

<b>VAROITUKSIA</b>	<b>311</b>	<b>KÄYTTÖ</b>	<b>320</b>
Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset	311	Esitoimenpiteet	320
Laitteeseen liittyen	314	Lisävarusteiden käyttö	320
Laitteen käyttötarkoitus	314	Uunin käyttö	321
Tämä käyttöohje	315	Digitaalinen ohjelmointi	321
Valmistajan vastuu	315	Neuvoja kypsennykseen	324
Tyypikilpi	315	Varusteiden pikaopas	325
Hävittäminen	315	Suuntaa antava perinteisten kypsennysten taulukko 325	
Ohjeet eurooppalaisille tarkastuslaitoksille	315	Ohjeet valvontaelimille	326
Energiatehokkuuden tekniset tiedot	315	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>	<b>326</b>
Energian säästämiseksi	315	Laitteen puhdistus	326
Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/ valmiustilassa	316	Luukun puhdistus	327
Valonlähteet	316	Kypsennystilan puhdistus	328
Miten käyttöohjetta luetaan	316	Vapor Clean (vain joissakin malleissa)	330
<b>KUVAUS</b>	<b>317</b>	Ylimääräinen huolto	331
Yleinen kuvaus	317	<b>ASENNUS</b>	<b>332</b>
Ohjauspaneeli	318	Sähköliitäntä	332
Muut osat	318	Asemointi	333
Lisävarusteet	319		

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

## VAROITUKSIA

### Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset

#### Henkilövahingot

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

- Älä päästä alle 8-vuotiaita lapsia laitteen läheisyyteen sen toiminnan aikana.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Kypsennystä on valvottava aina. Lyhytaikaista kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- Älä jätä laitetta valvomatta kypsennysten aikana, sillä rasvoja tai öljyjä voi valua ulos ja ne voivat syttyä palamaan ylikuumentuessaan. Toimi äärimmäisen varovaisesti.
- Älä kaada vettä suoraan erittäin kuumille pelleille.
- Pidä luukku kiinni kypsennyksen aikana.
- Jos ruoka-aineita käsitellään kypsennyksen aikana tai kypsennyksen lopussa, avaa luukku 5 senttimetriä muutaman sekunnin ajaksi päästääkseen höyryt ulos ja avaa luukku vasta sitten kokonaan.
- Älä työnnä teräviä metalliesineitä (keittiövälineitä tai työkaluja) laitteessa oleviin aukkoihin.
- Sammuta laite käytön jälkeen.
- **ÄLÄ KÄYTÄ TAI SÄILYTÄ TULENARKOJA MATERIAALEJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ.**
- **ÄLÄ KÄYTÄ SUIHKEPULLOJA LAITTEEN LÄHEISYYDESSÄ,**

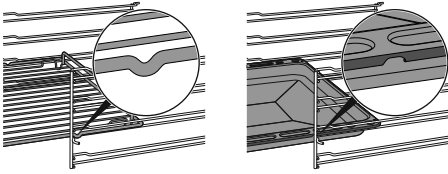
## KUN SE ON TOIMINNASSA.

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

### Laitteelle aiheutuvat vahingot

- Älä käytä lasiosien puhdistuksessa hankaavia tai syövyttäviä voimakkaita pesuaineita (esim. jauhemaisia tuotteita, 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 käsitelyjen osien (kuten esimerkiksi anodisoidut, nikkeloitetyt, kromatut osat) puhdistuksessa klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Ritilät ja uunipellit on asetettava sivuohjaimiin niiden pysähtymiskohtaan asti. Mekaanisten turvalukitusten,

jotka estävät tahatonta ulosvetoa, on oltava alasuuntaan ja kypsennystilan takaosaan päin.



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

kypsennystä tukemaan.

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

### Asennus ja huolto

- **TÄTÄ LAITETTA EI SAA ASENTAA VENEISIIN TAI ASUNTOVAUNUIHIN.**
- Laitetta ei saa asentaa jalustan päälle.
- Asenna laite kalusteeseen toisen henkilön avustamana.
- Laitteen mahdollisen ylikuumenemisen estämiseksi, sitä ei saa asentaa koristeoven tai paneelin taakse.
- Anna asennus- ja huoltotoimenpiteet ammattitaitoisen henkilökunnan 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 helppopäasyisellä 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 tarkoitettun keittiön alueella, toimistoissa ja muissa työtiloissa.
- maataloissa/maatilamatkailupaikoissa.
- hotelleissa, motelleissa ja vuokrahuoneistoissa asiakkaiden toimesta.
- aamiaismajoituspaikoissa

(B&B).

## Tämä käyttöohje

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

## Valmistajan vastuu

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

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

## Tyypikilpi

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

## Hävittäminen



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

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



### Sähköjännite Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.
- Irrota sähköjohto sähköjärjestelmästä.

Laitteen hävittämiseksi:

- Katkaise sähköjohto ja ota se pois.
- Toimita laite käyttöiän loputtua sähkö- ja 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

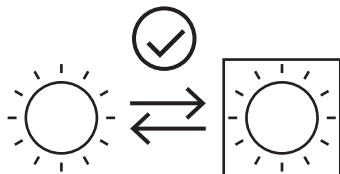
- Esilämmitä laite vain, jos resepti edellyttää sitä.
- Ellei pakkauksessa ohjeisteta toisin, sulata pakasteet ennen niiden asettamista kypsennystilaan.
- Jos suoritetaan useita kypsennyksiä, kypsennä ruoat peräkkäin käyttäen hyväksi jo kuumennettua kypsennystilaa.
- Käytä mieluummin tummia metallisia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

## Tietoja energiankulutuksesta sammutettuna/valmiustilassa

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

### Valonlähteet

- Tämä laite sisältää käyttäjän vaihdettavissa olevia valonlähteitä.



- Tuotteen sisältämät valonlähteet on ilmoitettu sopiviksi toimimaan ympäristönlämpötiloissa  $\geq 300$  °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:



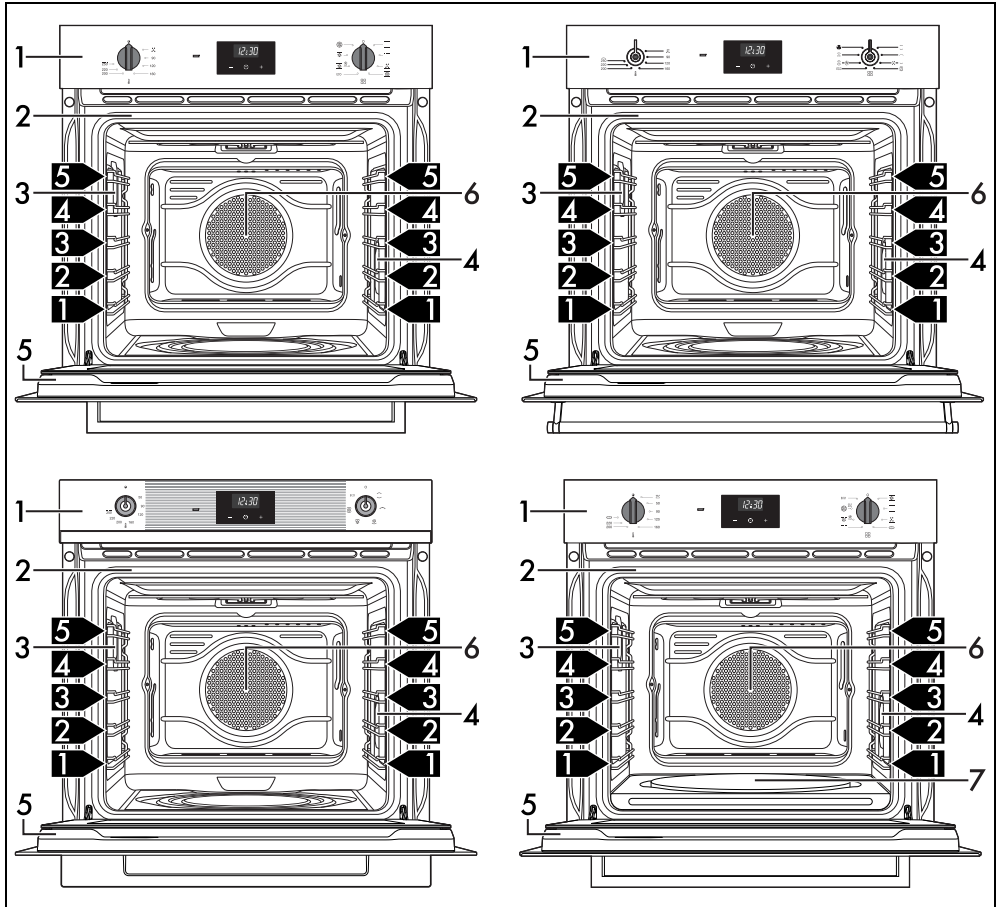
Varoitus/Huomio



Tieto/Ehdotus

# KUVAUS

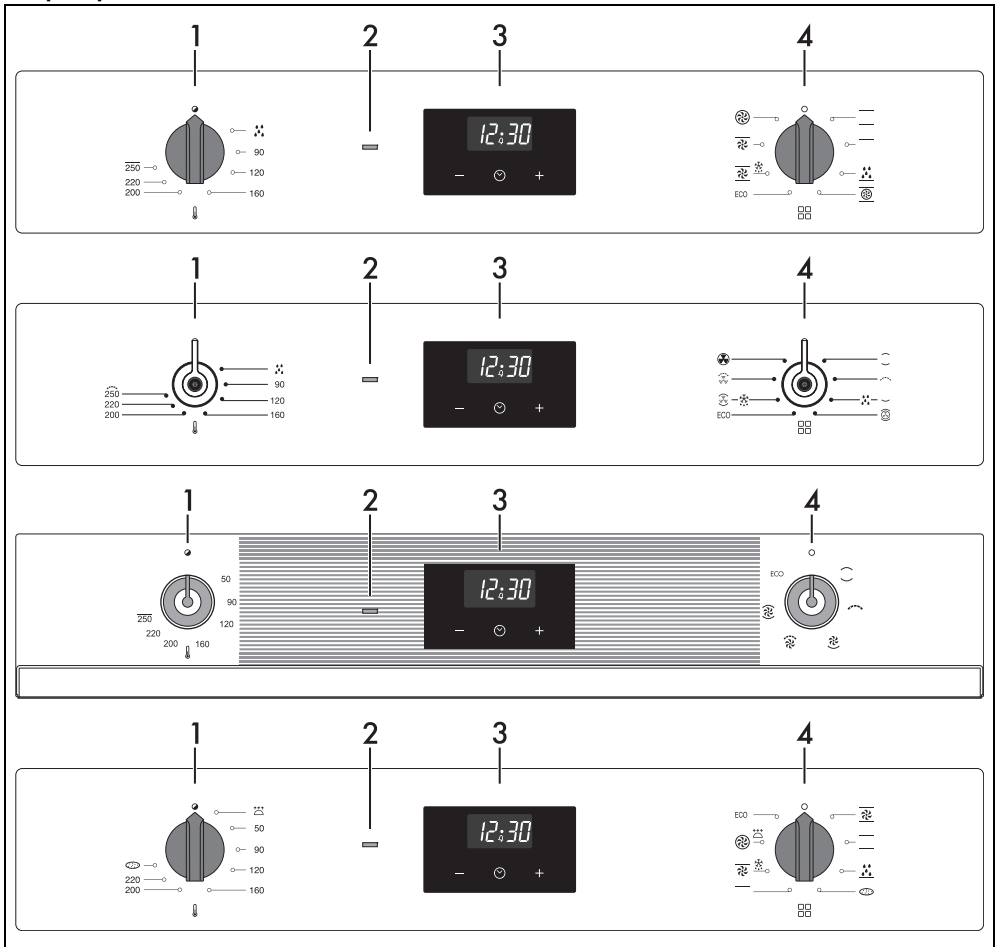
## Yleinen kuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Tiiviste
- 3 Lamppu
- 4 Lamppu (vain joissakin malleissa)
- 5 Luukku
- 6 Tuuletin
- 7 Pizzalevyn käyttö (vain joissakin malleissa)

**1,2,3** Kannatintaso

# Ohjauspaneeli



## 1 Lämpötilakytkin

Tämän kytkimen avulla on mahdollista valita kypsennyslämpötila.

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

## 2 Termostaatin merkkivalo

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

## 3 Digitaalinen ohjelmointi

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

## 4 Toimintokytkin

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

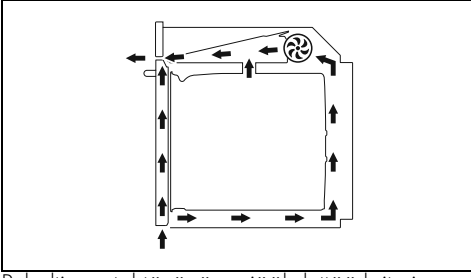
## Muut osat

### 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.

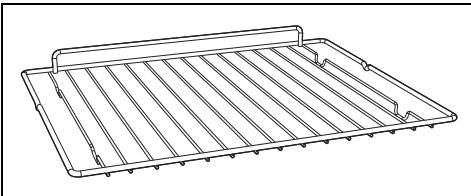


Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu voimassa olevien lakien mukaisista materiaaleista.



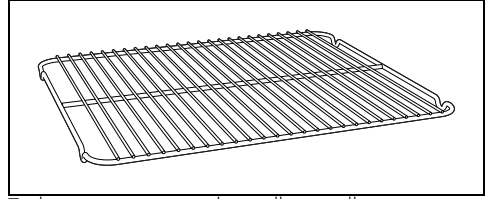
Varustuksiin kuuluvia alkuperäisiä lisävarusteita tai ylimääräisiä lisävarusteita voidaan pyytää valtuutetuista huoltokeskuksista. Käytä vain valmistajan alkuperäisiä lisävarusteita.

## Ritilä



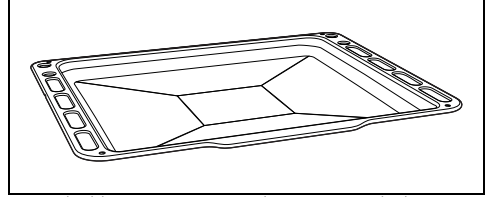
Hyödyllinen keittoastioiden tukemista varten.

## Uunipellin ritilä



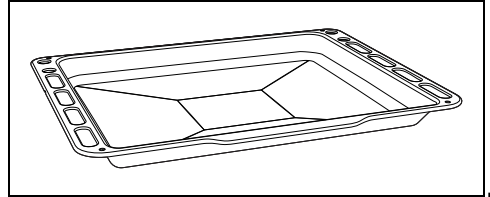
Tarkoitettu asetettavaksi pellin päälle, hyödyllinen sellaisten ruoka-ainesten paistoon jotka voivat valua yli.

## Uunipelti



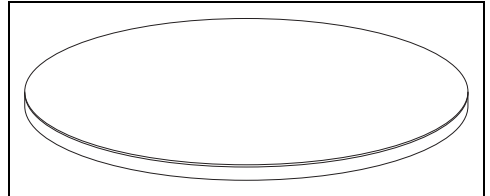
Sopii kakkujen, pizzojen, leivosten ja keksien paistoon.

## Syvä uunipelti



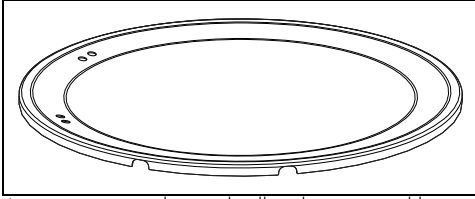
Hyödyllinen rasvojen keräämiseen, jotka voivat valua yläpuolella olevalle ritilälle asetetuista ruoka-aineksista ja kakkujen, pizzojen, leivosten, keksien paistoon...

## Pizzalevy



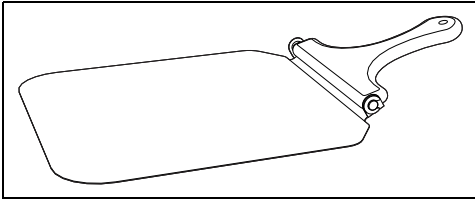
Suunniteltu erityisesti pizzan ja pizzavalmisteiden paistoon.

## Pizzakansi



Asetettava uunitilan pohjalla olevaan paikkaan pizzalevyn tilalle kun sitä ei käytetä.

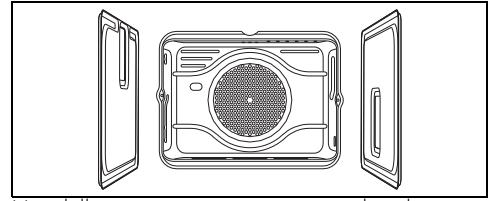
## Pizzalasta



Hyödyllinen pizzan asettamiseksi uuniin

tarkoituksenmukaiselle levyille.

## Itsepuhdistuvat paneelit



Hyödylliset pienten rasvamäärien absorbointiin.

# KÄYTTÖ

## Esitoimenpiteet



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

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

## Ensimmäinen lämmitys

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

Laitteen lämpiämisen aikana

- tuuleta huonetta,
- äläkä oleskele siellä.

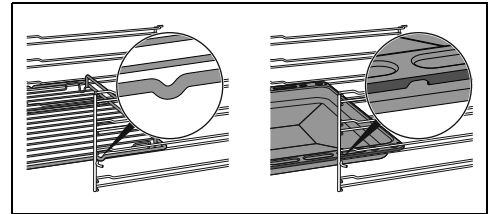
## Lisävarusteiden käyttö

### Ritilät ja uunipellit

Ritilät ja uunipellit tulee asettaa sivutasotukien päälle niiden pysähtymiskohtaan asti.

- Mekaanisten turvalukitusten, jotka estävät

ritilän tahatonta ulosvetoa, tulee olla alasuuntaan ja uunitilan takaosaan päin.



Aseta ritilät ja pellit varovasti uunitilaan niiden pysähtymiskohtaan asti.

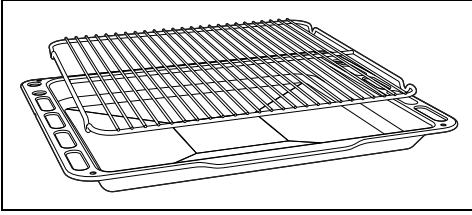


Puhdista uunipellit ennen kuin niitä käytetään ensimmäistä kertaa poistaaksesi mahdolliset valmistuksesta jääneet jäämät.

### Uunipellin ritilä

Uunipellille tarkoitettu ritilä tulee asettaa pellen sisälle. Tällä tavoin voit kerätä rasvan erilleen

paistettavasta ruoasta.




### Pizzalevyn ja kannen käyttö (vain joissakin malleissa)

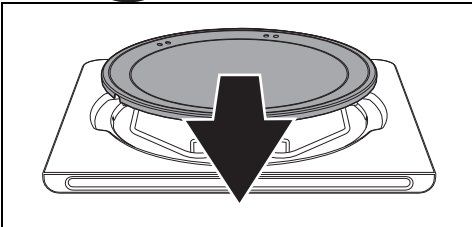


#### Väärä käyttö Palovammojen ja pintavaurioiden vaara

- Levy pysyy kuumana useita minutteja paistotaajan jälkeen. Varmista että sitä liikutetaan varovaisesti.
- Älä käytä pizzalevyä sille kuvatusta käytöstä poikkeavalla tavalla, kuten esimerkiksi kaasuliesillä tai lasikeraamisilla keittotasoilla tai uuneissa, joissa ei ole valmiutta kyseiseen käyttöön.
- Lisää pizzaan öljyä vasta sitten kun se on otettu pois uunitilasta: mahdolliset öljytahrat voivat heikentää pizzalevyn esteettistä ja toiminnallista tekijää.
- Jos pizzalevyä ei käytetä, ota se pois uunitilasta ja peitä pohja varustukseen kuuluvalla tarkoituksenmukaisella kannella.

Laitte kylmänä, irrota kansi pohjalta ja aseta sen tilalle pizzalevy. Huomioi, että levy asetetaan oikein tarkoituksenmukaiseen paikkaan.

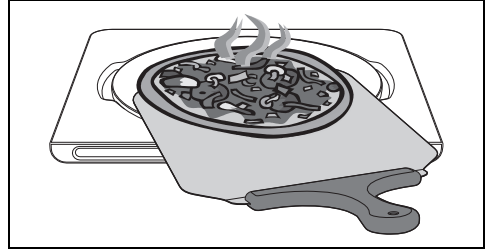
Käytä paistossa tarkoituksenmukaista pizza-toimintoa .



### Pizzalasta käyttö (vain joissakin malleissa)

Tartu kiinni pizzalastan kahvasta liikuttaaksesi ruokia ilman palovammojen vaaraa. Levitä teräspinnalle pieni määrä jauhoa edesauttaaksesi tuoreiden tuotteiden liukumista jotka voivat tarttua teräkseen, niissä olevan

koosteuden vuoksi.

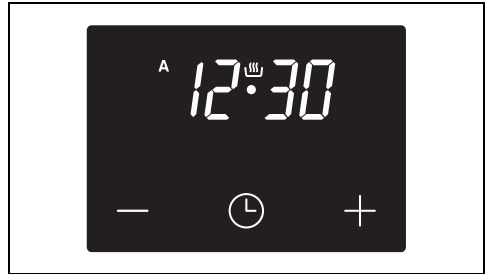





### Uunin käyttö



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Digitaalinen ohjelmointi






-  Vähennysnäppäin
-  Kellonajan säätönäppäin
-  Lisäysnäppäin


### Kellonajan asetus





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

Ensimmäisen käytön yhteydessä tai jos virta katkeaa, laitteen näyttöön ilmestyvät vilkkuvat numerot .

- Paina kellonajan säätönäppäintä  kahden sekunnin ajan. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste vilkkuu.
- Lisäys-  ja vähennysnäppäimellä  on mahdollista säätää kellonaikaa. Pidä näppäintä painettuna siirtyäksesi nopeasti eteenpäin.
- Odota 7 sekuntia. Tuntien ja minuuttien välillä oleva piste lakkaa vilkkumasta.

4. Näytöllä oleva symboli  osoittaa, että laite on valmis aloittamaan paiston.





Kellonajan muuttamiseksi, pidä samanaikaisesti painettuna lisäys-  ja vähennysnäppäintä  kahden sekunnin ajan ja säädä sitten kellonaika.


### Ajastettu kypsennys



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

1. Pidä painettuna kellonajan näppäintä , kunnes esiin tulee symboli .
2. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät symbolit  ja kirjoitus  vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa.
3. Käytä lisäys-  ja vähennysnäppäintä  haluttujen paistominuuttien asettamiseksi.
4. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
5. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika yhdessä symbolien  ja  kanssa.



Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja äänimerkki kytkeytyy.

6. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
7. Paina kellonajan näppäintä  ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.














Asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi pidä samanaikaisesti painettuna lisäys-  ja vähennysnäppäimiä  ja siirry uunin manuaaliseen sammutukseen.

### Ohjelmoitu paisto










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

1. Aseta paistoaika edellisessä kappaleessa Ajastettu kypsennys kuvattuun tapaan.
2. Paina kellon näppäintä  2 sekuntia.
3. Paina kellonajan näppäintä  uudelleen. Näytölle ilmestyvät vuorotellen numerot  ja kirjoitus  kun taas symboli  vilkkuu. (esimerkiksi nykyinen kellonaika on 17.30).
4. Käytä näppäintä  tai  haluttujen minuuttien asettamiseksi. (esimerkiksi 1 tunti).
5. Paina kellonajan näppäintä . Näytölle ilmestyy kirjoitus  vuorotelleen senhetkisen kellonajan kanssa laskettuna yhteen edellä asetetun paistoaajan kanssa. (esimerkiksi näytetty paiston päättymisaika on klo 18.30).
6. Käytä näppäimiä  tai  paiston päättymisen kellonajan asettamiseksi. (esimerkiksi klo 19.30).



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

7. Odota noin 7 minuuttia painamatta mitään näppäintä toiminnon aktivoimiseksi. Näytölle ilmestyy nykyinen kellonaika ja symbolit  ja  syttyvät.
8. Valitse paistotoiminto ja -lämpötila.
9. Paiston päätyttyä kuumentavat osat kytkeytyvät pois päältä. Näytöllä oleva symboli  sammuu, symboli  vilkkuu ja kuuluu äänimerkki.
10. Käännä paistotoiminto- ja lämpötilakytin kohtaan .
11. Äänimerkin sammuttamiseksi riittää, että painetaan mitä tahansa ohjelmointilaitteen kellon näppäintä.
12. Paina samanaikaisesti näppäimiä  ja  asetetun ohjelmoinnin nollaamiseksi.



Yli 10 tuntia kestävää paistoaikaa ei ole mahdollista ohjelmoida.



Yli 24 tuntia ylittäviä ohjelmoituja paistoja ei ole mahdollista asettaa.



Asetuksen jälkeen, jäljelle jäävä aika voidaan tarkistaa painamalla kellon näppäintä 2 sekuntia. Paina kellonajan näppäintä uudelleen. Näyttöön ilmestyy kirjoitus vuorotellen jäljellä olevan paistoajan kanssa.

## Minuuttiajastin



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

Minuuttiajastin voidaan käynnistää milloin tahansa.

1. Pidä painettuna kellonajan säätönäppäintä muutaman sekunnin ajan. Näytölle ilmestyvät vilkkuvat numerot ja symboli tuntien ja minuuttien väliin.
2. Käytä lisäys- ja vähennysnäppäintä haluttujen minuuttien asettamiseksi.
3. Odota noin 5 minuuttia painamatta mitään näppäintä ajastimen säädön päättämiseksi. Näytölle ilmestyy senhetkinen kellonaika ja symbolit ja .

Äänimerkki kytketty asetetun ajan päättyessä.

4. Paina vähennysnäppäintä äänimerkin sammuttamiseksi.



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

## Asetuksien muokkaus

1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Käytä lisäys- ja vähennysnäppäintä haluttujen minuuttien asettamiseksi.

## Asetuksien peruutus

1. Paina kellonajan näppäintä .
2. Pidä samanaikaisesti painettuna lisäys- ja vähennysnäppäintä .
3. Siirry sitten uninin manuaaliseen sammuttamiseen jos paisto on meneillään.

## Merkkiäänän valinta

Merkkiääntä voidaan säätää 3 eri sävellajissa.

1. Pidä samanaikaisesti painettuna lisäys- ja vähennysnäppäintä .
  2. Paina kellonajan näppäintä .
- Paina vähennysnäppäintä erilaisen merkkiäänän valitsemiseksi.

## Unin käynnistys

Unin käynnistämiseksi:

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



Varmista, että kellosa näkyy kuvake . Jos kuvaketta ei näy, uninia ei voi laittaa päälle.

Paina näppäintä ohjelmointilaitteen kellon nollaamiseksi.

## Manuaalisen kypsennyksen päättymisen

Kypsennyksen päättäminen:

- Käännä toimintokytkin ja/tai lämpötilakytkin 0-asentoon.

## Perinteisten paistotoimintojen lista



Joissakin malleissa ei välttämättä ole kaikkia toimintoja.

## ECO

## ECO

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti yhdellä tasolla suoritettavaan kypsennykseen alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikenlaisille elintarvikkeille luokun ottamatta sellaisia, jotka voivat tuottaa paljon kosteutta (esimerkiksi vihannekset).

Maksimaalisen energiansäästön saavuttamiseksi ja kypsennysaikojen lyhentämiseksi aseta elintarvikkeet uuniin äläkä esilämmitä uunitilaa.



Vältä unininluokun 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.

## TURBO



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

## LÄMMIN KIERTOILMA



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

## PIZZA



Erityistoiminto pizzan paistoa varten.

## KOHOTUS



Tämä toiminto sopii erityisen hyvin taikinoiden kohotukseen.



Hyvää kohotusta varten aseta uunitilan pohjalle vettä sisältävä astia.

## PIKASULATUS



Pikasulatusta edesauttaa tarkoituksenmukaisen tuulettimen käynnistyminen, joka takaa tasaisen ilman ja lämpötilan jakautumisen uunitilan sisällä. Ihanteellinen kaikille ruoille.

## Neuvoja kypsennykseen

### Yleisiä ohjeita

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

### Neuvoja lihan paistamiseen

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

### Neuvoja grillaukseen ja kiertoilmagrillaukseen

- Lihojen grillaaminen voidaan suorittaa sekä

## STAATTINEN



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

## GRILLI



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

## PERUSTILA



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

## KIERTOILMA



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

## KIERTOILMAGRILLI



Saa aikaan ihanteellisen grillaustuloksen myös paksuissa lihoissa. Ihanteellinen suurille lihapaloille.

## ALALÄMPÖ KIERTOILMA



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.

kylmässä että esilämmitetyssä uunissa.

Esilämmitystä suositellaan jos paistovaikutusta halutaan muuttaa.

- Kiertoilmagrillauksessa on suositeltavaa esilämmitä uunin tilaa ennen grillausta.
- Aseta ruoka grillin keskelle.
- Grillitoiminnossa on suositeltavaa asettaa lämpötila korkeimman arvon kohdalle, paiston optimoimiseksi.

### Neuvoja leivonnaisten ja piparien paistamiseen

- Käytä mieluummin tummia metallisia vuokia, sillä ne absorboivat lämpöä paremmin.
- Lämpötila ja paisto aika riippuvat taikinan laadusta ja tiivyydestä.
- Tarkistaaksesi että leivonnainen on sisältä kypsää: 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 noin 10°C ja valitse mahdollisesti pidempi

paisto aika.

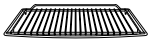
### Neuvoja sulatukseen ja kohotukseen

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

### Energian säästämiseksi

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

## Varusteiden pikaopas



Ritilä

Suositellaan käyttämään ritilää asetustasona uunivuokia/kasareita varten.


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



Unipannu

Käytä uunipannua kypsennettäessä vain yhdellä tasolla.

Aseta uunipannu keskitasolle, kun käytetään kiertoilmatoimintoja. Kun käytetään toimintoa

STAATTINEN  , aseta uunipannu halutulle tasolle.

Aseta uunipelti ylimmälle tasolle uunipellin ritilän kanssa, kun / kypsennät

GRILLITOIMINNOLLA  .



Unipellin ritilä

Suositellaan käyttämään uunipellin ritilää 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	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	90 - 100
Porsaan ulkofilee	2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80
Makkarat	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	15

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

Ruokalajit	Paino (kg)	Toiminto	Taso	Lämpötila (°C)	Aika (minuutit)	
Roast beef	1	Turbo/kiertoilma	2	200	40 - 45	
Kanipaisti	1,5	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkkunan rintafilee	3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	110 - 120	
Painosyltynyt uunissa	2 - 3	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	170 - 180	
Kanapaisti	1,2	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	65 - 70	
					1. puoli	2. puoli
Porsaankyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	15	5
Kyljykset	1,5	Kiertoilmagrilli	4	250	10	10
Siankylki	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	Turbo/kiertoilma	2	150 - 160	35 - 40	
Merikrotti	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	60 - 65	
Piikkikampela	1,5	Turbo/kiertoilma	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/kiertoilma	2	250	8 - 9	
Leipä	1	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia-leipä	1	Turbo/kiertoilma	2	180 - 190	20 - 25	
Kuivakakku	1	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	160	55 - 60	
Piirakka	1	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	160	35 - 40	
Ricottakakku	1	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	160 - 170	55 - 60	
Täytetyt nyytit	1	Turbo/kiertoilma	2	160	20 - 25	
Kermakakku	1,2	Kiertoilma/lämmin kiertoilma	2	160	55 - 60	
Tuulihatut	1,2	Turbo/kiertoilma	2	180	80 - 90	
Sokerikakku	1	Kiertoilma/lämmin 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 sienä 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.

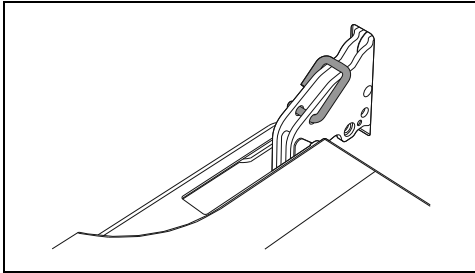
### Luukun puhdistus

#### Luukun irrottaminen

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

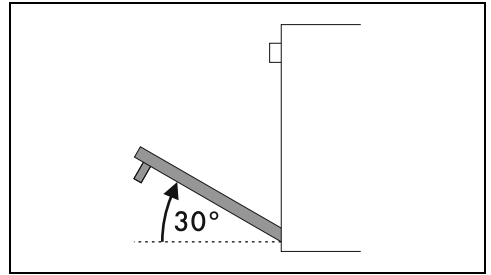
Irrota luukku toimimalla seuraavasti:

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

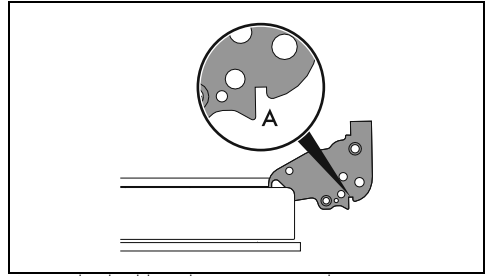


2. Tartu kiinni luukun molemmista reunoista kaksin käsin. Nosta sitä yläsuuntaan

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.

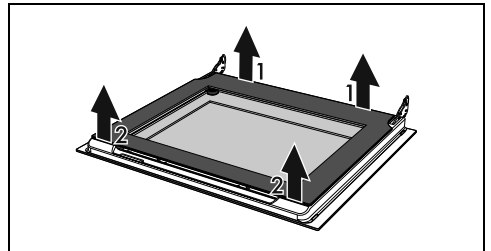
### Luukun lasin puhdistaminen

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

### Sisälasiin irrottaminen

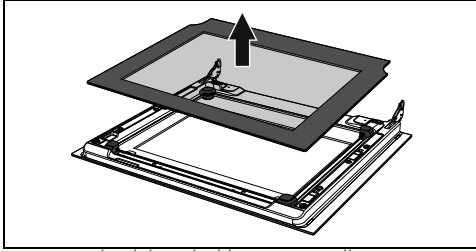
Puhdistustoimenpiteiden helpottamiseksi luukun sisälasi voidaan irrottaa.

1. Lukitse luukku asianmukaisilla pienillä tapeilla.
2. Vapauta sisälasiin taakseen tapit vetämällä takaosa varovaisesti yläsuuntaan noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 1.

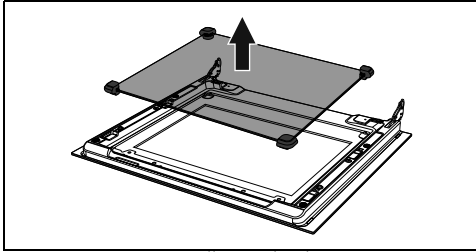


3. Vapauta etutapit noudattaen liikettä, joka osoitetaan nuolilla 2

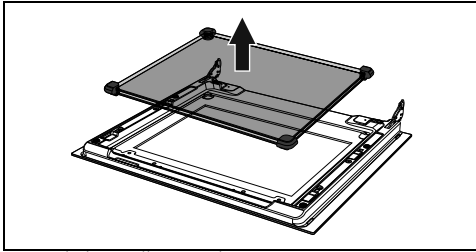
4. Tämä jälkeen poista sisälasi etuprofiilista.



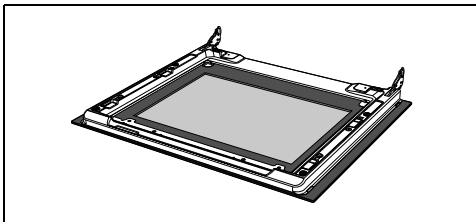
5. Irrota keskilasiyksikkö nostamalla sitä yläsuuntaan.



HUOM: Joissain malleissa keskimäinen lasiyksikkö muodostuu kahdesta lasista.

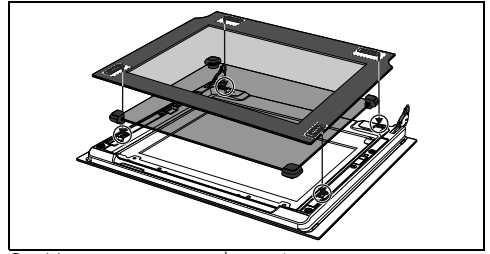


6. Puhdista ulkoinen lasi ja aiemmin irrotetut lasit.

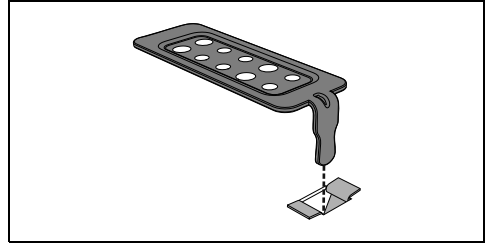


7. Käytä talouspaperia. Jos lika on pinttynyt, pese lasi kostealla sienellä ja neutraalilla pesuaineella.

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:

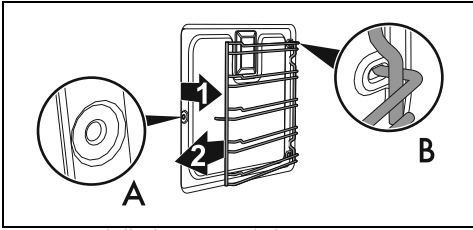
1. anna laitteen jäähtyä
2. poista lika kypsennystilasta
3. kuivaa kypsennystila pehmeällä liinalla
4. jätä luukku auki tarvittavaksi ajaksi kypsennystilan täydellistä kuivaamista varten.

## 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.



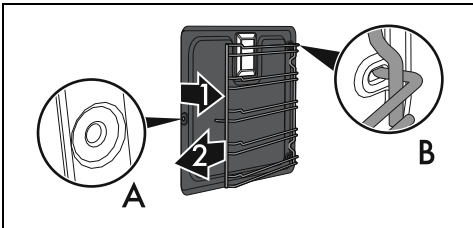
- Kun edellä kuvatut puhdistustoimenpiteet on suoritettu, aseta ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

## Automaattisesti puhdistuvien paneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottaminen (vain joissakin malleissa)

Automaattisesti puhdistuvien sivupaneelien ja ritilöiden/peltien kannattimien irrottamisen ansiosta sivuseinät voidaan puhdistaa helpommin. Toimenpide tulee suorittaa joka kerta kun automaattista puhdistusjaksoa tai katalyysijaksoa käytetään (vain joissakin malleissa).

Ritilöiden/peltien kannattimien irrottamiseksi:

- Vedä kannatinta uunin sisäsuuntaan päin irrottaaksesi sen kiinnikkeestä A ja vedä se sitten irti taakse asetetuista kiinnityskohdista B. Itsepuhdistuva sivupaneeli on kiinnitetty ritilöiden/peltien kannattimeen.



Toimi varovaisesti irrotustoimenpiteen aikana, jotta automaattisesti puhdistuva paneeli ei irtouu vahingossa ritilöiden/peltien kannattimesta mahdollisten pintavahinkojen syntymisen estämiseksi.

- Kun edellä kuvatut toimenpiteet on suoritettu, aseta automaattisesti puhdistuvat sivupaneelit sekä ritilöiden/peltien kannattimet takaisin paikoilleen.

## Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointi (vain joissakin malleissa)

Automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointijakso (katalyysijakso) on puhdistusmenetelmä, joka soveltuu pienten rasvajäämien poistoon jotka ovat sokerittomat.

1. Puhdista ensin uunitilan pohja ja yläosa veteen ja neutraaliin astianpesuaineeseen kostutetulla mikrokuituliinalla. Huuhtelee kunnolla.
2. Aseta regenerointijakso asettamalla kiertoilmatoiminto maksimaaliseen lämpötilaan tunnin ajaksi.
3. Jos automaattisesti puhdistuvat paneelit ovat erityisen likaisia, irrota ne regenerointijakson jälkeen ja pese ne neutraalilla astianpesuaineella. Huuhtelee ja kuivaa.

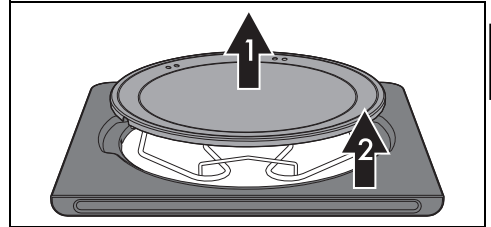
Asenna automaattisesti puhdistuvat paneelit takaisin ja aseta kiertoilmatoiminto tunnin ajaksi 180 °C siten, että ne kuivuvat kunnolla.



Suorita automaattisesti puhdistuvien paneelien regenerointijakso 15 vuorokauden välein.

## Vain pizzamalleissa:

Ota peräkkäin pois pizzalevyn kansi (1) ja sitten alusta (2), jonka päälle se on asetettu. Alustan on oltava nostettuna yläsuuntaan muutama millimetri ja sitä on vedettävä sitten ulospäin.



Nosta alavastusta (3) muutama senttimetri yläsuuntaan ja puhdista uunin pohja.



Aseta pizzalevyn tukialusta takaisin paikoilleen työntämällä se rajaliikkeeseen uunin takaosaa vasten ja anna sen laskeutua alas siten, että vastuksen levy kiinnittyy alustaan.

## Pizzalevyn puhdistus

Pizzalevy on pestävä erikseen noudattamalla seuraavia tekijöitä:

Kivi on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen. Älä lämmitä sitä uudelleen jos siinä on jäämiä. Puhdistusta varten kaada 50 senttilitraa etikkaa levyille, anna vaikuttaa 10 minuuttia ja poista se sitten hankaamalla metallisienellä tai hankaussienellä. Huuhtelee vedellä ja anna kuivata.

- Ennen puhdistustoimenpiteitä, ota pois palanut lika kivistä käyttämällä metallilastaa tai lasikuitutasojen puhdistamiseen tarkoitettua kaavinta.
- Ihanteellista puhdistusta varten kiven tulee olla vielä haalea tai, se on pestävä vaihtoehdoisesti kuumalla vedellä.
- Käytä metallisieniä tai hankaavia scotch-brite -sieniä, jotka on kastettu sitruunaan tai etikkaan.
- Älä käytä pesuaineita.
- Älä pese astianpesukoneessa.
- Älä liuota kiveä.
- Kostea kiveä ei saa käyttää ennen kuin 8 tuntia on kulunut puhdistustoimenpiteiden päättymisestä.
- Ajan myötä kiven pintaan voi tulla säröjä. Tämä on normaalia laajenemista, joka syntyy emalilla pinnoitettuun kiveen korkeissa lämpötiloissa.

## Vapor Clean (vain joissakin malleissa)



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.



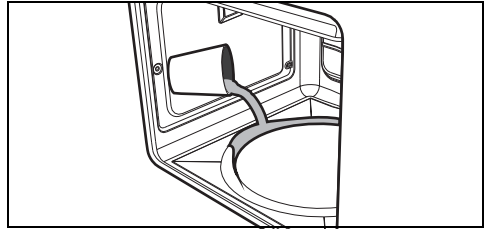
Vapor Clean -toiminto on avustettu puhdistus, joka edesauttaa lian irrottamista. Tämän menetelmän ansiosta uunitila voidaan puhdistaa äärimmäisen helposti. Likajäämät pehmenetään lämmön ja vesihöyryn avulla, joka helpottaa niiden tulevaa poistoa.

### Esitoimenpiteet

Ennen Vapor Clean -höyrypuhdistuksen käynnistystä:

- Ota kaikki lisävarusteet pois uunitilasta.
- Irrota riitilöiden/uunipeltien kannattimet.
- Jos käytössä, irrota itsepuhdistuvat paneelit.
- Kaada noin 120 senttilitraa vettä uunin

pohjalle. Varo, ettei vesi tule ulos urasta.



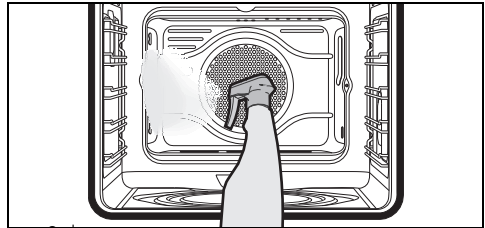
- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle. Ruiskuta sekoitusta sivuseinille, yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan.



Älä ruiskuta ohjauslevylle, jos tämä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla materiaalilla.



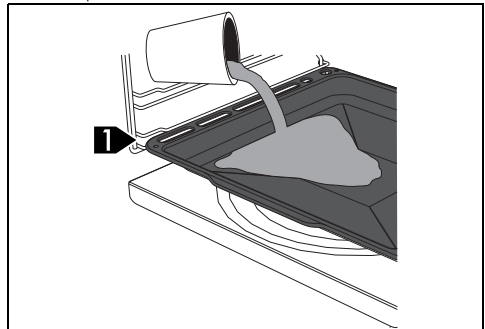
Suorita korkeintaan 20 suihketta.



- Sulje luukku.

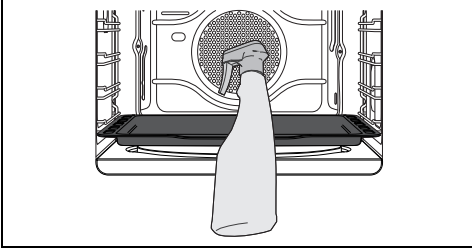
### Pizzalevymalleissa

- Aseta kansi uunitilan pohjalla olevaan paikkaan pizzalevyn tilalle.
- Aseta uunipelti ensimmäiselle tasolle uunin pohjalle.
- Kaada noin 120 senttilitraa vettä uunipellille. Varo, ettei vesi tule ulos uunipelliltä.



- Suihkupulloa käyttämällä, suihkuta veden ja astianpesuaineen sekoitusta uunitilan sisälle.



Ruiskuta sekoitusta sivuseinille, yläsuuntaan, alasuuntaan ja ohjauslevyn suuntaan (vain malleissa, joissa ei ole itsepuhdistuvia paneeleja).



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 vilkkuu.

### Vapor Clean -toiminnon päättymisen

1. Käännä toimintokytkin asentoon 0 toiminnosta poistumista varten.
2. Avaa luukku ja pyyhi vähemmän pinnittynyt lika pois mikrokuituliinalla.
3. Käytä pinnitteimpien 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 katalyyysijakscoa.



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.

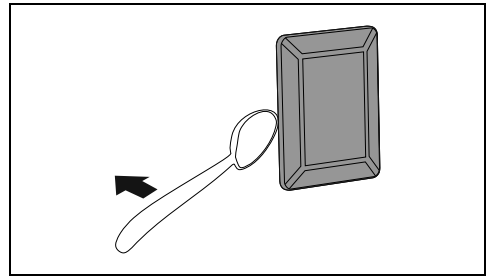
### Sisävalon lampun vaihto



Sähköjännite  
Sähköiskun vaara

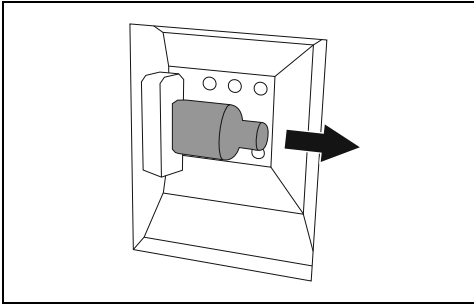
- Kytke laitteen pääkatkaisin pois päältä.
- Käytä suoja-käsineitä.

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



Älä naarmuta uunitilan suojaavaa pintakerrosta.

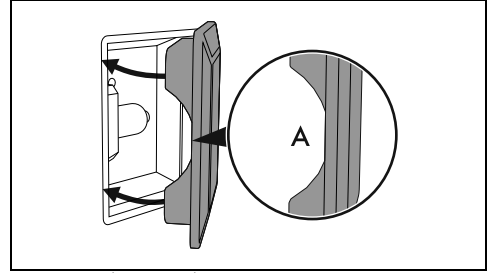
#### 4. Irrota lamppu.



Älä koske halogeenilamppua suoraan käsillä, vaan varustaudu eristävällä suojuksella.

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

#### 6. Asenna lampun kupu takaisin. Aseta sisälasin (A) ura luukkuun päin.



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

## ASENNUS

### Sähköliitäntä



Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

### Yleisiä tietoja

Tarkista, että sähköverkon ominaisuudet vastaavat tyyppikilven tietoja.

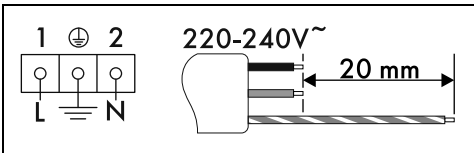
Tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän sisältävä tyyppikilpi sijaitsee näkyvällä paikalla laitteessa.

Tyyppikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

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

Laite voi toimia seuraavilla tavoilla:

- **220-240 V~**



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



Osoitetut arvot viittaavat sisäjohtimen poikkipinta-alaan.



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

### Kiinteä liitäntä

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

### Australian ja Uuden-Seelannin markkinoille

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

### Liitäntä pistokkeella ja pistorasialla

Tarkista, että pistoke ja pistorasia ovat samaa tyyppiä.

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

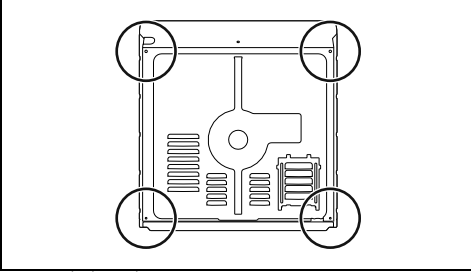
## Johdon vaihto



Sähköjännite  
Sähköiskun vaara

- Kytke pääkytkin pois päältä.

1. Ruuvaa irti takana olevan suojuksen ruuvit ja irrota suojuks päästäksesi liittinriimaan.



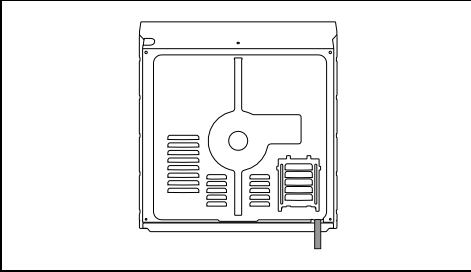
2. Vaihda johto.
3. Varmista, että johtojen (uuni tai mahdollinen keittotaso) kulkureitti on sellainen, että niiden kosketus laitteeseen voidaan estää.

## Asemointi



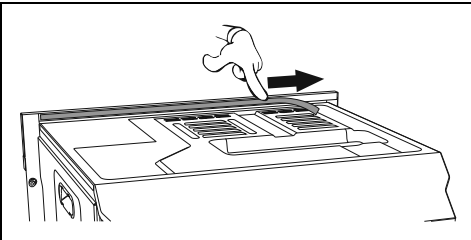
Katso Turvallisuuteen liittyvät yleiset varoitukset.

## Virtajohdon asento

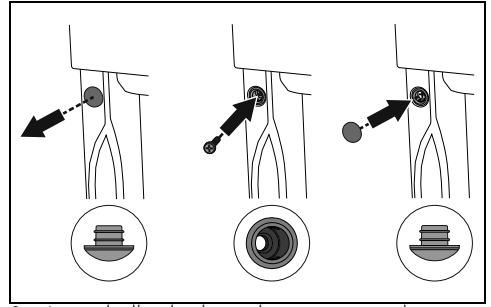


## Etulevyn tiiviste

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

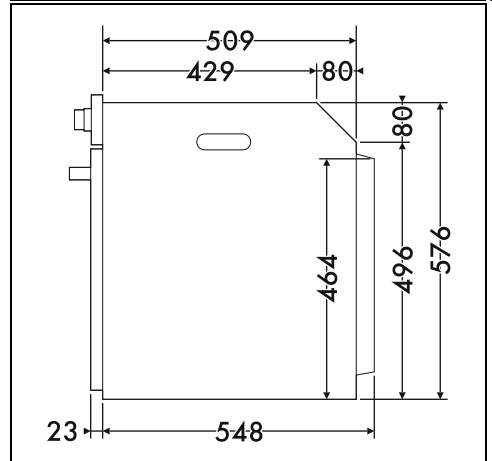
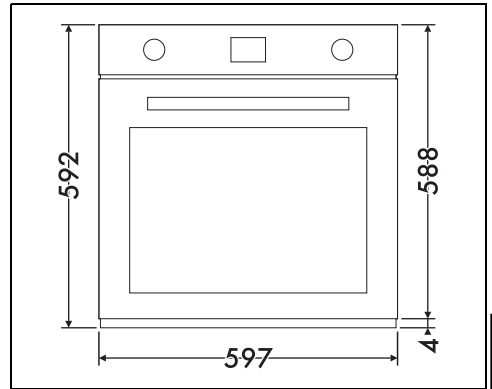


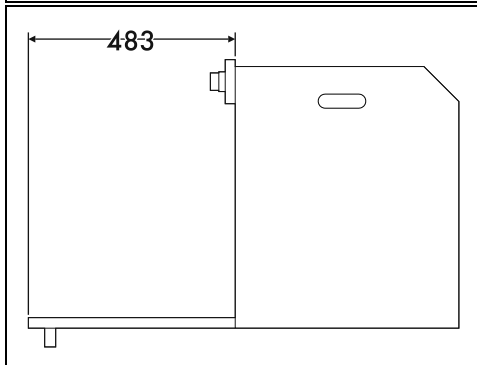
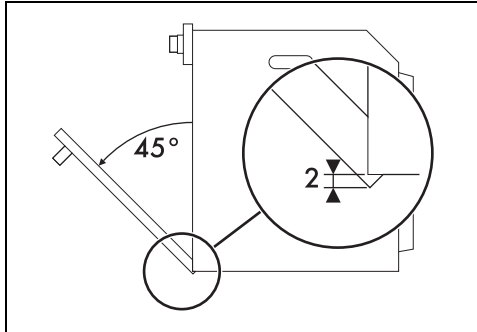
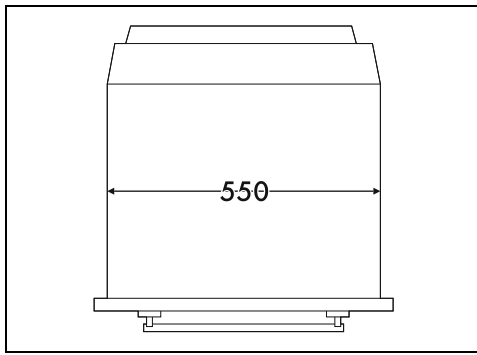
## Kiinnitysholkit



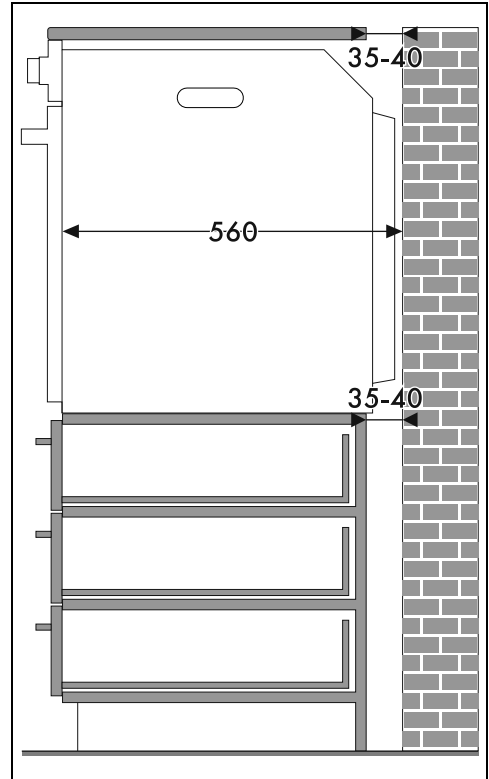
1. Irrota holkin korkit, jotka on asetettu laitteen etuosaan.
2. Aseta laite upotuskohtaan.
3. Kiinnitä laite kalusteeseen ruuveilla.
4. Aseta holkkien päälle edellä irrotetut korkit.

## Laitteen mitat (mm)



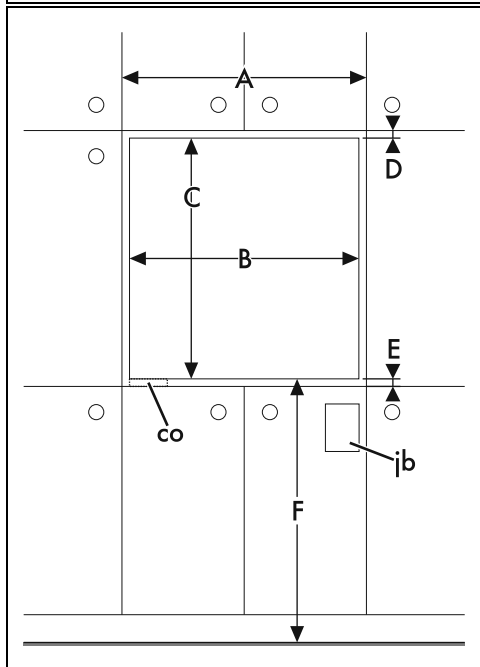
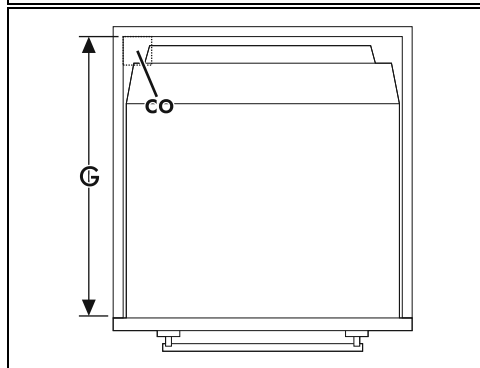
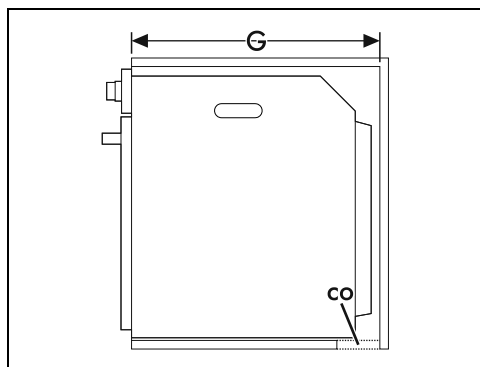
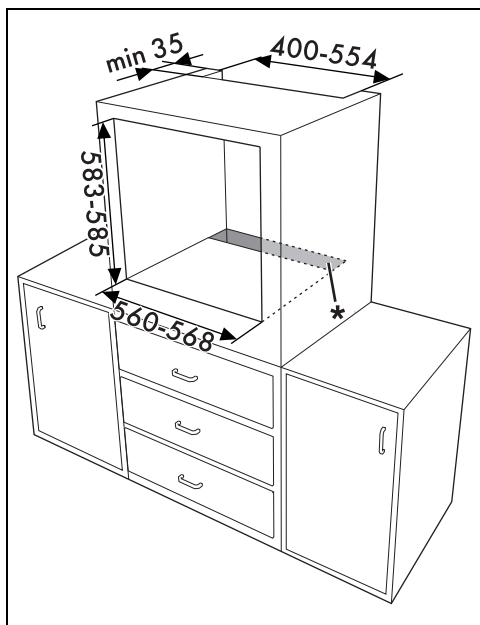


### Kalusteasennus kaappiin (mm)



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





A min. 603 mm

B 560 - 568 mm.

C 583 - 585 mm.

D 9 - 11 mm.

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm.

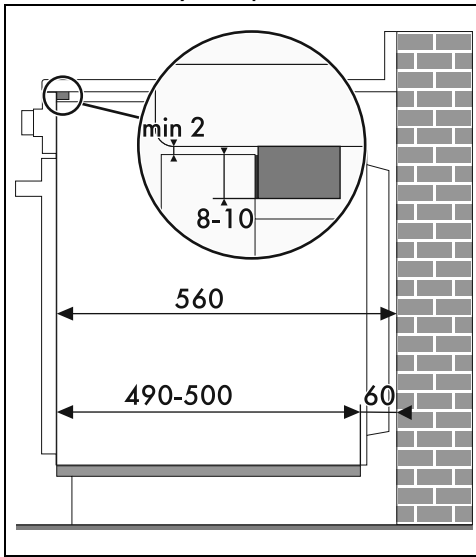
G min. 560 mm

H min. 594 mm

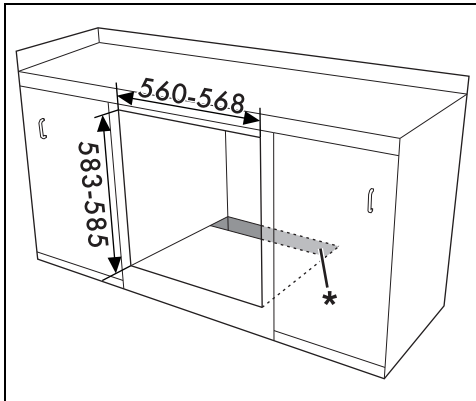
co Lävivienti sähköjohtolle (min. 6 cm<sup>2</sup>)

ib Sähkökytkentärasia

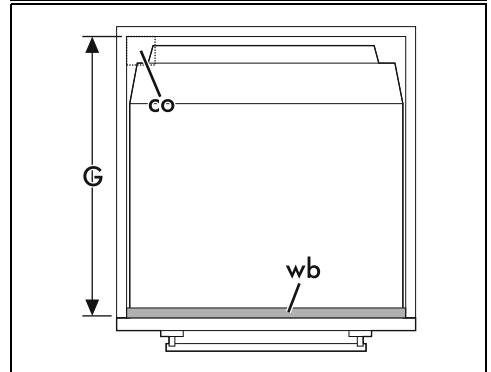
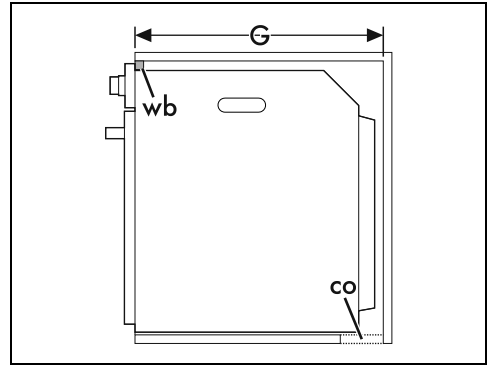
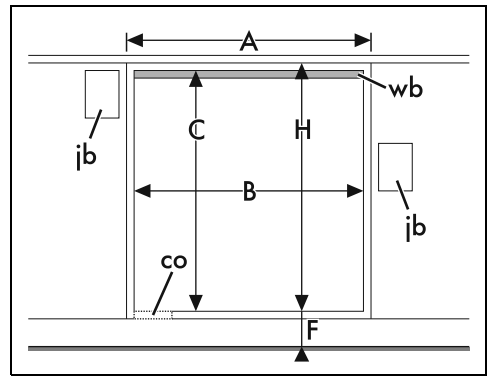
## Kalusteasennus työtasojen alle (mm)



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



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



---

A	min. 603 mm
B	560 - 568 mm.
C	583 - 585 mm.
D	9 - 11 mm.
E	min. 5 mm
F	121 - 1105 mm.
G	min. 560 mm
H	min. 594 mm
∞	Läpivienti sähköjohdolle (min. 6 cm <sup>2</sup> )
j <sub>b</sub>	Sähkökytkentärasia
w <sub>b</sub>	Puupalkki (suositeltu)

---