintä .

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

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




4. 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 .


Esilämmityksen lopuksi:


- merkkivalo  sammuu,
- kuuluu äänimerkki,
- kypsennys alkaa automaattisesti.

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 sytyttämällä sisävalo.

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

Kypsennyksen päätyminen

Kypsennyksen päätyttyä kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus .

1. Poistu toiminnosta palauttamalla toimintokytkin 0-asentoon.
2. Aukaise luukku
3. Poista ruoka uunista.
4. Sulje luukku.

Säiliön tyhjennys



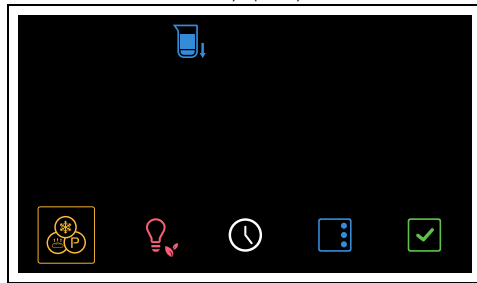
Ennen säiliön tyhjäystä on odotettava, että uuni jäähtyy jättämällä luukku auki. Jotta olet varma, ettei säiliöön jäänyt vesi ole liian kuumaa, odota vähintään 40 minuuttia.



Kypsennyksen jälkeen:

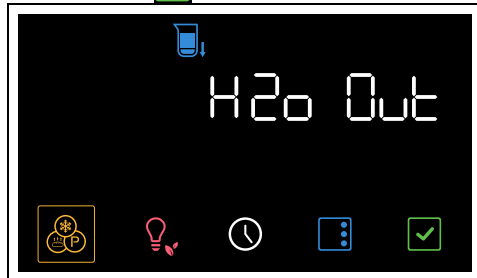
1. Aukaise luukku
2. Aseta uunipannu kolmannen tason yläpuolelle alhaalta. Työnnä se uunitilan takaseinää vasten.
3. Käännä toimintokytkintä 0-asennosta vasemmalle yhden asennon verran.

Näppäin  vilkkuu.

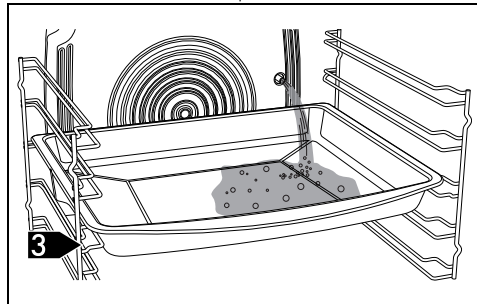
Laite ehdottaa säiliön tyhjennystoimintoa.




4. Paina näppäintä  toiminnon vahvistamiseksi.
5. Käynnistä toiminto painamalla uudelleen näppäintä .



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



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



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



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

8. Tyhjennä uunipannulla oleva vesi.



Varoitus: vesi voi olla erittäin kuumaa.



Tyhjennettyä vettä ei saa käyttää muita kypsennyksiä varten.

Sous Vide -kypsennys



SOUS VIDE

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



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

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

- Sous Vide -kypsennystekniikka sallii lämmön tehokkaan siirron höyrystä ruokaan välttämällä hapettumisesta ja ravintoaineiden haihtumisesta sekä kypsennyksen aikana syntyneestä kosteudesta johtuvan maun häviämisen.
- Sous Vide -kypsennys sallii lisäksi ruokien kypsennyksen paremman valvonnan perinteisiin menetelmiin nähden, takaamalla tasaisen kypsennystuloksen.
- Lisäksi voidaan kypsentää alhaisimmilla lämpötiloilla perinteisiin kypsennyksiin nähden.

Vakuumikypsennystä varten vaaditaan:

- Vakuumilaite, jonka ansiosta saadaan paras ja turvallisin vakuu kiinteille ja nestemäisille elintarvikkeille.
- Tarkista, että pussin saumattava alue on puhdas eikä siinä ole ruokajäämiä.
- Elintarvikkeen tiivis pakkaaminen sille tarkoitettuun asianmukaiseen pussin sisälle, joka kestää kypsennyslämpötiloja.

- Vähintään 99,8 %:sen vakuumin luominen pussiin välttääksesi vaaran, että ilmakuplat jäävät pussin sisäpuolelle vaarantaen kypsennystä.
- Jos sinulla on Smeg-vakuumilaatikko, käytä maksimaalista vakuumitasoa (taso 3).

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

Varoitoimenpiteet:

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

Valitse Sous Vide -kypsennys seuraavasti:

1. Käännä kytkin toimintoon  +  + .
2. Asetuksia varten katso kuvattua toimintoa alkaen kappaleesta "Höyrykypsennys".

Neuvoja höyrykypsennykseen

- **Pasta ja riisi:** kun 100 °C lämpötila on saavutettu, kypsennysaika vastaa keittotasolla käytettävää kypsennysaika. Laita pasta tai riisi metallipellille ja peitä noin 1 cm:llä vettä. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi riisin kypsennyksen aikana, laita kansi astian päälle tai peitä alumiinifoliolla.

Tämä menetelmä estää riisiä absorboimasta kaikkea vettä ja se voidaan näin tarjolla suoraan pöytään.

- **Kananmunat:** voivat olla **kovaksi keitetyjä, munakokkelia** tai **uppomunia** käyttämällä höyrytoimintoa 100 °C:ssa. Saadaksesi täydelliset **kovaksi keitetyt munat**, laita ne rei'itetylle pellille ja kypsennä niitä 4-6 minuuttia saadaksesi niistä pehmeät ja 8-10 minuuttia saadaksesi niistä kovat.

Munakokkelia varten, laita vatkatut munat metallipellille yhdessä maidon, voin ja mausteiden kanssa. Peitä alumiinifoliolla. Sekoita haarukalla parin minuutin välein.

Uppomunia varten, kaada kiehuva vettä metallipellille yhdessä tilkka etikkaa ja kypsennä höyryssä noin 4-5 minuutin ajan.

- **Vihannekset:** ovat täydellisiä kun ne kypsennetään höyryllä. Ne säilyttävät värinsä, makunsa ja ravintosisältönsä. Kypsennä paksuja vihaneksia, kuten perunat, nauriit ja palsternakka 100 °C saman verran kun niitä kypsennetään keittotasolla. Kypsennä parsakaalia 6 minuuttia saadaksesi siitä kovaa tai korkeintaan 10 saadaksesi siitä pehmeää.
- **Kala:** koska kala vahingoittuu rakenteeltaan helposti, sille ihanteellinen kypsennystapa on höyrykypsennys. Rasvaisia kaloja varten, kuten lohi tai kirjolohi, kypsennä 100 °C noin 5 minuutin ajan. Vähärasvaisia kaloja varten, kuten turska ja kolja, kypsennä 80°C noin 5 minuutin ajan. Useiden samanaikaisten kypsennysten tapauksessa, kaikki kalat on kypsennettävä uunin alemmalle tasolle asetetulla rei'itetyllä pellillä, jotta kalan nesteet eivät tipu muiden ruokien päälle.
- **Liha:** vuoka ja curry ovat täydellisiä höyrykypsennystä varten. Valmistele vuoka normaalin uunikypsennyksen tapaan. Laita se metallipellille; peitä alumiinifoliolla ja, lihan koon mukaan, kypsennä 45 minuutista 3 tuntiin.
- **Vihanneskeitot:** höyrykypsennys takaa erinomaisen maun ja vähäisen valvonnan, sillä nesteet eivät tule ulos. Sopivan paksuista vihanneskeittoa varten, kypsennä ensin vihannekset, lisää sitten lientä ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa. Höyrykypsennys on ihanteellinen myös kun halutaan tehdä säilöjä.
- **Keitot:** ne valmistetaan yksinkertaisesti ja nopeasti. Laita keitto metallipellille, peitä

kannella tai alumiinifoliolla ja kypsennä höyryssä 100 °C:ssa, yhtä kauan kuin mikroaaltouunissa tehtävä kypsennys. Kermamaisen tuloksen saamiseksi, sekoita kypsennyksen puolessavälissä.


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

Höyryn kanssa yhdistetyt kypsennykset



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

1. Käännä kytkin siihen höyrytoimintoon, jota

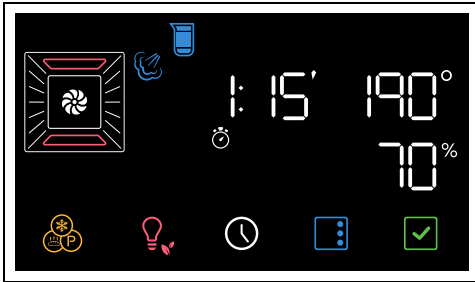
aiotaan käyttää (esimerkiksi  +

). Merkkivalo  vilkkuu.

2. Jatka säiliön täyttöön kuten osoitettiin aiemmin.

Höyryn kanssa yhdistetyn kypsennyksen asettaminen

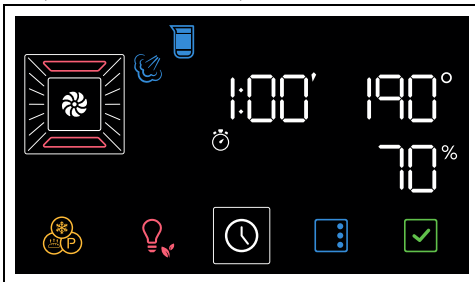
1. Käännä lämpötilakytkintä kypsennyslämpötilan asettamiseksi (välillä 100 °C - 250 °C) (esim. "190 °C").



2. Paina näppäintä .

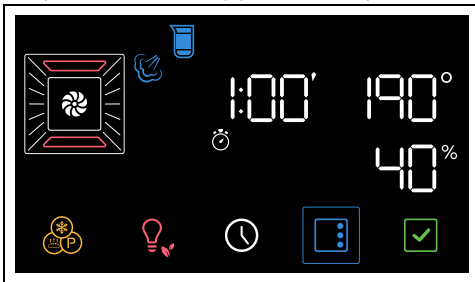
Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.


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



4. Paina näppäintä  näytöllä. Merkkivalo  vilkkuu.

5. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi kypsennyksen höyryprosentin asettamiseksi (välillä 20% - 70%) (esim. "40%").





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 säävuttaa 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.

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

Kypsennyksen päätyminen

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

1. Poistu toiminnosta palauttamalla toimintokytkin 0-asentoon.
2. Aukaise luukku
3. Poista ruoka uunista.
4. Sulje luukku.
5. Jatka säiliön tyhjennykseen kuten osoitettiin aiemmin.

Kuivaus höyrytoimintojen jälkeen

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

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

Yhdistelmätoimintojen luettelo

HÖYRYKIERTOILMA



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

LÄMMIN KIERTOILMA HÖYRYLLÄ




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

Perinteinen kypsennys

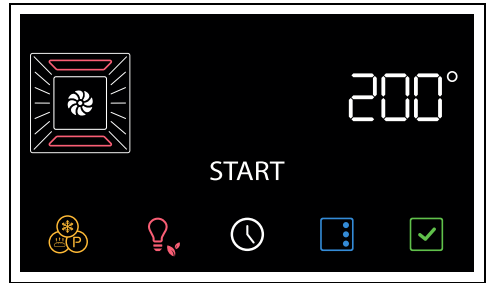


Kypsennys voidaan keskeyttää milloin tahansa siirtämällä toimintokytkin 0-asentoon.

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 sytyttämällä sisävalo.

Kypsennyksen päättyminen

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

Ajastettu paisto



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

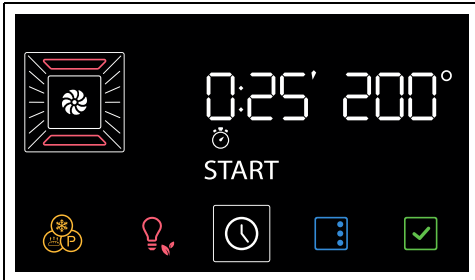



Kun luukku avataan, käynnissä oleva toiminto keskeytetään. Toiminto jatkuu automaattisesti kun luukku suljetaan.

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

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.


2. Käännä lämpötilakytkintä 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 päätyttyä:

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 lämpötilakytkintä vastapäivään, kunnes paisto aika nollataan.

3. Vahvista painamalla näppäintä .

Ohjelmoitu paisto



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



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

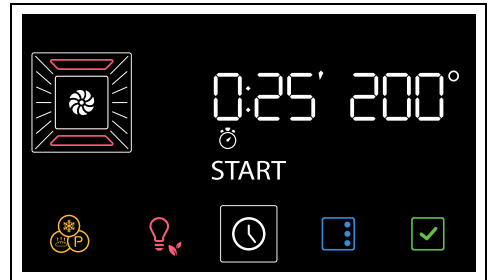



Jos ehdotettu paisto aika säilyy eikä ohjelmoitu paisto käynnisty, lisää vähintään yksi minuutti.

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

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

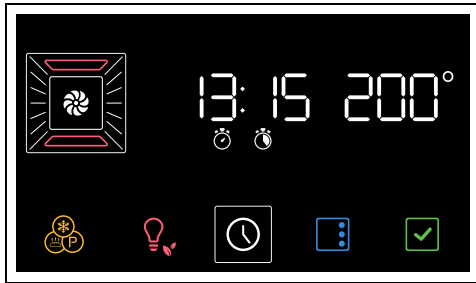
2. Käännä lämpötilakytkintä asettaaksesi paistoajan keston (1 minuutista 13 tuntiin) (esimerkiksi "25 minuuttia").



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.

Laite 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 lämpötilalakytkintä vastapäivään, kunnes vähimmäispaisto aika on saavutettu
4. Vahvista 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 **00:00** ja merkkivalo .

3. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi ajastimen kestoajan (1 minuutista 23 tuntiin).

4. Vahvista painamalla näppäintä .

Ajastimen päättyessä kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkkivalo .

5. Paina näppäintä poistuaksesi toiminnosta.

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 alaosaan. 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 uuniluokun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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

Lämpötila-anturin käyttö (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

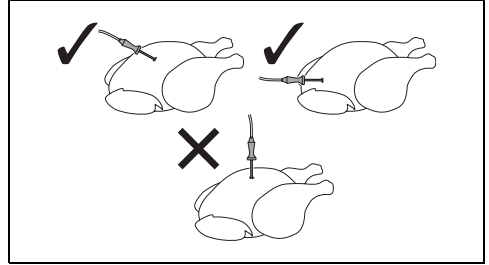


Älä asenna mahdollisia teleskooppiohjaimia neljännelle tasolle alhaalta, koska ne estävät pääsyn lämpötila-anturin sivulla olevaan liitäntään.

Anturin oikea käyttö

1. Aseta ruoka pellille.
2. Työnnä anturin kärki ruokaan uunin ulkopuolella.
3. Ihanteellisen tuloksen saamiseksi varmista, että lämpötila-anturi on asetettu ruoan

paksuimpaan kohtaan, poikittaissuunnassa ja vähintään 3/4 sen pituudesta, mutta siten että se ei kuitenkaan kosketa alla olevaa peltiä eikä tule ulos itse ruoasta.



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



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

Kypsennyksen asettaminen lämpötila-anturin kanssa



Varoitus: saavutettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Suojaa käsiä uunikintailla, 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.




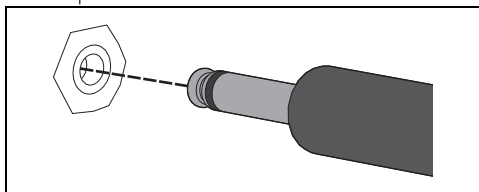
Parhaan tuloksen saamiseksi, on suositeltavaa asettaa paistolämpötila tavoitelämpötilaa korkeammaksi.




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

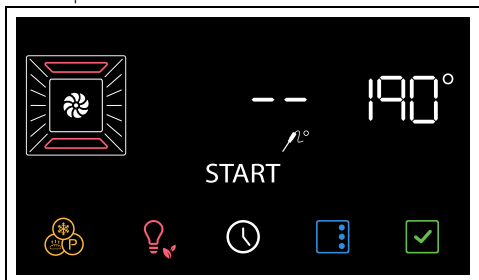
Uuni kylmänä:

1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi "KIERTOILMA" ).
2. Käännä lämpötilalakytkintä 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.

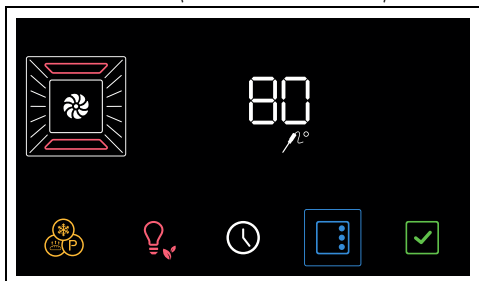


Näyttöön sytty merkivalo .


6. Sulje luukku.

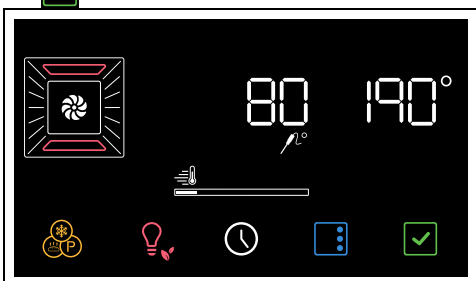


7. Paina näppäintä  näytöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.
8. Käännä lämpötilalakytkintä tavoitelämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi "80 °C").





9. Paina näppäintä  vahvistaaksesi asetettu tavoitelämpötila.

10. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .




Laitte aloittaa esilämmitysvaiheen.

 On mahdollista ohittaa esilämmitysvaihe pitämällä painettuna muutaman sekunnin näppäintä .

Kypsennys käynnistettynä:


1. Valitse yksi kypsennystoiminto (esimerkiksi "KIERTOILMA" ).

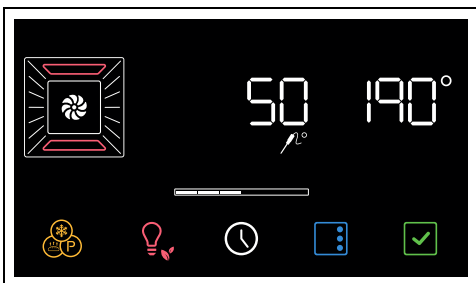
2. Käännä lämpötilalakytkintä paistolämpötilan asettamiseksi (esimerkiksi "190 °C").
3. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


Laitte aloittaa esilämmitysvaiheen.

Esilämmityksen lopuksi:

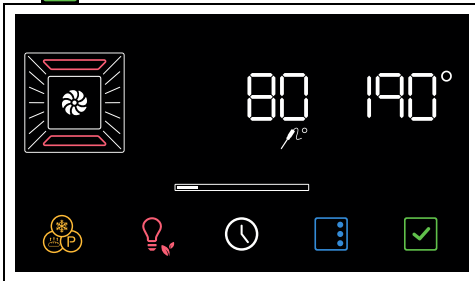
4. Avaa laitteen luukku.
5. Laita asianmukaisille kannattimille vuoka, jossa on kypsennettävä ruoka.
6. Aseta lämpötila-anturin jakkiliitin sivulla olevaan liitäntään käyttämällä itse anturia suojakannen avaamiseen.

Näyttöön sytty merkivalo .



7. Sulje luukku.
8. Paina näppäintä  näytöllä muuttaaksesi tavoitelämpötilaa.

9. Käännä lämpötilakytkintä 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 makujaan 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 esilämmitä 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 tiiviydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsä: paistoajan päätyttyä, työnnä hammastikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammastikkuihin, 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 riitlää (niitä voidaan pyytää valtuutetuista huoltoliikkeistä).
- Ilmanvirtauksen edistämiseksi aseta uunivuorat/kasarit riitlaiden keskelle ja varmista, että niiden leveys/halkaisija ei ole yli 30 cm.
- Aseta riitlät jättäen yksi tyhjä taso niiden väliin.
- Ruoan tyyppiin tai uuniin täyttömäärän mukaan, kahdella tasolla tapahtuva kypsennys saattaa vaatia muutamaa minuuttia 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.

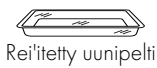
Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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

Energy säästämiseksi

- Pysäytä kypsennys muutama minuutti ennen

Varusteiden pikaopas



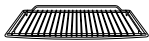
Rei'itetty uunipelti

Käytä rei'itettyä uunipeltiä irrotettavilla ohjaimilla, jotka on asennettu ensimmäiselle tasolle alhaalta. Aseta teräsuunipelti alla olevalle tasolle.

Sopii hyvin höyrykypsennykseen sekä höyryn yhdistelmätoimintoihin.

Suosittelaaan käyttämään riitilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.

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



Riitilä

Usealla tasolla tapahtuvia kypsennyksiä varten aseta kaksi riitilää ja jätä yksi tyhjä taso näiden

väliin ja käytä toimintoa LÄMPÖKIERTOILMA  tai PERUSLÄMPÖKIERTOILMA



Uunipelti

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

Suosittelaaan käyttämään toimintoa STAATTINEN  halutulla tasolla.



Syvä uunipelti

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa

STAATTINEN  aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipannu ylimmälle tasolle uunipannun riitilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA 



Uunipannun riitilä

Suosittelaaan käyttämään uunipannun riitilää alustana grillauksen nesteiden keräämiseksi.

Tutustu resepteihin


Jos haluat tarkastella eri elintarvikeryhmille tehtyjä reseptejä tai saada lisätietoja kypsennysehdotuksista, suositlemme käymään

normaalisti tarvittavaa aikaa. Kypsennys jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan sisälle kertyneellä lämmöllä.

- Vähennä luukun avaaminen minimiin, jotta vähennetään lämmön häviämistä.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.

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**.

Ohjeet valvontaelimille

Fan forced mode

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

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Conventional heating mode



STAATTISEN toiminnon suorittamiseksi on ohitettava esilämmitys vaihe (ks. kappale "Esilämmitys vaihe" luvusta KÄYTTÖ).

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Erityistoiminnot


- Käännä toimintokytkintä 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

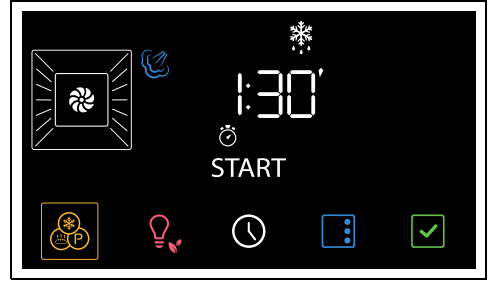
 Tämän toiminnon avulla on mahdollista sulattaa ruoka-aineita valitun ajan perusteella.


- 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 aktivoitua.

- Aukaise luukku.
- Aseta sulatettava ruoka kypsennystilan sisälle.

- Sulje luukku.
- Paina näppäintä  vahvistaaksesi.
- Käännä lämpötilakytkintä sulatusajan antamiseksi (välillä 1 minuutti - 13 tuntia) (esimerkiksi "1:30").



- Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .


Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus



End ja kuuluu äänimerkki.



- Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.
- Seuraavassa on viitetaulukko 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

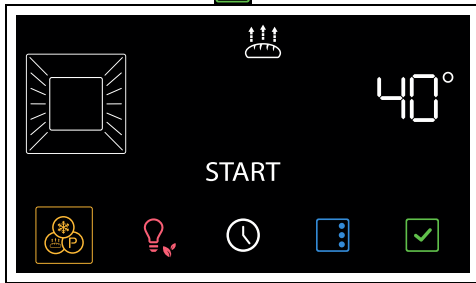
 Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikainoiden kohotukseen.


- 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 aktivoitua.

- Aukaise luukku.
- Aseta kohotettava taikina toiselle tasolle.
- Sulje luukku.


5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.




 Käännä lämpötilalakytkintä 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 toiminnosta kuten luukun aukaisu (jos varusteena) tai manuaalinen kytkentä kytkimen avulla ei saa lamppua 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.

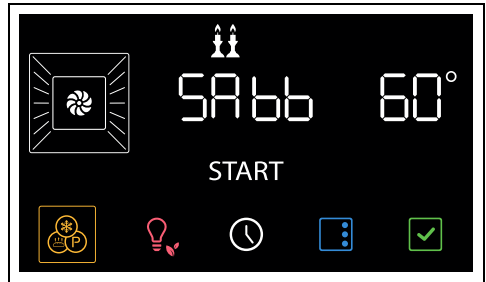
1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes


valitaan toiminto .

2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

91477A665/D


3. Käännä lämpötilalakytkintä haluamasi paistolämpötilan valitsemiseksi (esimerkiksi "90 °C").





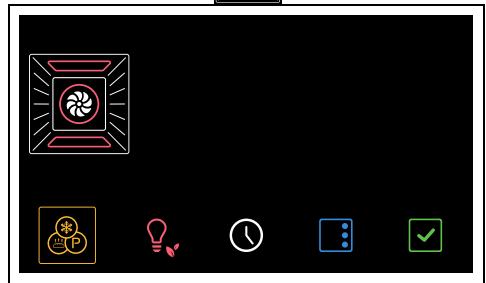
4. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .

5. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

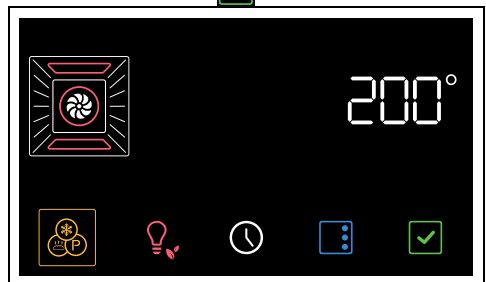
TURBO

 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. Esilämmituksen päättyessä avaa luukku ja laita kypsennettävä ruoka uuniin.

6. Sulje luukku.


7. Tarkasta ruoan kypsyyssaste sytyttämällä sisävalo.


8. Kypsennyksen päättyttyä, poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

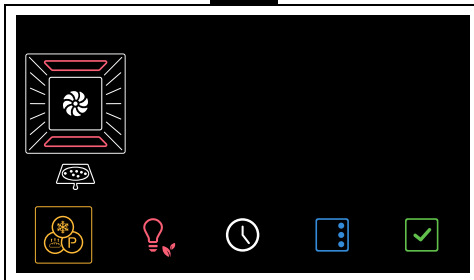
PIZZA



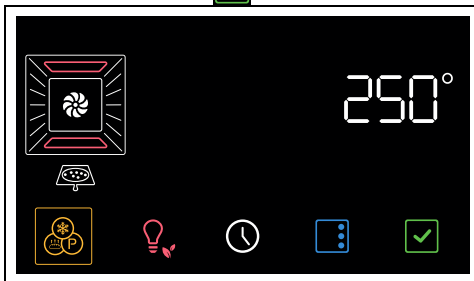
Erityistoiminto pizzan paistoa varten. Ihanteellinen ei pelkästään pizzoille vaan myös kekseille ja leivoksille.

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. Esilämmituksen 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).

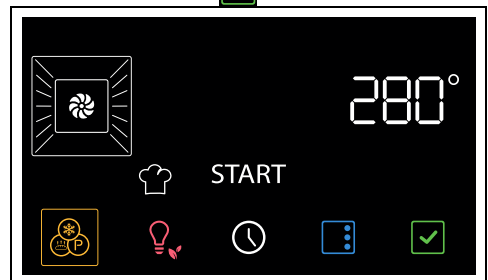
3. Sulje luukku

4. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen

valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **StOn**.



5. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



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



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

- Esilämmityksen päätyttyä avaa luukku ja aseta kypsennettävä ruoka lisävarusteelle.
- Sulje luukku.
- Kypsennyksen päätyttyä, poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.


BBQ (Grilli)

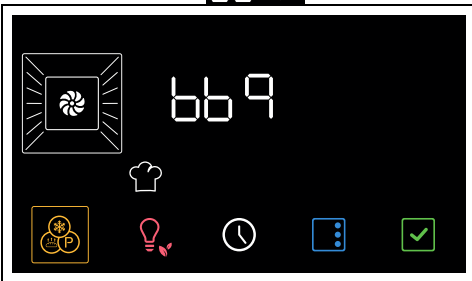


Kätevä grillaukseen. Käytä erikseen myytävän BBQ-lisävarusteen kanssa.

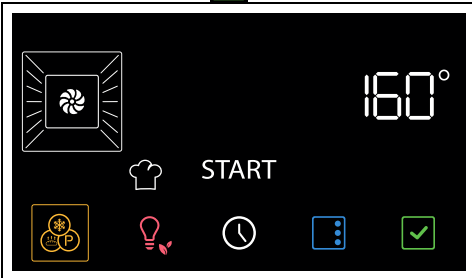


Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

- Aukaise luukku.
- Laita BBQ-lisävaruste uuniin.
- Sulje luukku
- Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **BBQ**.



- Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



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



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

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


AIRFRY

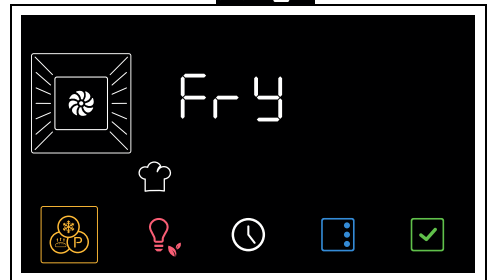


Kätevä ilman öljyä tapahtuviin kypsennyksiin. Käytä erikseen myytävän AIRFRY-lisävarusteen kanssa.

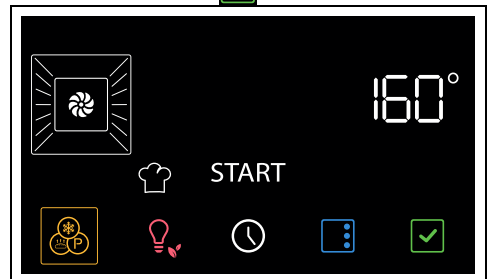


Katso käyttöohjeita ja suosituksia, jotka kuvataan lisävarusteen asiakirjoissa.

- Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto **AIRFRY**.




- Paina näppäintä  vahvistaaksesi.



- 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 O-asentoon.



Toissijaiset toiminnot

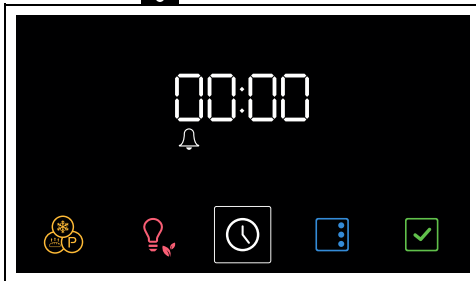
Näytön alaosassa olevilla näppäimillä on tiettyjä toissijaisia tehtäviä.

AJASTIN


 Ajastin ilmoittaa käyttäjälle vain, kun asetetut minuutit ovat kuluneet.


1. Kosketa päävalikossa näppäintä .

Näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot  ja merkivalo .




2. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi ajastimen kestoajan (1 minuutista 23 tuntiin).

3. Vahvista painamalla näppäintä .

4. Ajastimen päättyessä kuuluu äänimerkki ja näytöllä vilkkuu merkivalo .


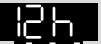


5. Paina näppäintä  poistuaksesi toiminnosta.


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. Vahvista 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. Vahvista 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)

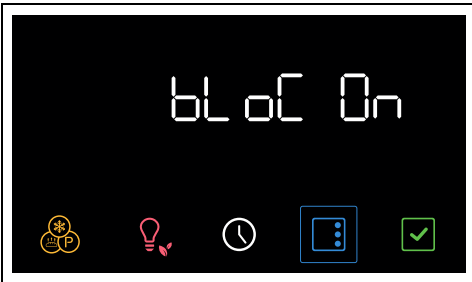




Tämän toimintatavan ansiosta laite lukitsee ohjaukset automaattisesti kahden minuutin kuluttua normaalin toiminnan aikana ilman käyttäjän suorittamia toimenpiteitä.

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




2. Käännä lämpötilalakytkintä ohjausten lukitustoiminnon aktivoimiseksi.



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



Normaalissa toiminnassa ohjausten lukituksesta osoitetaan merkivalon  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 lämpötilalakytkintä tai paina näytöllä olevaa näppäintä.




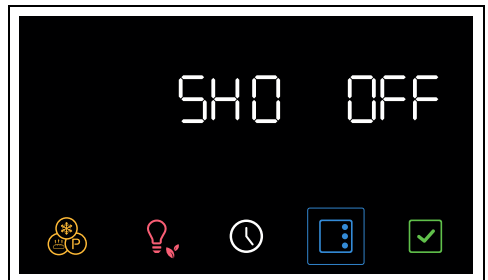
2. Kun näytöllä näkyy "Loch On", paina näppäintä  muutaman sekunnin ajan. Kahden minuutin kuluttua viimeisestä asetuksesta, lukitus kytkeytyy uudelleen päälle.

Show Room (vain esittelykäyttöön)

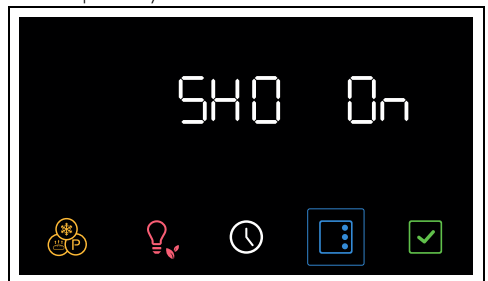




Tässä toimintatavassa laite voi kytkeä pois päältä lämmityselementit, mutta jättäen samalla kuitenkin ohjauspaneelin päälle.



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






2. Aktivoi show room -toiminto kääntämällä lämpötilalakytkintä.





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.


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

 Jos vesijohtoverkon vesi on liian kalkkipitoista, käytä pehmentettyä vettä.

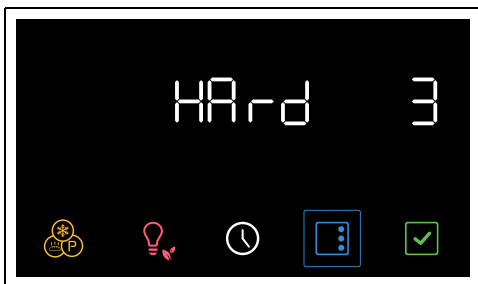
 Pyydä veden kovuustiedot paikalliselta vesilaitokselta.

Veden kovuus

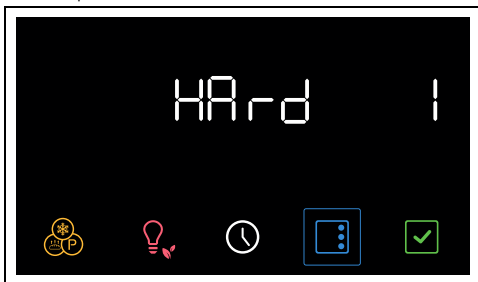
 Tässä tilassa on mahdollista asettaa veden kovuuden arvo kalkinpoistomenetelmän optimoimiseksi.

 Laitte 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").




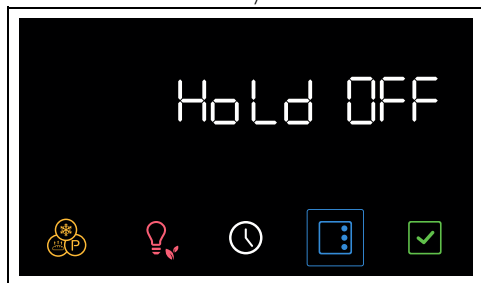
Veden kovuuden mukaan (°dH tai °dF) tuntimäärä, jonka jälkeen on suoritettava kalkinpoisto, on seuraava:

Arvo	°dH	°dF	Tuntia
1	0 ÷ 8	0 ÷ 15	8
2	8 ÷ 14	15 ÷ 25	7
3	14 ÷ 21	25 ÷ 38	6
4	21 ÷ 38	38 ÷ 53	5
5	31 ÷ 50	54 ÷ 90	4

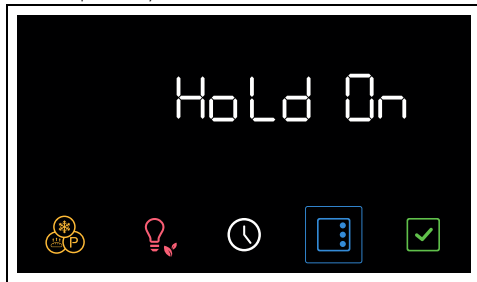
Lämmön säilyttäminen



 Tämän toimintatavan avulla laite voi sellaisen kypsennyksen päättyessä, jossa sen kesto aika on asetettu (jos sitä ei pysäytetä manuaalisesti), pitää vasta paistettua ruokaa lämpimänä (alhaisissa lämpötiloissa) säilyttäen 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.




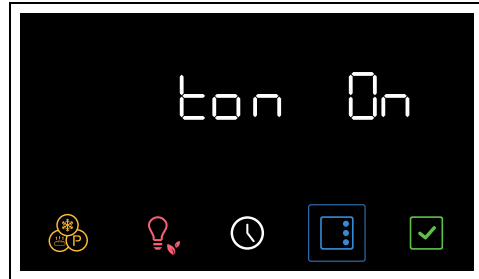
2. Käännä lämpötilalakytkintä oikealle tai vasemmalle valitaksesi halutun kirkkauden, arvosta 1 (alhainen kirkkaus) arvoon 5 (korkea kirkkaus).
3. Paina näppäintä  siirtyäksesi seuraavaan asetukseen tai paina näppäintä  vahvistaaksesi.

 Näytön kirkkaus on asetettu tehtaalla korkeaan arvoon.

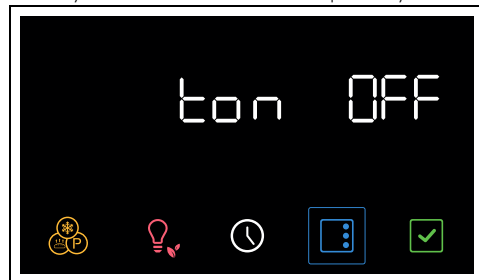
Äänensävyt



 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 äänensävutoiminto.



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 uunin sisälamput kytketään automaattisesti pois päältä noin minuutin kuluttua kypsennyksen alusta tai luukun aukkaisusta.




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



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

- 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.

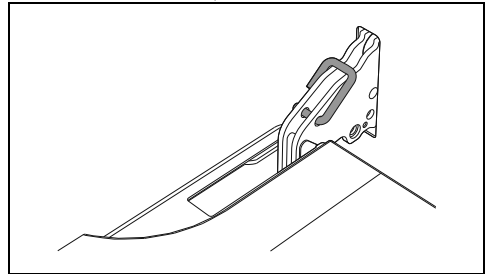
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

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

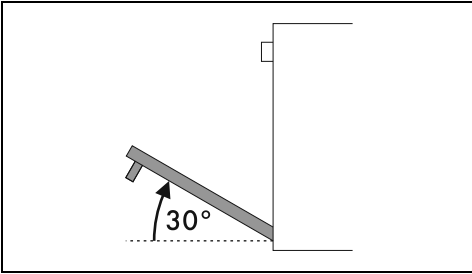
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

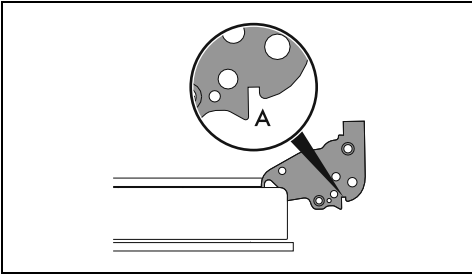


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan

muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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



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

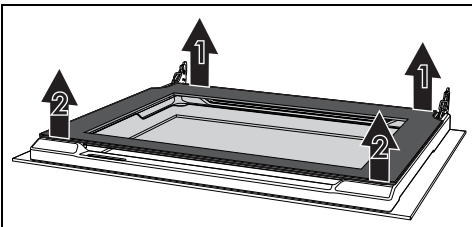
Luukun lasin puhdistaminen

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

Sisälasiin irrottaminen

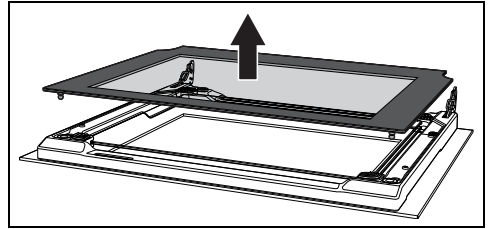
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

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

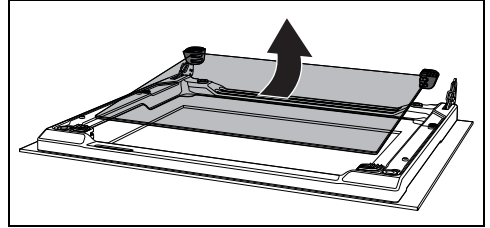


3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2

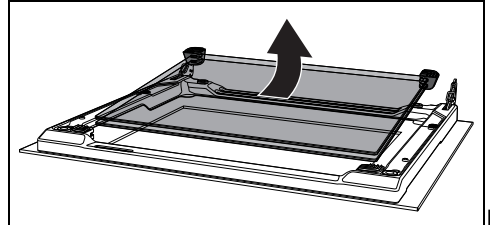
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofilista.



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

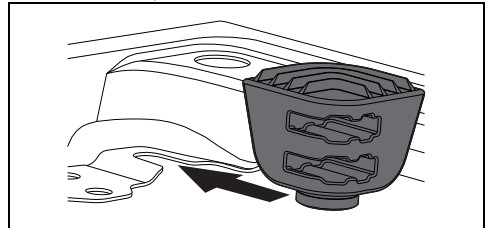


HUOM: Joissain malleissa keskimmäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

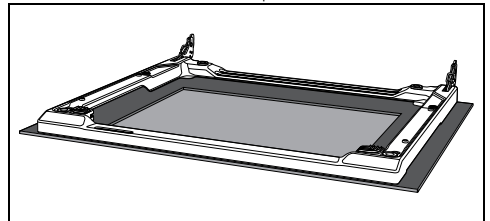


Tämän vaiheen aikana voi tapahtua, että ylemmän kumiset pienet osat tulevat ulos paikaltaan.

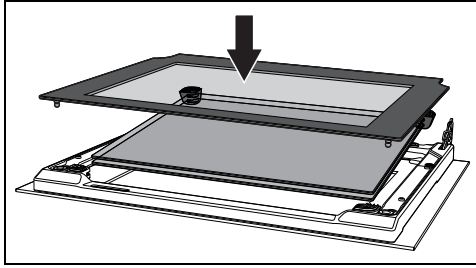
6. Laita etummaisat kumiosat paikalleen. Kumiosien jalat on asetettava ulkolasia kohti.



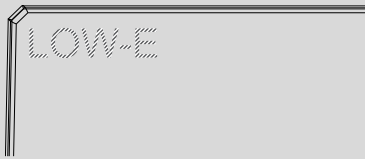
7. Puhdista ulkoinen lasi ja edellä irrotetut lasit.



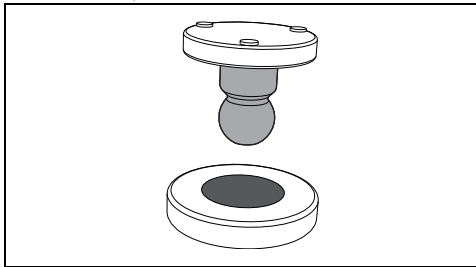
8. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.
9. Laita keskilasiyksikkö takaisin ja aseta sisälasi paikalleen.



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



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



Kypsennystilan puhdistus

Kypsennystilan hyvän kunnan kannalta se tulee puhdistaa säännöllisesti ja kylmiltään. Älä anna sokeripohjaisten tuotteiden kuivua kypsennystilan sisäpuolelle, sillä ne voivat vaurioittaa sen emalipintaa. Puhdistusta varten poista kaikki irrotettavat osat. Puhdistuksen helpottamiseksi, irrota:

- luukku;

- ritilöiden/peltien kannattimet.



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

Kuivaus

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

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

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.

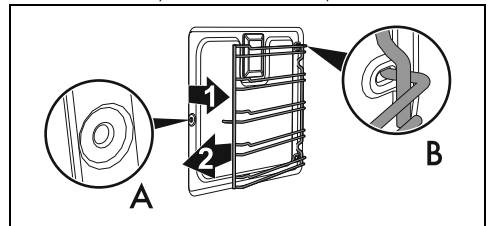
Kuivaa huolella puhdistuksen jälkeen.

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.

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


Esitoimenpiteet


Ennen Vapor Clean -toiminnon käynnistämistä:

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


Vapor Clean -asetus



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

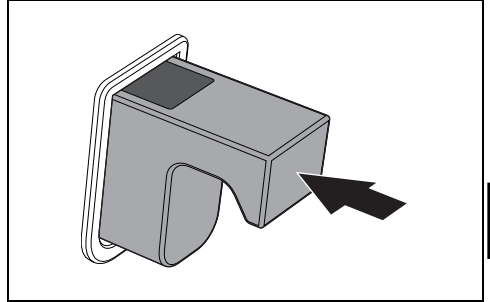
1. Kun ollaan siirrytty erityistoimintojen valikkoon, paina näppäintä , kunnes valitaan toiminto .




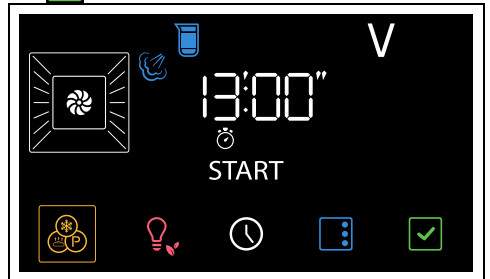
2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.
3. Suorita säiliön täyttö lisäämällä puhdasta vettä, kunnes näytetään maksimitason

merkkivalo .

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



5. Käynnistä toiminto painamalla näppäintä .



Kestoajan ja lämpötilan parametrejä ei ole mahdollista muuttaa käyttäjän toimesta.

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus


End

ja kuuluu äänimerkki.

6. Poistu toiminnosta kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

Ohjelmoitu Vapor Clean

Vapor Clean -toiminnon aloitusaika voidaan ohjelmoida muiden paistotoimintojen tapaan.

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

Merkkivalot  ja  vilkkuvat näytöllä.

8. Aseta paiston loppumisaika kääntämällä lämpötilakytintä.

9. Paina näppäintä  vahvistaaksesi.

Laite jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen Vapor Clean -toiminnon.

Säiliön tyhjennys



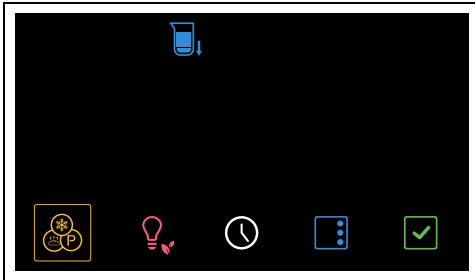
Ennen säiliön tyhjennystä on odotettava, että uuni jäähtyy jättämällä luukku auki. Jotta olet varma, ettei säiliöön jäänyt vesi ole liian kuumaa, odota vähintään 40 minuuttia.


Kun olet suorittanut Vapor Clean -toiminnon:


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

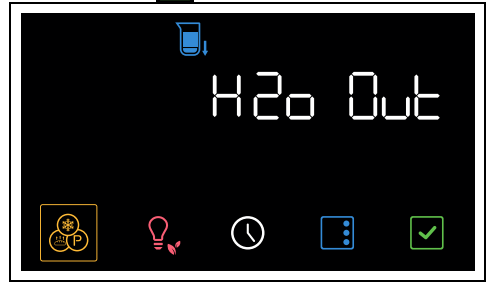
Näppäin  vilkkuu.

Laite ehdottaa säiliön tyhjennystoimintoa.

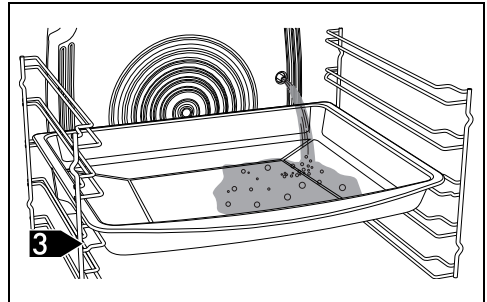


4. Paina näppäintä  toiminnon vahvistamiseksi.


5. Käynnistä toiminto painamalla uudelleen näppäintä .



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



6. Odota, että tyhjennysvirta loppuu.

Lopuksi kuuluu äänimerkki ja näytöllä näkyy kirjoitus .

7. Poistu toiminnosta palauttamalla toimintokytkin 0-asentoon.

Vapor Clean -toiminnon päätyminen

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuivutiinalla.
3. Käytä pintyneimpien 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 katalyyysijaksoa.



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.

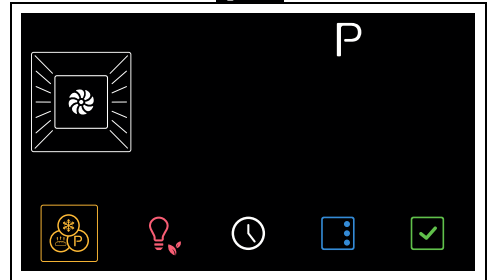
Esitoimenpiteet


Ennen pyrolyysin käynnistämistä:

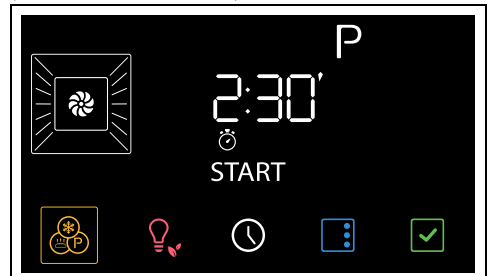
- Puhdista sisälasi tavallisten puhdistusohjeiden mukaan.
- Poista paistotilan sisältä edellisistä paistoista jäljelle jääneet suuret ruokajäämät tai valumat.
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Jos pintyneitä jäämiä esiintyy, suihkuta uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta lasiin (tutustu tuotteessa lukeviin varoituksiin); anna tuotteen vaikuttaa 60 minuutin ajan, huuhtelee 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 **P**.



2. Paina näppäintä  vahvistaaksesi. Näytölle ilmestyy pyrolyysin kesto-aika (tehdasasetus on 2.30).



3. Käännä lämpötilalakytkintä asettaaksesi pyrolyysin kesto-aika 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 kytketty.

Lopuksi näytölle ilmestyy vilkkuva kirjoitus

End ja kuuluu äänimerkki.

6. Poistu toiminnoista 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.

Laitte jää odottamaan asetettua käynnistymisaikaa käynnistääkseen pyrolyysitoiminnon.



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

Pyrolyysin lopuksi

1. Poistu toiminnoista kääntämällä toimintokytkin 0-asentoon.

2. Avaa luukku ja pyyhi jäämät uunitilan sisältä kostealla mikrokuituliinalla.



Kumikäsineiden käyttöä on suositeltavaa näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikkeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

Kalkinpoisto

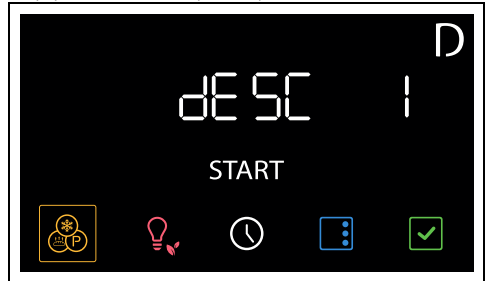


Jos kalkinpoistoa ei suoriteta, kerääntyvä kalkki voi vaarantaa laitteen oikean toiminnan ajan kuluessa.




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

Määräajoin näytölle ilmestyy pyyntö suorittaa höyrykattilan kalkinpoistoproseduuri.




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

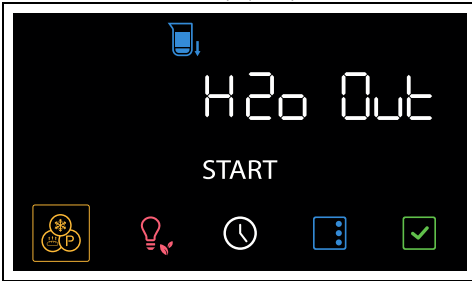



Kalkinpoistoprosessi voidaan peruuttaa 2 kertaa peräkkäin painamalla näppäintä  tai kääntämällä toimintokytintä. Muut toiminnot eivät ole mahdollisia, ennen kuin uusi kalkinpoistoprosessi suoritetaan.

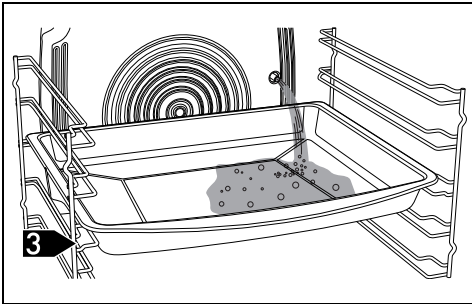
Esitoimenpiteet



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.



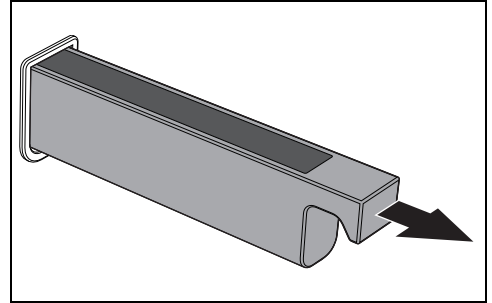
 Kyseisen hetken jälkeen ei voi enää peruuttaa kalkinpoistoprosessia.

Säiliön täyttö

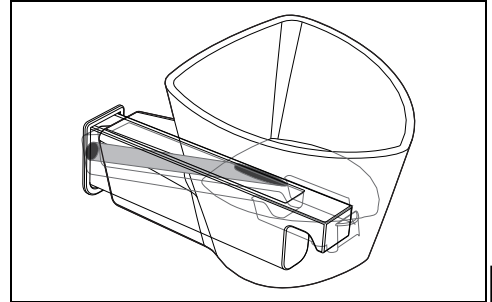
1. Sekoita kannussa 100 g sitruunahappoa ja 650 ml vettä.


 Älä käytä maitohappoa tai muita kalkinpoistoaineita.

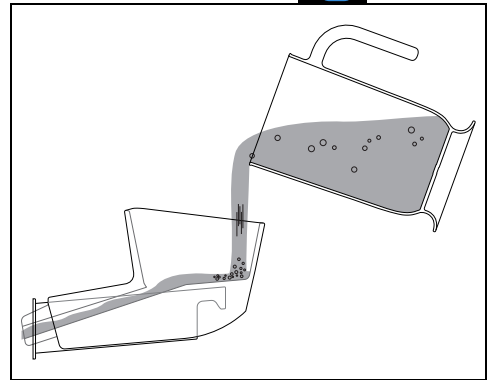
2. Avaa luukku ja poista täyttölaatikko paikaltaan.



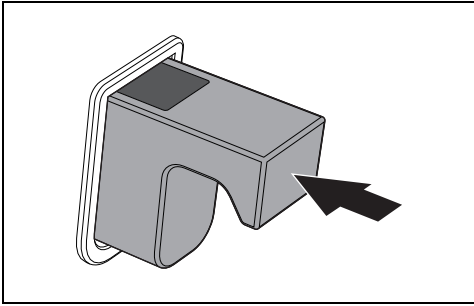
3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.



4. Kaada kalkinpoistaineliuosta, kunnes syttyä 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 päättynyt, on ehdottomasti huuhdeltava vesipiiri puhtaalla vedellä.

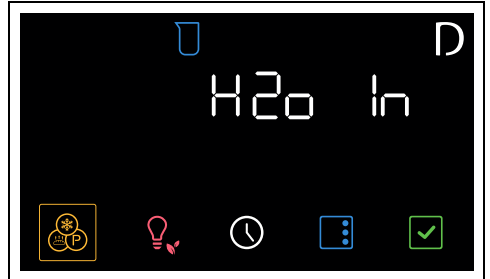


Käytä raikasta vähäkalkista hanavettä, pehmenettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.



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  sytty).

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  sytty).

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.

91477A665/D

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 **End**.

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.

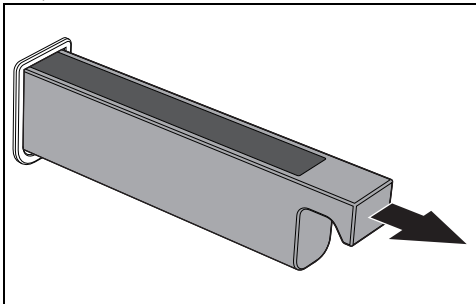
Esitoimenpiteet

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

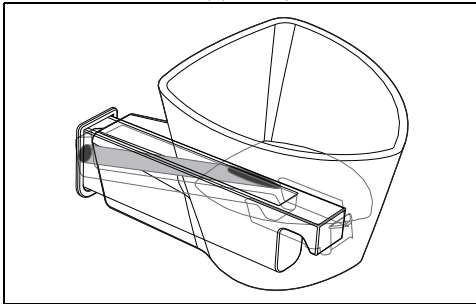


Säiliön täyttö

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

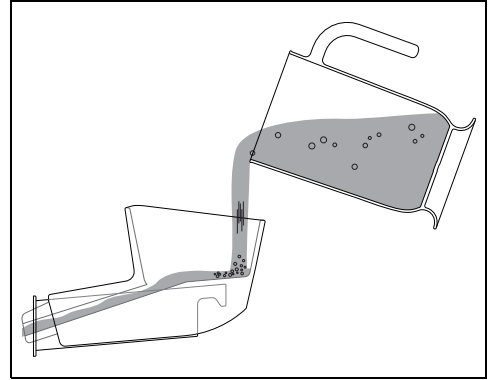


3. Laita toimitettu suppilo täyttölaatikkoon.

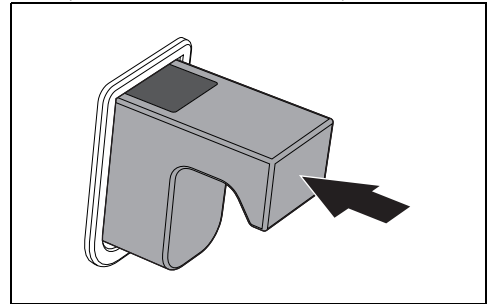


4. Kaada vettä, kunnes syttyä maksimitason


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  syttyä osoittaa 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. Tyhjennä 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.

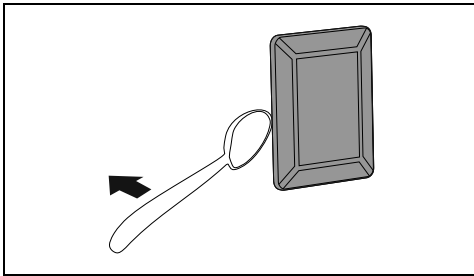
Sisävalon lampun vaihto



Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

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



ASENNUS

Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

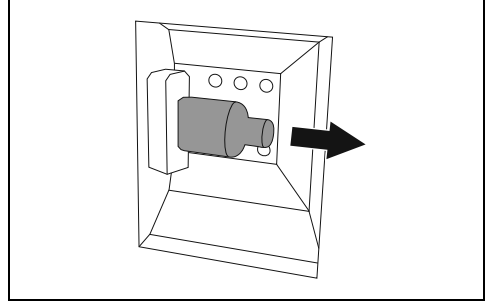
Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet



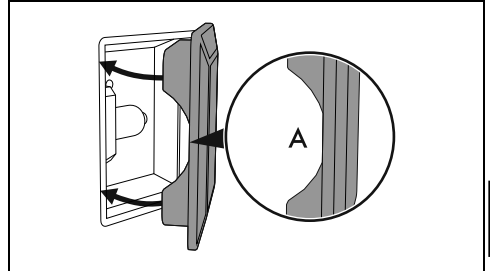
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

5. Vaihda lamppu tyypiltään samanlaiseen lampuun (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.

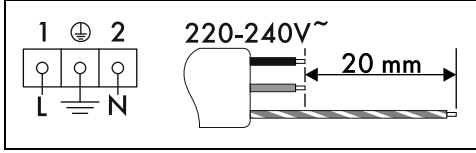
Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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 mm².



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.

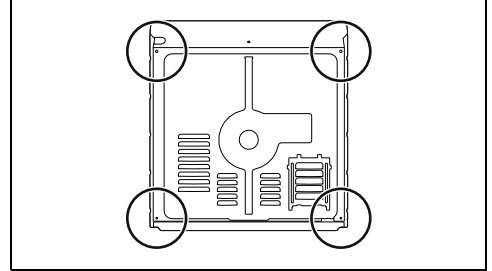
Johdon vaihto



Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.

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



2. Vaihda johto.

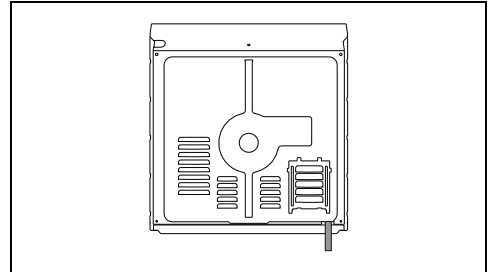
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

Asemointi



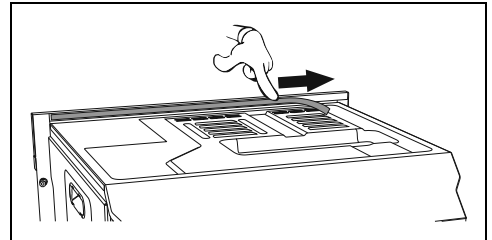
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Virtajohtodun asento

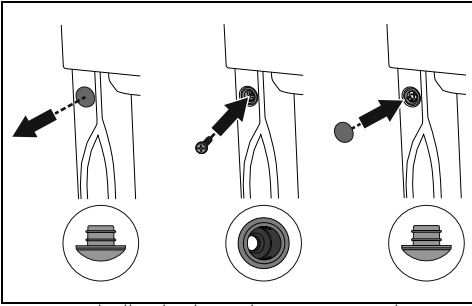


Etulevyn tiiviste

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

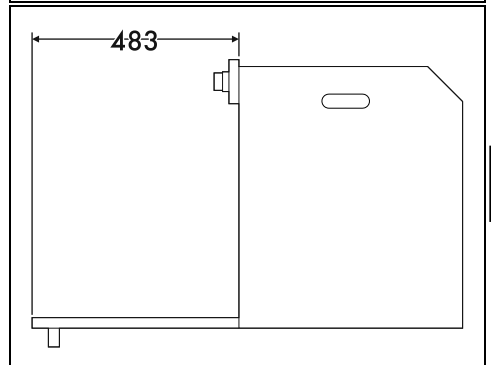
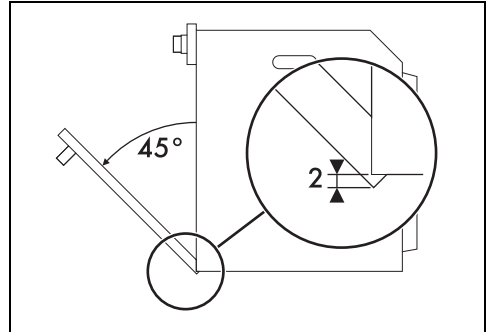
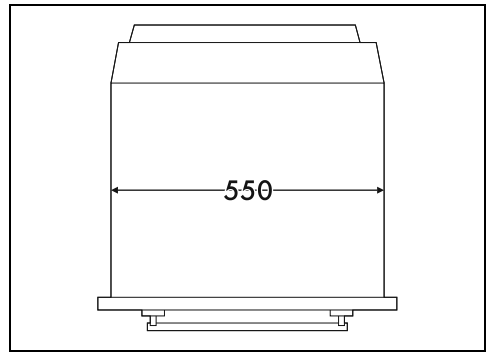
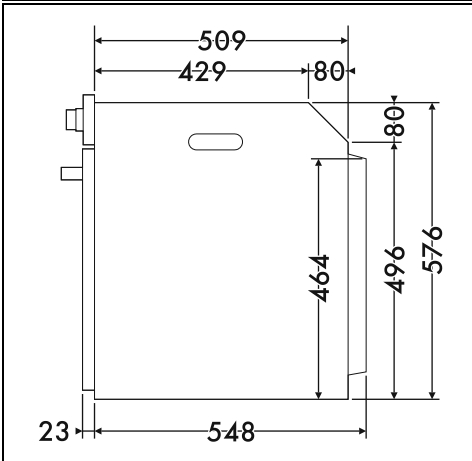
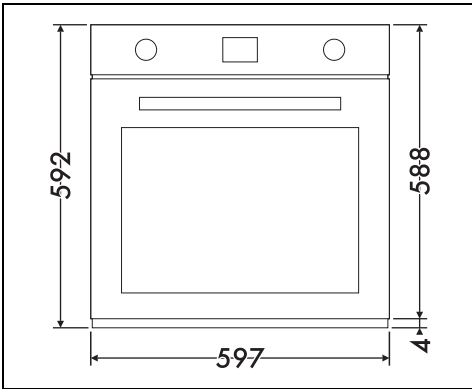


Kiinnitysholkit

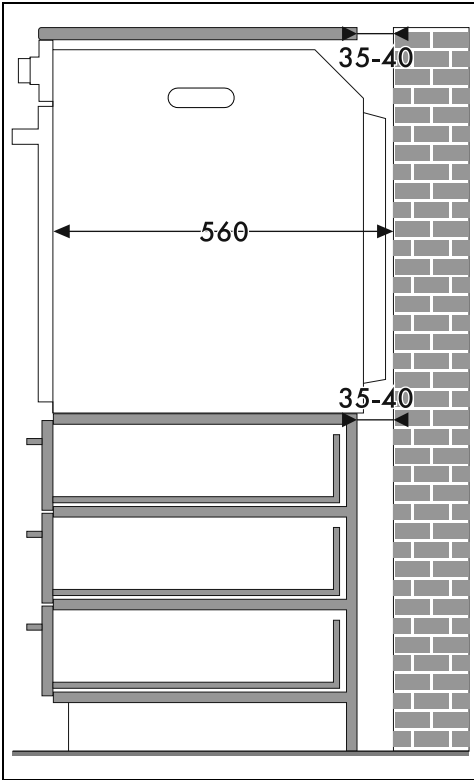


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

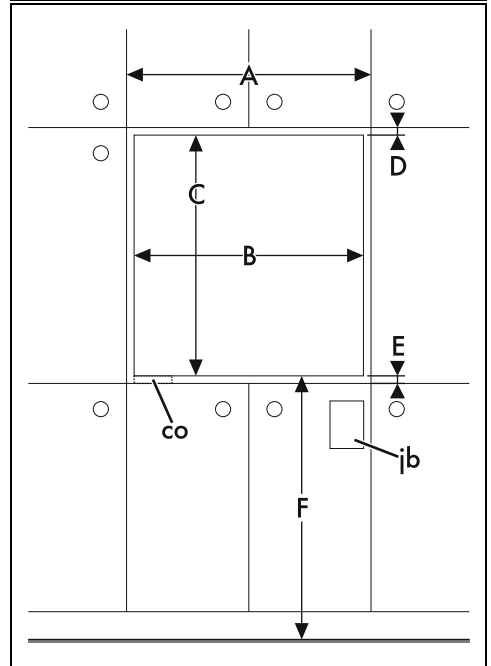
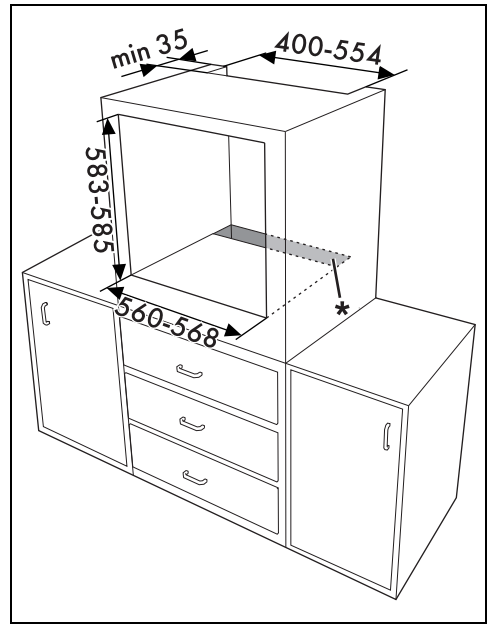
Laitteen mitat (mm)



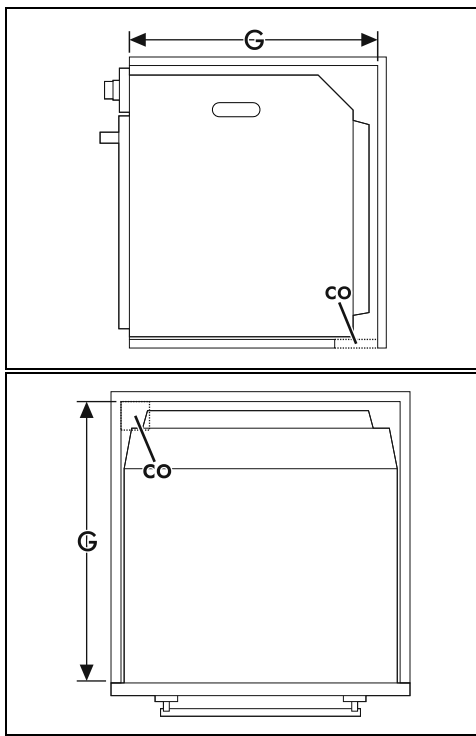
Kalusteasennus kaappiin (mm)



* 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

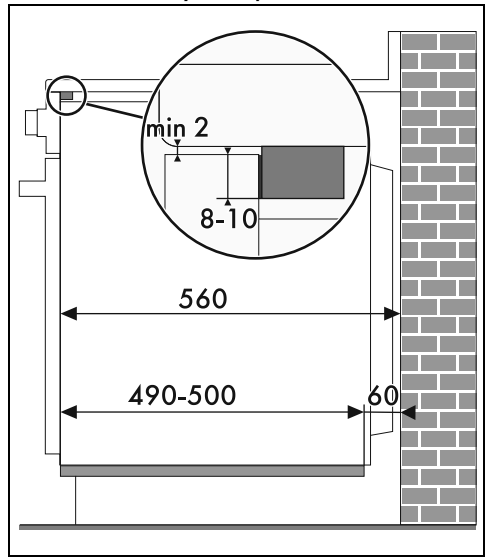
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

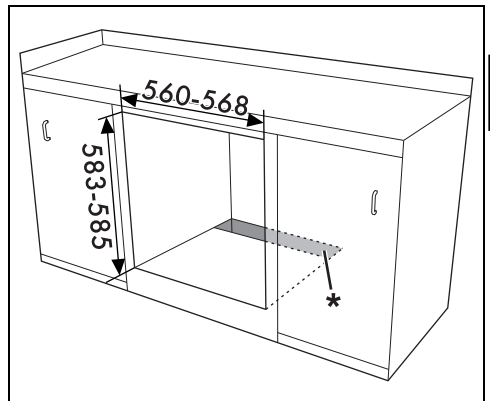
H min. 594 mm

co Läpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm²)

jb Sähkökytkentärasia

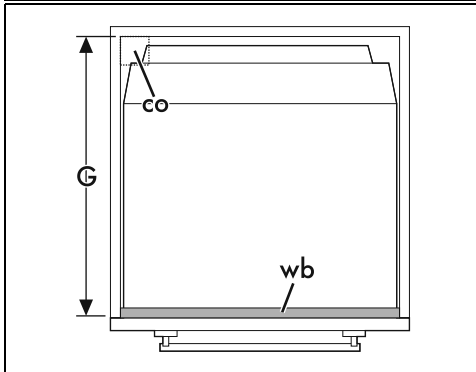
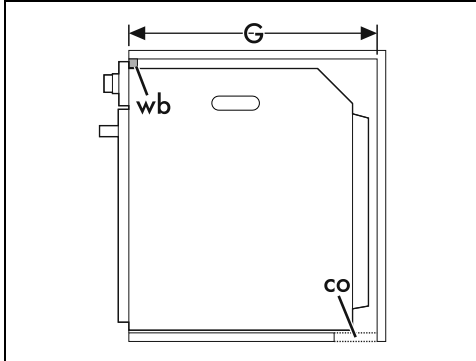
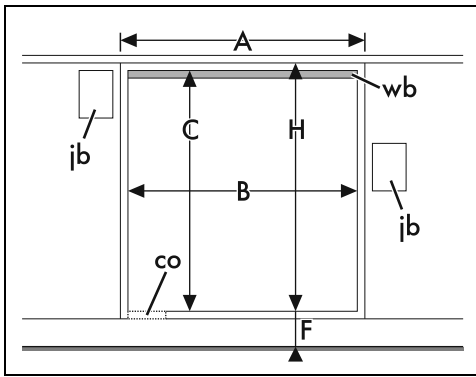


Jos aiotaan upottaa laite työtason alle, on asennettava puupalkki, jotta taataan ohjauspaneelin takaosaan asetetun tiivisteen käyttö mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.



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

FI



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Lämpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm²)

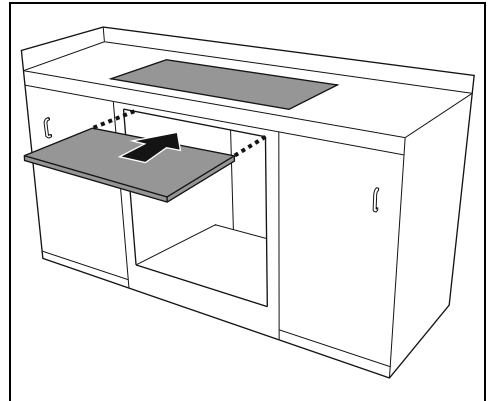
ib Sähkökytkentärasia

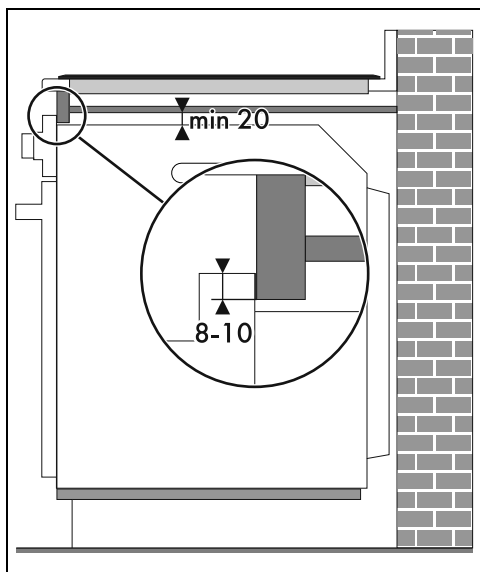
wb Puupalkki (suositeltu)

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.