

VAROITUKSIA	237	Lisävarusteet	243
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	237	KÄYTTÖ	244
Laitteeseen liittyen	240	Esitoimenpiteet	244
Laitteen käyttötarkoitus	240	Lisävarusteiden käyttö	244
Tämä käyttöohje	241	Unin käyttö	244
Valmistajan vastuu	241	Neuvoja kypsennykseen	245
Tyypikilpi	241	Varusteiden pikaopas	246
Hävittäminen	241	Suuntaa antava perinteisten kypsennysten taulukko	246
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	241	Ohjeet valvontaelimille	247
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	241	PUHDISTUS JA HUOLTO	248
Energian säästämiseksi	241	Laitteen puhdistus	248
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	242	Luukun puhdistus	248
Valonlähteet	242	Kypsennystilan puhdistus	249
Miten käyttöohjetta luetaan	242	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	250
KUVAUS	242	Ylimääräinen huolto	251
Yleinen kuvaus	242	ASENNUS	252
Ohjauspaneeli	243	Sähköliitäntä	252
Muut osat	243	Asemointi	252

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

VAROITUKSIA

Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

Henkilövahingot

- VAROITUS: Laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: pienet lapset on pidettävä kaukana.
 - VAROITUS: Tämä laite ja sen saavutettavissa olevat osat tulevat erittäin kuumiksi käytön aikana: älä koske lämmityselementteihin käytön aikana.
 - Suojaa kätesi uunikintailla, kun käsittelet ruokia uunitilan sisällä.
 - Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/tulipaloa vedellä:
- sammuta laite ja peitä liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
 - Laitteen käyttö on sallittu 8-vuotiaille tai sitä vanhemmille lapsille ja henkilöille, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on alentunut tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja tiedot, mikäli heidän turvallisuudestaan vastaava aikuinen valvoo ja ohjaa heitä.
 - Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
 - Pidä alle 8-vuotiaat lapset etäällä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
 - Älä päästä alle 8-vuotiaita

lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.

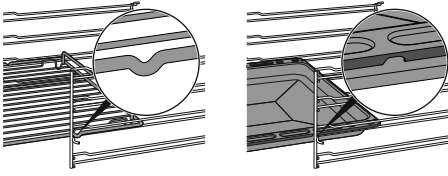
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kypsennystä on valvottava aina. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennysten aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan.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

- **ÄLÄ TEE MUUTOKSIA LAITTEESEEN.**
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan suorittavaksi voimassa olevien säädösten mukaisesti.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Älä koskaan irrota pistoketta johdosta vetämällä.

Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä lasiosien puhdistuksessa hankaavia tai syövyttäviä voimakkaita pesuaineita (esim. jauhemaisia tuotteita, tahranpoistoaineita tai metallisieniä), karkeita materiaaleja tai teräviä metallisia raapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin. Käytä tarvittaessa puu- tai muoviesineitä.
- Älä istu laitteen päälle.
- Älä käytä teräsosien tai metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloituneet, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät tahatonta

ulosvetoa, on oltava alasuuntaan ja kypsennystilan takaosaan päin.



- Älä käytä höyrysuihkuja laitteen puhdistamiseen.
- Älä käytä suihkemaisia tuotteita laitteen läheisyydessä.
- Älä tuki laitteen aukkoja tai tuuletusaukkoja.
- Tulipalovaara: älä jätä esineitä kypsennystilan sisälle.
- **ÄLÄ MISSÄÄN TAPAUKSESSA KÄYTÄ LAITETTA HUONEEN LÄMMITTÄMISEEN.**
- Älä käytä muovisia välineitä tai astioita ruokien kypsennykseen.
- Älä aseta kypsennystilaan purkkeja tai suljettuja astioita.
- Poista kypsennystilasta kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- Älä peitä kypsennystilan pohjaa alumiinipaperilla tai tinapaperilla.
- Älä aseta kattiloita tai peltejä suoraan kypsennystilan pohjalle.
- Tarvittaessa on mahdollista käyttää uunipellin ritilää (toimitettu tai erikseen myynnissä, mallista riippuen) asettamalla se pohjalle kypsennystä tukemaan.

- Mikäli halutaan käyttää leivinpaperia, aseta se niin, ettei se estä kuuman ilman kiertämistä uunitilan sisällä.
- Älä käytä avattua luukkua asettaaksesi kattiloita tai peltejä suoraan sisälasin päälle.
- Älä käytä avointa luukkua vipuna sijoitettaessa laitetta kalustekaapin sisälle.
- Älä kohdistavattuuun luukkuun liiallista voimaa.
- Älä käytä kahvaa tämän laitteen nostamiseksi tai siirtämiseksi.

Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen 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 turvallisuusmääräyksien mukainen maadoitus on

pakollinen.

- Käytä vähintään 90 °C:n lämpötilaa kestäviä johtoja.
- Sähköjohtojen johtimien ruuvien kiristysmomentti liitinrimassa on oltava välillä 1,5-2 Nm.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi, jos sähköjohto on vahingoittunut, ota välittömästi yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen.
- VAROITUS: Laitteen sijoittamisen aikana on varmistettava, että virtajohto ei ole sotkeutunut tai vahingoittunut.
- Ennen laitteelle suoritettavien toimenpiteiden suorittamista (asennus, huolto, asemointi tai siirto), varustaudu aina henkilönsuojaimilla.
- Ennen laitteelle suoritettavia huoltotoimenpiteitä, kytke yleinen virransyöttö pois päältä.
- Mahdollista laitteen irrottaminen asennuksen jälkeen helppopääsyisellä pistokkeella tai kytkimellä, jos kyseessä on kiinteä liitäntä.
- Sijoiita 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 2000 metriä merenpinnan yläpuolella.

Laitteeseen liittyen

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

Laitteen käyttötarkoitus

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

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

Tämä käyttöohje

- Tämä käyttöohje on laitteen oleellinen osa ja siksi se on säilytettävä ehjänä sekä käyttäjien helposti saatavilla koko laitteen käyttöajan 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 käyttöajan päättyessä erillään kotitalousjätteestä.

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



Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- Toimita laite käyttöajan 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.

Energiatehokkuuden tekniset tiedot

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

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

Energian säästämiseksi

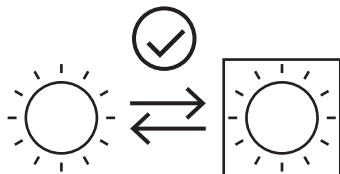
- Esilämmitä laite vain, jos resepti edellyttää sitä.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista kypsennystilaan.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä, kypsennä ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Poista uunista kaikki uunipellit ja ritilät, joita ei käytetä kypsennyksen aikana.
- Pysäytä kypsennys muutama minuutti ennen normaalisti tarvittavaa aikaa. Kypsennys jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaaminen minimiin, jotta vähennetään lämmön häviämistä.
- Pidä kypsennystila aina puhtaana.

Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

Kulutusta koskevat tekniset tiedot laitteen ollessa sammutettuna tai valmiustilassa ovat saatavilla sivustolla www.smeg.com 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:



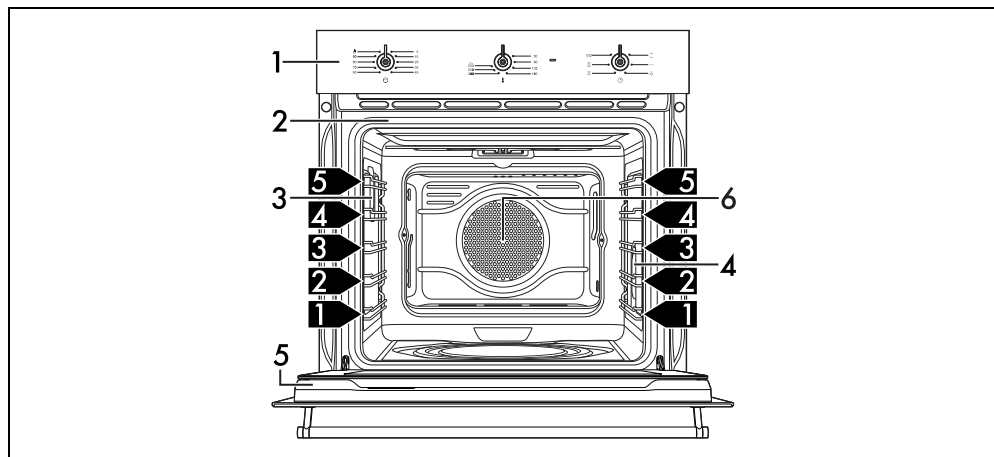
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

KUVAUS

Yleinen kuvaus



1 Ohjauspaneeli

2 Tiiviste

3 Lamppu

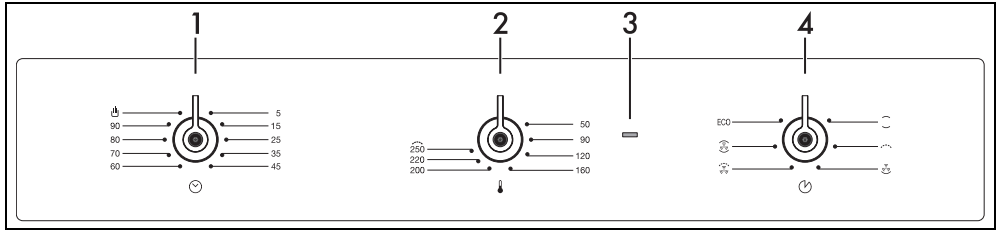
4 Lamppu (vain joissakin malleissa)

5 Luukku

6 Tuuletin

1,2,3... Kannatintaso

Ohjauspaneeli



1 Ajustimen nappi

Sen avulla voidaan käyttää ajastinta tai suorittaa manuaalinen paisto.

2 Lämpötilakytin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita kypsennyslämpötila.

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

3 Termostaatin merkkivalo

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

4 Toimintokytkin

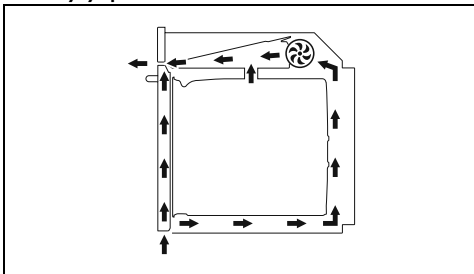
Uunin eri toiminnot soveltuvat erilaisille kypsennystavoille. Kun haluttu toiminto on valittu, aseta kypsennyslämpötila lämpötilakytimen avulla.

Muut osat

Asetustasot

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

Jäähdytyspuhallin



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

myös laitteen sammutuksen jälkeen.

Uunitilan valaistus

Laitteen sisävalaistus kytkeytyy:

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



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

Lisävarusteet



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia lisävarusteita.

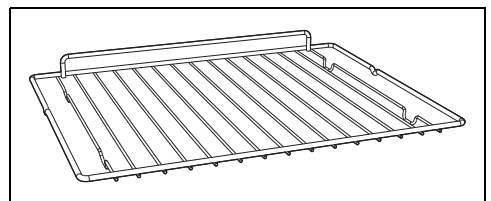


Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.



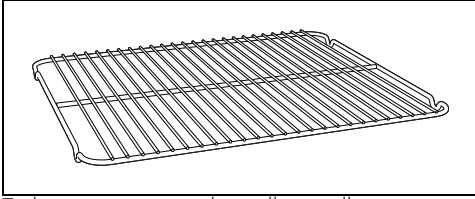
Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

Ritilä



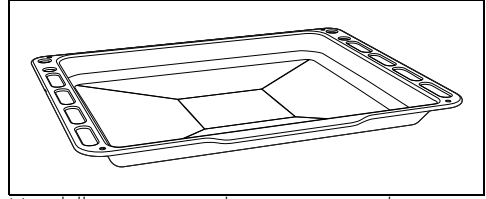
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

Uunipellin ritilä



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

Syvä uunipelti



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

KÄYTTÖ

Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

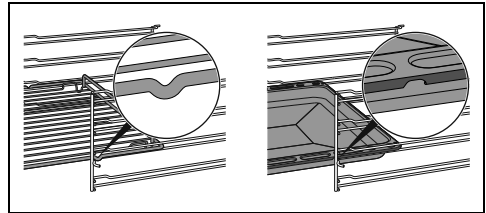
Lisävarusteiden käyttö

Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät ritilän tahatonta ulosvetoa, tulee olla

alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.



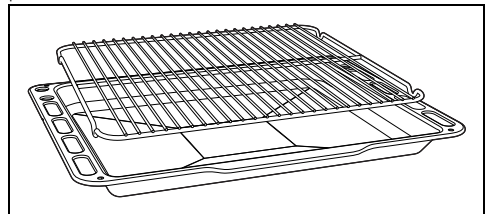
Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.



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

Uunipellin ritilä

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




Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Uunin käynnistys

Uunin käynnistämiseksi:

1. Valitse kypsennys toimintokytkimellä.
2. Valitse lämpötila lämpötilakytkimellä.
3. Valitse paistotoiminto ajastimella tai manuaalinen paisto ajastimen nupilla:
 - Käännä myötöpäivään merkkiäänen lataamiseksi. Luvut viittaavat minuutteihin. Säättö on asteittainen ja merkittyjen lukujen väliarvojen käyttö on mahdollista. Paiston lopun merkkiäänäni keskeyttää uunin toiminnan.
 - Käännä kytkintä vastapäivään, symbolin  kohdalle manuaalisen paiston suorittamiseksi.

Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

STAATTINEN



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

GRILLI



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

TUULETETTU PERUSTILA



Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella. Sitä suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille, lukuun ottamatta paljon kosteutta tuottavia ruokia (esimerkiksi vihannekset). Maksimaalisen energiansäästön saamiseksi ja paistoaikojen lyhentämiseksi, aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.

KIERTOILMAGRILLI



Sallii optimaalisen grillauksen myös paksummille lihapalasilte. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

KIERTOILMA



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

ECO ECO

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



Vältä uuninluukun avaamista paiston aikana ECO-toiminnolla.



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



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

Neuvoja kypsennykseen

Yleisiä ohjeita

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

Neuvoja lihan paistamiseen

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

Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä kylmässä että esilämmitetyssä uunissa. Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.
- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmittää uunitila ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan laadusta ja tiiviyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsä: paistoaajan päätyttyä, työnnä hammas tikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos leivonnainen ei jää kiinni hammas tikkuun, se on kypsä.
- Jos leivonnainen menee kasaan kun se poistetaan uunista, seuraavan paiston yhteydessä vähennä asetettua lämpötilaa

Varusteiden pikaopas



Riitilä

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.

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa



Uunipannu

STAATTINEN , aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipelti ylimmälle tasolle uunipellin riitilän kanssa, kun kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA .



Uunipellin riitilä

Suosittelaaan käyttämään uunipellin riitilää alustana grillauksen nesteiden keräämiseksi.

Suuntaa antava perinteisten kypsennysten taulukko

Ruokalajit	Paino (kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)
Lasagne	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50
Unipasta	3 - 4	Staattinen	1	220 - 230	45 - 50
Vasikanpaisti	2	Kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100

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

noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi paistoaika.

Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

- Aseta sulatettavat ruoat ilman pakkausta kannettomaan astiaan ja uunitilan ensimmäiselle tasolle.
- Vältä ruokien asettamista päällekkäin.
- Lihan sulattamiseksi käytä toiselle tasolle asetettavaa 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 uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

Energian säästämiseksi

- Pysäytä kypsennys muutama minuutti ennen normaalisti tarvittavaa aikaa. Kypsennys jatkuu jäljelle jäävien minuuttien ajan sisälle kertyneellä lämmöllä.
- Vähennä luukun avaaminen minimiin, jotta vähennetään lämmön häviämistä.
- Pidä laitteen sisäosa aina puhtaana.


Ruokalajit	Paino (kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Porsaan ulkofilee	2	Kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	15	
Roast beef	1	Kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunan rintafilee	3	Kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosylttyä uunissa	2 - 3	Kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					1. puoli	2. puoli
Porsaankylijykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	10	10
Siankyliki	0,7	Grilli	5	250	7	8
Sianliha filee	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	10	5
Häränliha filee	1	Grilli	5	250	10	7
Kirjolohi	1,2	Kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Kiertoilma	2	250	8 - 9	
Leipä	1	Kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Kiertoilma	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nytyt	1	Kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Kiertoilma	2	150 - 160	55 - 60	

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

Ohjeet valvontaelimille

Fan forced mode


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

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

Conventional heating mode

STAATTISEN toiminnon suorittamiseksi on ohitettava esilämmitysvaihe (ks. kappale

"Esilämmitysvaihe" luvusta KÄYTTÖ.

Ks. kappale "Energian säästämiseksi"  luvusta VAROITUKSET.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Laitteen puhdistus



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Pintojen puhdistus

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

Päivittäinen puhdistus

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

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

Ruokatahrat tai jäämät

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

Käytä normaaleja hankaamattomia tuotteita.

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

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

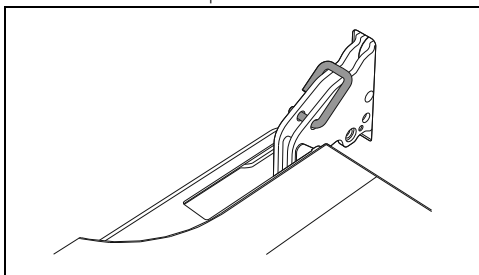
Luukun puhdistus

Luukun irrottaminen

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

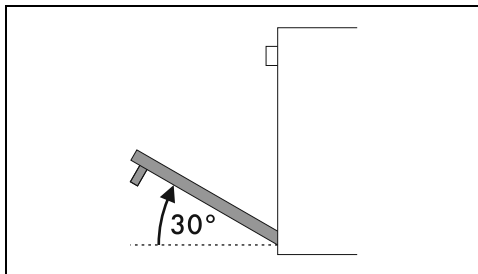
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

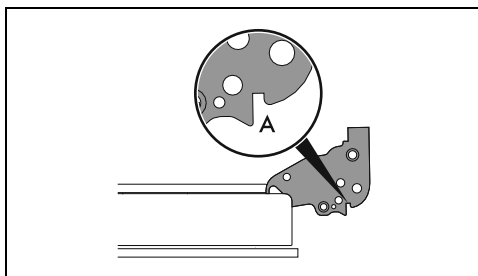


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan

muodostamalla noin 30 asteen kulman ja vedä se irti.



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



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

Luukun lasin puhdistaminen

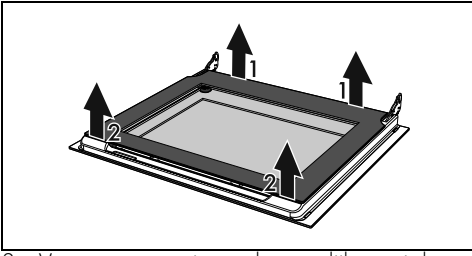
Pyri pitämään luukun lasit aina puhtaina. Käytä talouspaperia. Jos lika on jäänyt kiinni, pese lasi kostealla sienellä ja yleisellä pesuaineella.

Sisäläsin irrottaminen

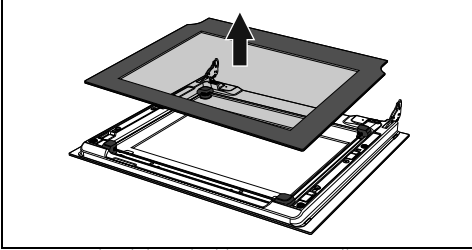
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisäläsin voidaan irrottaa.

1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisäläsin taemmat tapit vetämällä takaosaa varovaisesti yläsuuntaan

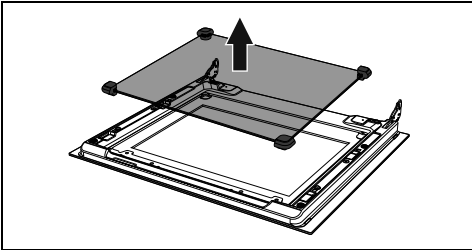
noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.



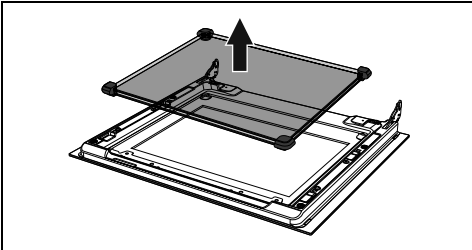
3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofilista.



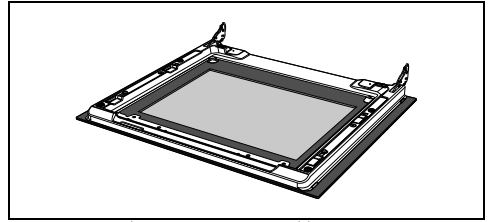
5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.



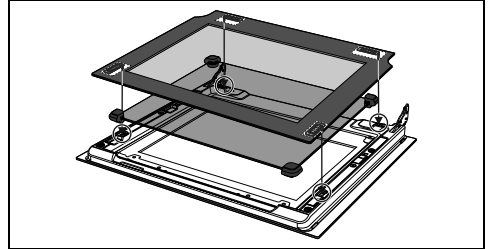
HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.



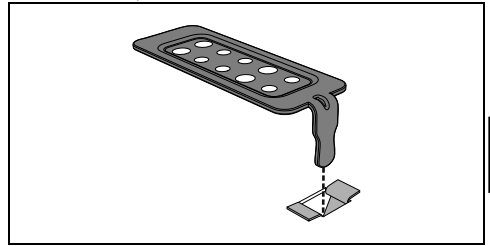
6. Puhdista ulkoinen lasi ja aiemmin irrotetut lasit.



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



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



Kypsennystilan puhdistus

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

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

- luukku;
- ritilöiden/peltien kannattimet.



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

Kuivaus

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

Jokaisen kypsennyksen lopussa:

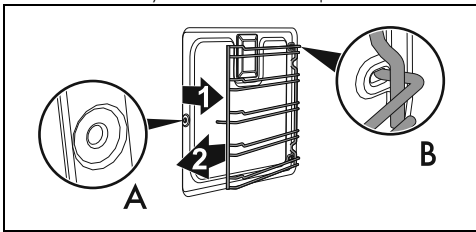
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen

Ritilöiden/peltien kannattimet irrottamalla sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin.

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

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



- Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



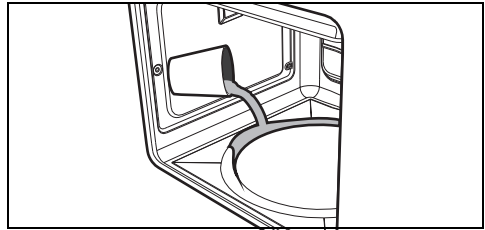
Vapor Clean -toiminto on avustettu puhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uuniin voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden tulevaa poistoa.

Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota ritilöiden/uunipeltien kannattimet.
- Jos käytössä, irrota itsepuhdistuvat paneelit.
- Kaada noin 120 senttilitran vettä uuniin

pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



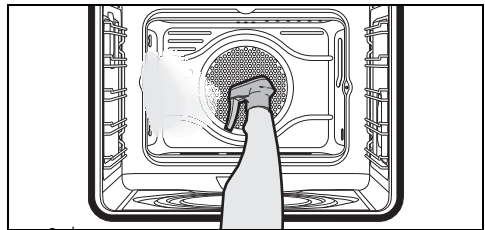
- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille, yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



Älä ruiskuta ohjauslevylle, jos tämä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla materiaalilla.





Suorita korkeintaan 20 suihketta.



- Sulje luukku.

Vapor Clean -asetus

1. Aseta 18 minuutin paisto-aika digitaalisen ohjelmointilaitteen avulla.
2. Käännä toimintokytkin symbolin  kohdalle.
3. Käännä lämpötilakytkin symbolin  kohdalle.

Muutaman sekunnin kuluttua ohjelmointilaitteen kellon näppäinten viimeisestä kosketuksesta alkaa Vapor Clean -höyrypuhdistusjakso.

Vapor Clean -höyrypuhdistusjakson päättyessä ajastin deaktivoi uunin lämmityselementit, äänimerkki alkaa soida ja ohjelmointilaitteen kellossa olevat numerot vilkkua.

Vapor Clean -toiminnon päätyminen

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuutiinalla.

- Käytä pinttyneimpien jäämien puhdistuksessa naarmuttamatonta pesusientä.
- Jos kyseessä on rasvajäämät, voit käyttää uunin puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.
- Ota pois uunitilan sisälle jäänyt vesi.
- Jos paikalla, aseta automaattisesti puhdistuvat paneelit ja riitlöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

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

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



Kumikäsineiden käyttöä suositellaan näiden toimenpiteiden aikana.



Vaikeasti saavutettavien kohtien manuaalisen puhdistuksen helpottamiseksi on suositeltavaa irrottaa luukku.

Ylimääräinen huolto

Neuvoja tiivisteen huoltoon

Tiivisteen on oltava pehmeä ja joustava.

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

Sisävalon lampun vaihto

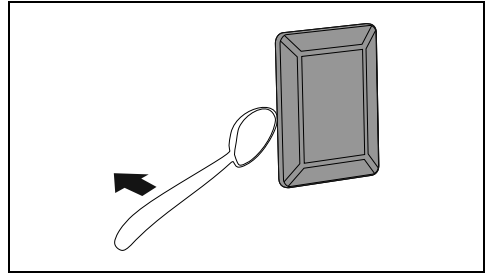


**Sähköjännite
Sähköiskun vaara**

- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suojakäsineitä.

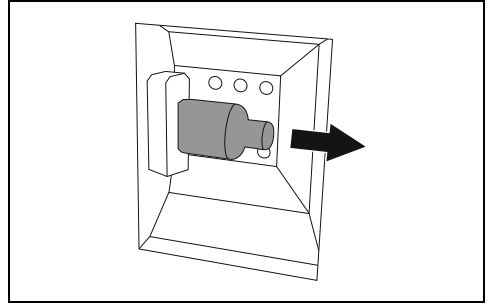
- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota riitlöiden/peltien kannattimet.

- Irrota lampun kansi työkalua käyttämällä (esimerkiksi lusikka).



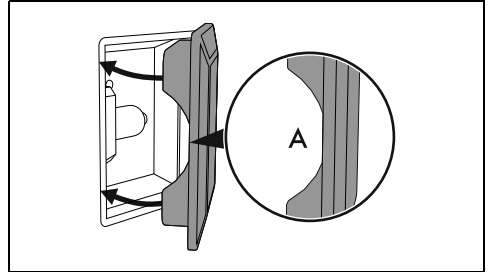
Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

- Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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



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

ASENNUS

Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

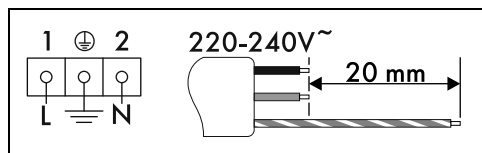
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- 220-240 V~



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.

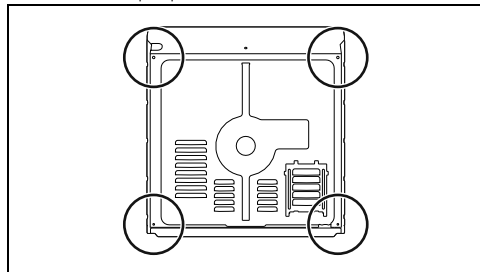
Vältä alentimien, sovittimien tai sivupiirien käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa kuumentumisia tai palaa.

Johton vaihto



Sähköjännite
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojus päästäksesi liitinrimaan.



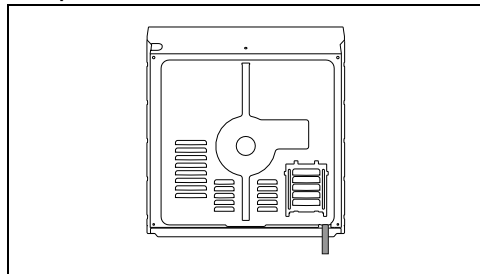
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

Asemointi



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

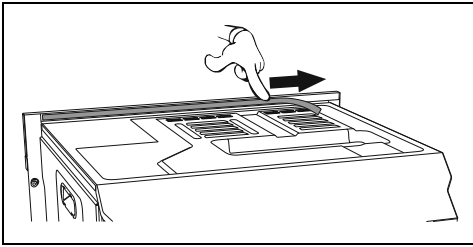
Virtajohtodn asento



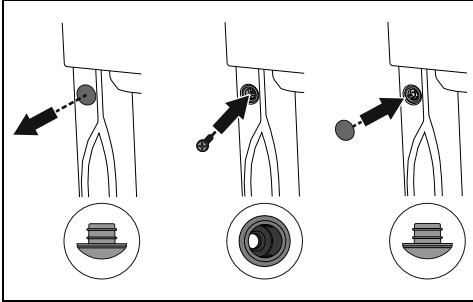
Etulevyn tiiviste

Liimaa varustuksiin kuuluva tiiviste etulevyn takaosaan estääksesi mahdolliset veden tai

muiden nesteiden vuodot.

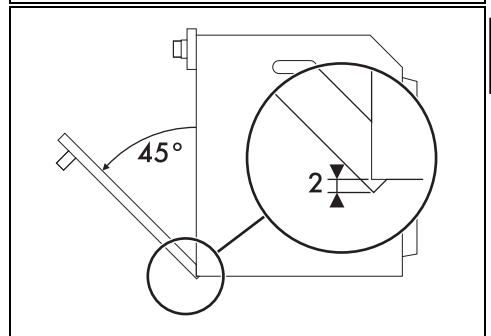
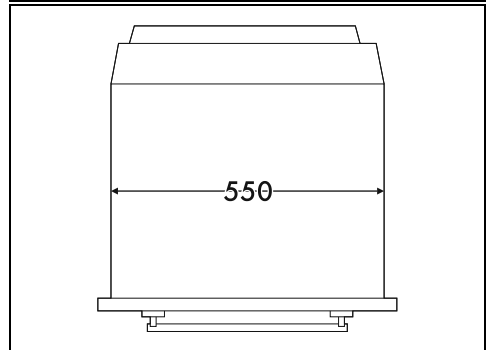
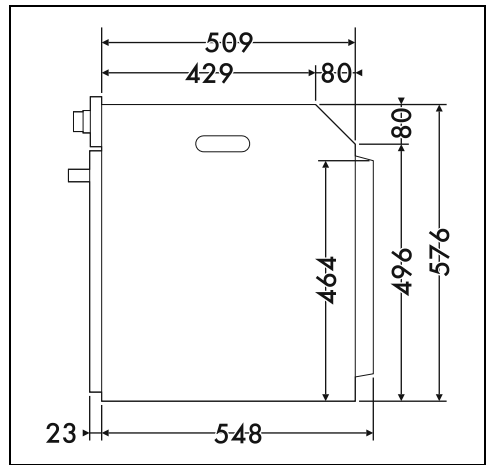
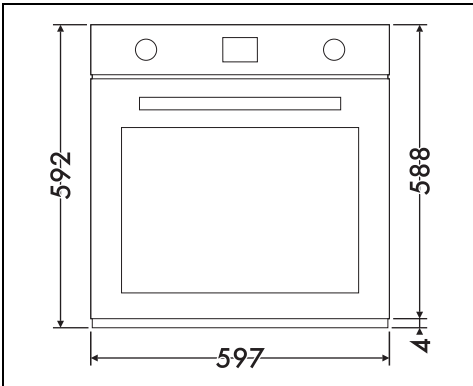


Kiinnitysholkit

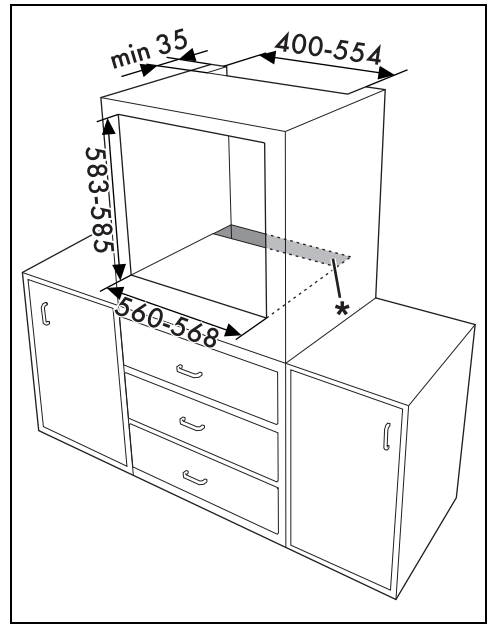
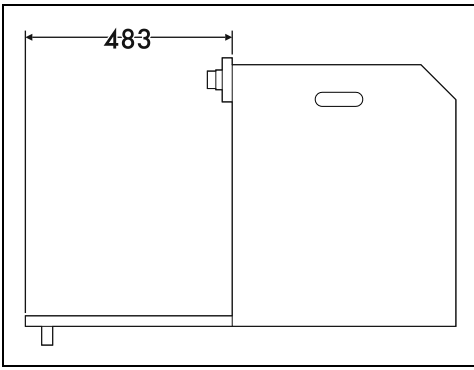


1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

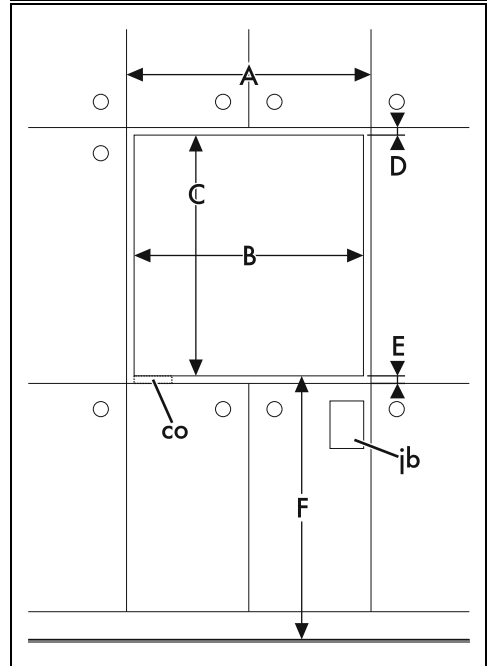
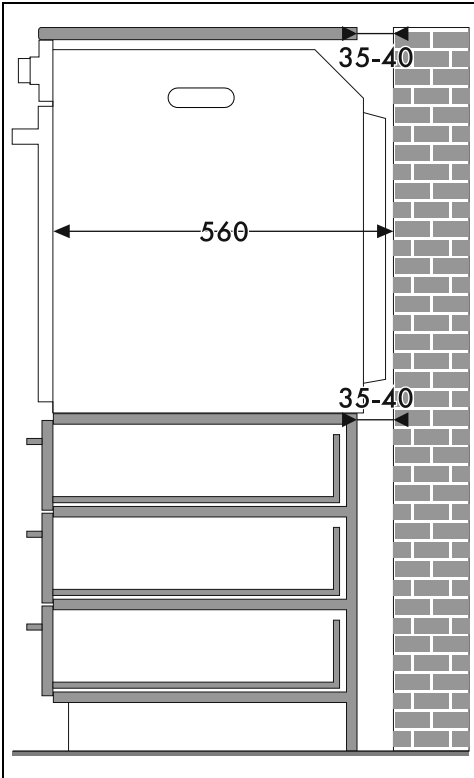
Laitteen mitat (mm)




FI

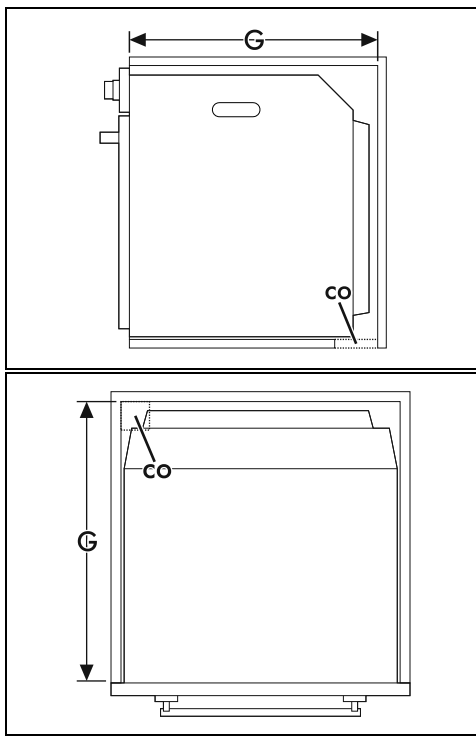


Kalusteasennus kaappiin (mm)



 * 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

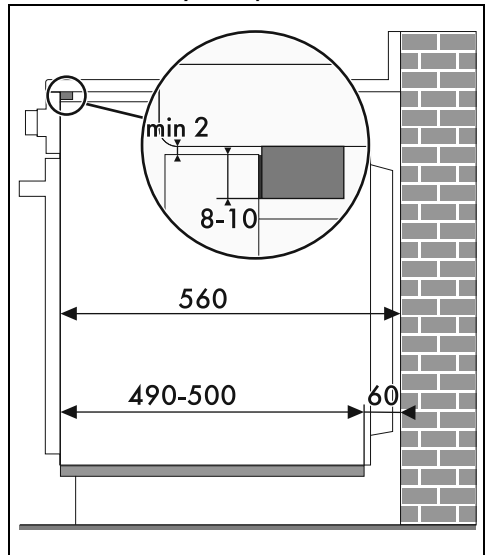
F 121 - 1105 mm.

G min. 560 mm

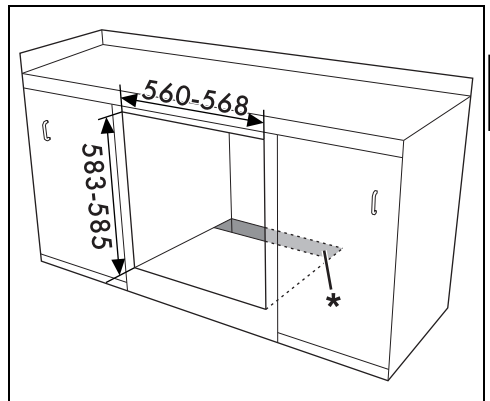
H min. 594 mm

co Läpivienti sähköjohtolle (min. 6 cm²)

jb Sähkökytkentärasia

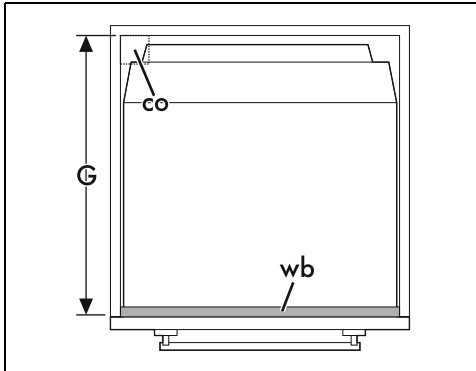
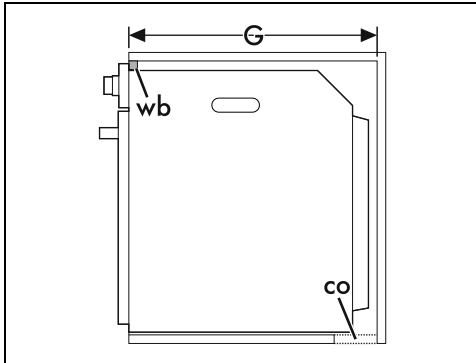
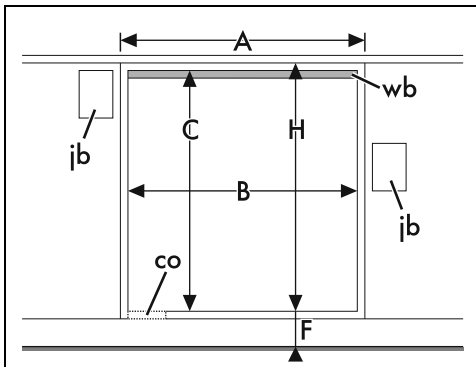


Jos aiotaan upottaa laite työtason alle, on asennettava puupalkki, jotta taataan ohjauspaneelin takaosaan asetetun tiivisteen käyttö mahdollisten veden tai muiden nesteiden tunkeutumisen estämiseksi.



* 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 Läpivienti sähköjohtolle (min. 6 cm²)

ib Sähkökytkentärasia

wb Puupalkki (suositeltu)