

metos

YHDISTELMÄUUNI

METOS MEMO ICET E

METOS MEMO
ICCT061E, ICET051E, ICET071E, ICET0101E

Käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä materiaalista



90036360rev00
(7.9.2020)

MG4571336, MG4571331, MG4571333, MG4571335

SISÄLLYSLUETTELO

1.	YLEISIÄ VAROITUKSIA	5
2.	MUISTETTAVIA ASIOITA	7
3.	OHJAUSPANEELI	8
4.	MANUAALINEN KYSENNYS	10
5.	OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS	13
6.	TALLENNETUN OHJELMAN VALINTA JA KÄYNNISTYS	17
7.	TALLENNETUN RESEPTIN VALINTA JA KÄYNNISTYS	18
8.	TALLENNETUN OHJELMAN MUOKKAAMINEN	19
9.	TALLENNETUN RESEPTIN POISTAMINEN	20
10.	TALLENNETUN RESEPTIN VÄLIAIKAINEN MUUTTAMINEN	21
11.	TUOTELÄMPÖTILA-ANTURIN ASETUS (OPTIO)	22
12.	AUTOMAATTINEN KOSTEUDENSÄÄTÖ	25
13.	SUOSIKKIOHJELMAT	26
14.	ERIKOISOHJELMAT	27
15.	KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT TIEDOT	28
16.	HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ	29
17.	SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO	32
18.	AJOITTAINEN HUOLTO	32
19.	ASETUKSET	33
20.	MANUAALINEN PUHDISTUS	51
21.	PUHDISTUSSARJA	52
22.	DIAGNOSTIIKKA JA VIRHEILMOITUKSET	55
23.	TEHDASASETETUT RESEPTIT	57



LUE KÄYTTÖOHJE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÄMISTÄ!

Valmistaja ei ole vastuussa tämän käyttöohjeen epätarkkuuksista, jotka johtuvat tulostus- tai kopiointivirheistä. Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tuotteita heikentämättä niiden perusominaisuuksia.

Vamistaja / tillverkare / manufacturer:
ALPHATEC ALI Group Srl

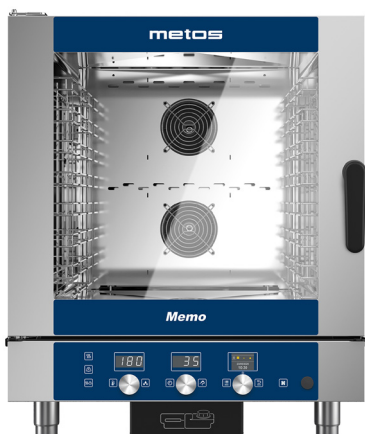
Via Schiaparelli 15 - Z.1. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy



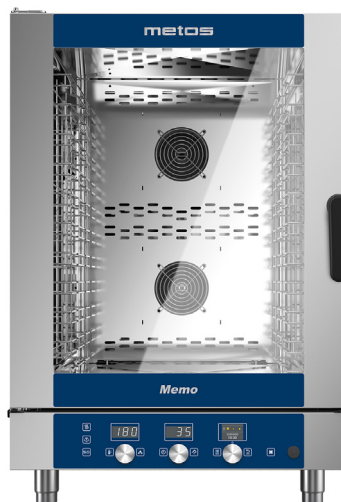
Metos Memo ICCT061E



Metos Memo ICET051E



Metos Memo ICET071E



Metos Memo ICET101E

MALLIT

Mallimerkinnän kirjaimet kuvaavat uunin ominaisuuksia. Mallimerkinnän numerot viittaavat uunin kapasiteettiin.

IC_T = Yhdistelmäuuni - sähkömekaaniset hallintalaitteet t

E = Sähkö

G = Kaasu


ICCT = Kompakti yhdistelmäuuni - sähkömekaaniset hallintalaitteet T

KAPASITEETTI

- (026)** 6 x GN 2/3
- (061)** 6 x GN 1/1
- (051)** 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400
- (071)** 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400
- (101)** 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

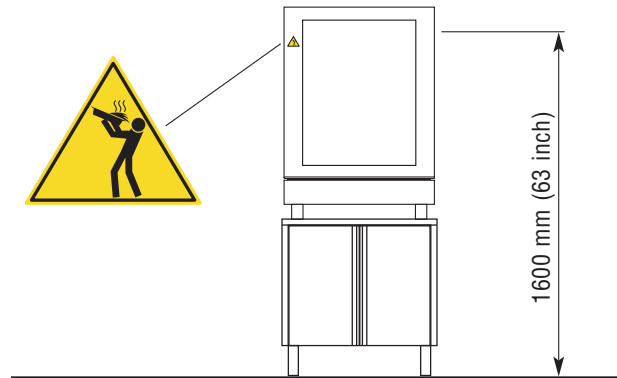
1. YLEISIÄ VAROITUKSIA

Huolto- ja korjaustoimenpiteet saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjekirjan sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asen-
tamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- **Säilytä käyttöohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.**
- Laite on suunniteltu ruoan kypsennykseen. Käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty!
- Vain laitteen käyttöön perehdytetty henkilöt saavat käyttää laitetta
- Henkilöt (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset tai psyykkiset valmiudet tai tietotaito eivät ole riittävät eivät tule käyttää laitetta ilman turvallisuudesta vastaavan henkilön valvontaa
- Lapsia on valvottava, etteivät pääse leikkimään laitteella
- Uunia ei saa käyttää ilman valvontaa.
- A-painotettu äänenpainetaso on alle 70 dB (A).
- Osa uunin pinnoista tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. **Palovamman vaara!**
- **VAROITUS:** Osa uunin pinnoista tulevat polttavan kuumiksi käytön aikana. Nämä pinnat on merkitty varoitusmerkinnällä  **Palovamman vaara!**
- **VAROITUS:** Kuumaa höyryä saattaa purkautua, kun ovi avataan.
- Jos uunin sähköjohto on vaurioitunut, tulee se heti vaihtaa valtuutetun huollon toimesta.
- Kytke uuni heti pois päältä mikäli se vikaantuu tai toimii normaalista poiketen!
- **VAROITUS:** Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä
- **VAROITUS:** Lattia uunin läheisyydessä saattaa olla liukas!

Turvallisuustarrat


- Maksimi korkeus, jolle nesteellä täytetty astia voidaan asettaa.
- **VAROITUS:** Nesteitä tai nesteytyviä ruoka-aineita sisältäviä astioita ei pidä asettaa korkeudelle jolle käyttäjällä ei ole suoraa näkyvyyttä. Palovamman vaara!




- Älä työskentele laitteella käyttämällä epäsoivia järjestelmiä pääsemään yläosaan (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä laitteelle)
- Kemiallisten aineiden käsittely:
Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Katso aina turvallisuustiedotteita ja käytetyn tuotteen etikettejä. Käytä käyttöturvallisuustiedotteissa suositeltuja henkilönsuojaimia.
- Käyttäjän on käytettävä asianmukaisia henkilönsuojaimia työskennellessään laitteen kanssa.
- Mikäli tekninen tuki on tarpeen, on varauduttava antamaan kaikki arvokilven tiedot sekä ongelman yksityiskohtaiset tiedot ottaessa yhteyttä huoltoon.
- Tutustu huolella vedenpehennyksen käyttöön. Kalkkikertymät voivat aiheuttaa laitteen vaurioitumisen tai huonon paistotuloksen.
- Uuni tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto!
- Uunin virransyöttö on varustettava moninapaisella erotuskytkimelle, jonka kosketusväli on vähintään 3 mm napaa kohti.
- Laite on suunniteltu liitettäväksi kiinteästi vesiverkostoon.
- Vesipaineen on oltava välillä 200–500 kPa.

YLEISIÄ VAROITUKSIA

- Uunin on liitettävä potentiaalın tasausjärjestelmään. Liitäntä tehdään 10mm² kaapelilla uunin takaosan liitäntään, joka on merkitty kansainvälisellä tunnuksella IEC60417 - 5021.
- Yhteys tehdään kaikkien huoneessa olevien vierekkäisten laitteiden ja rakennuksen potentiaalın tasausjärjestelmän välille.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi jopa 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Jos asennat yli 2000 metrin korkeuteen merenpinnan yläpuolella, ota yhteyttä valtuutettuun tekniseen palveluun.
- Jokainen uuni on varustettu yksilöllisellä arvokilvellä. Kilvestä ilmenevät uunin malli, ominaisuudet sekä laitteen sarjanumero.

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1 AC 230V 50Hz		
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	Σ Qn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500
IPX 5 		

- Nämä laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisiin tarkoituksiin, esimerkiksi ravintoloiden ja ruokaloiden keittiöissä, sairaaloissa ja kaupallisissa yrityksissä, kuten leipomot, lihakaupat jne., mutta ei ruoan jatkuvaa massatuotantoa varten.
- Tämä käyttöohje on myös saatavana sähköisessä muodossa (pdf), ota yhteyttä toimittajaan.

UUNIN MAKSIMI TÄYTTÖ

Pidä täyttömäärät alla olevan taulukon mukaisina.

Astioiden lukumäärä	Maksimi kuorma / taso	Maksimi kokonaiskuorma
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

TÄRKEÄÄ.

ilmoitettu arvo sisältää lisävarusteiden painon.

Älä ylitä ilmoitettuja kuormia. Maksimikuormituksen ylittäminen voi vahingoittaa uunia.

2. MUISTETTAVIA ASIOITA

- **2.1.** Ennen kun uunia käytetään, on se puhdistettava huolellisesti, katso ”Päivittäinen puhdistus”.
- **2.2.** Varmista uunin virheetön toiminta ja pitkä käyttöikä puhdistamalla se sisä- ja ulkopuolelta huolellisesti aina työpäivän päätyttyä.
- **2.3. Painepesurin käyttö uunin puhdistukseen on kielletty!**
- **2.4.** Käytä päivittäisessä puhdistuksessa vain elintarvikekäyttöön soveltuvia **emäksisiä puhdistusaineita**. Älä käytä uunin pintaa vaurioittavia hankaavia pesuaineita tai -välineitä.
- **2.5.** Työn päätyttyä sammuta uuni, irrota laite sähköverkosta sekä sulje mahdolliset vesi- kaasuliitännät.
- **2.6. Varo suolan kerrostumista uunin pinnoille.** Astiasta läikkyneet suola tai suolavesi on poistettava välittömästi.
- **2.7.** Höyrykypsennyksen loputtua, **avaa uunin luukku varovasti** varoen purkautuvaa höyryä. Palovamman vaara!
- **2.8. Älä tuki uunin tuuletus- tai muita aukkoja.**



2.9. VAROITUS

Alkoholin kuumentaminen uunissa on kiellettyä!

- **2.10.** Käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa vaarantaa laitteen toiminnan ja aiheuttaa vaaran käyttäjälle!

Valmistaja ei ole vastuussa käyttöohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista. Tällöin raukeaa myös takuu.

- **2.11.** Määräaikaishuolto, ainakin kerran vuodessa, takaa laitteen pitkän, tehokkaan ja luotettavan toiminnan. Tämän vuoksi huoltosopimuksen solmiminen valtuutetun huoltoliikkeen kanssa on suositeltavaa.

- **2.12.** Älä jäähdytä uunia ruiskuttamalla siihen kylmää vettä. Jäähdytä uuni ohjeiden mukaisesti!

- Puhdistusjärjestelmän maksimaalisen tehokkuuden varmistamiseksi on **laatikon kansi ja sen kolo pidettävä puhtaina jokaisen pesuaineannostelun jälkeen.**

3. OHJAUSPANEELI

• 3.1. ON/OFF / valintakiekko & painike (16)

Aktivoi ohjauspaneelin / aktivoi self-diagnosis -ohjelman.

Käynnistä uuni pitämällä valintakiekkoa **16** painettuna **3** sekuntia.

Muuta näytöllä **15** näkyviä arvoja kiertämällä valintakiekkoa.

Sammuta uuni pitämällä valintakiekkoa **16** painettuna **3** sekuntia

• 3.2. Kiertoilmapainike (1)

Kiertoilmatoiminnon valintapainike.

• 3.3. Höyrypainike (2)

Höyrytoiminnon valintapainike.

• 3.4. Yhdistelmäpainike (3)

Yhdistelmätoiminnon valintapainike.

• 3.4.Lämpötilapainike (4)

Painikkeen avulla voidaan asettaa kypsennyslämpötila.

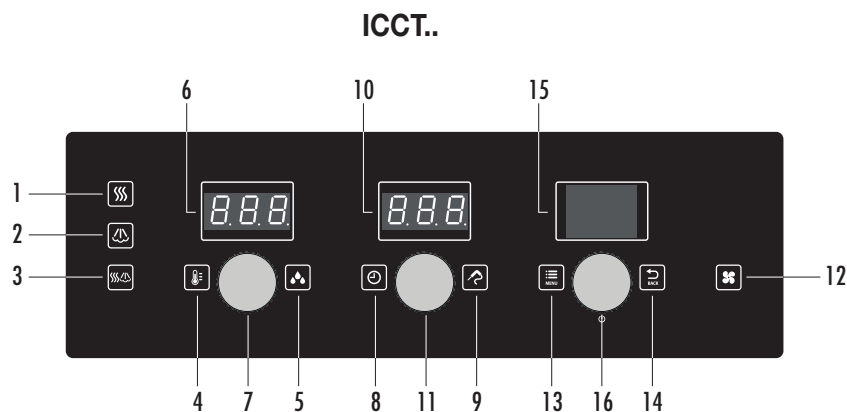
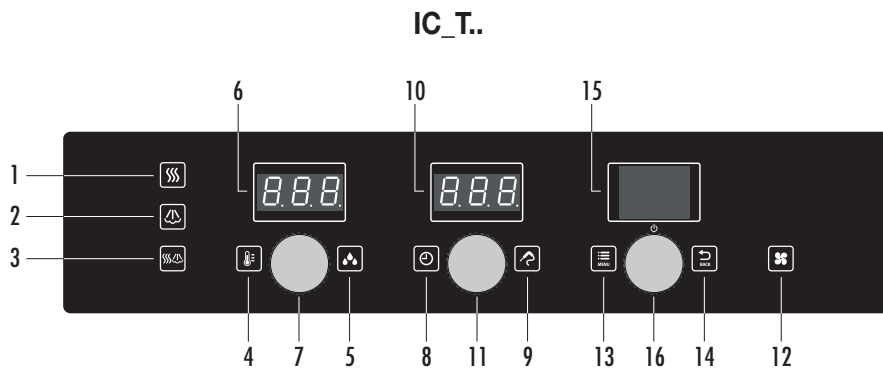
• 3.5. Automaattisen kosteudenhallinnan painike (5)

Tällä painikkeella voidaan myös lisätä kosteutta painamalla sitä kypsennyksen ollessa käynnissä (painikkeen merkkivalo palaa).

Tätä toimintoa käytetään tuotteissa, jotka vaativat lisää kosteutta kypsennyksen aikana.

Lisää toivottu määrä kosteutta pitämällä painiketta painettuna, kosteutta lisätään kammioon painikkeen ollessa painettuna.

Huomio: Uunissa on automaattinen järjestelmä, joka laskee lämpötilaa, joka toimii kaikilla kypsennystavoilla. Jos lämpötila ylittää näytössä olevan lämpötilan 30°C, suihkuttaa kosteus-toiminto automaattisesti kylmää vettä uunikammioon mikä laskee lämpötilan nopeasti. Tämä estää tuotteen kypsennyksen liian korkeassa lämpötilassa. Lisäksi kosteuden lisäystä estää ruoan kuivumasta.



OHJAUSPANEELI

- **3.7. Aikapainike (8)**

Painikkeen avulla voidaan asettaa kypsennysaika.

- **3.8. Tuotteen lämpötila-anturi (9)**

Painikkeen avulla voidaan aktivoida tuotteen lämpötila-anturin asetuksia.

- **3.9. Puhaltimen nopeuspainike (12)**

Painikkeen avulla voidaan asettaa puhaltimen nopeus:

Huomio: Nopea jäähdytys avonaisella luukulla

Tämä toiminto aktivoituu vain, uunin luukku ollessa auki. Jos painiketta **12** painetaan 5 sekunnin ajan, käynnistyy puhallin, jolloin kammiolämpötila laskee nopeasti lämpötilaan 50°C.

Tämä toiminto on erityisen hyödyllinen silloin, kun uuni on puhdistettava välittömästi kypsennyksen jälkeen

- **3.9. Valikkopainike (13)**

Tämä antaa sinulle pääsyn ICS -ohjelmiin, henkilökohtaisiin ohjelmiin, ohjelmointiin, pesuun, asetuksiin ja huoltoon.

- **3.10. Peruutuspainike (BACK) (14)**

Tämä vie takaisin edelliseen valikkoon / poistuu toiminnosta.

4. MANUAALINEN KYPSENNYS

TOIMINNOT

- **4.1. Uunin päälle kytkeminen**

Paina valintakiekkoa (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **4.2. Kypsennystavan valinta**

Paina toivotun kypsennystavan painiketta (2 - 3 - 4) ja aloita kypsennys.

Valitun kypsennystavan merkkivalo palaa ja uuni käynnistyy.

- **4.3. Lämpötilan asetus**

Oletuslämpötila näkyy lämpötilänäytöllä. Aseta lämpötila kiertämällä nuppia **7** (suurena lämpötilaa kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), lämpötila näkyy näytöllä **6**. Vahvasta painamalla nuppia **7** tai odottamalla 10 sekuntia.

- **4.4A. Kypsennysajan asetus**

Näytöllä **10** näkyy **[InF]**. **Käännä nuppia 11:**

- oikealle asettaaksesi kypsennysajan

- vasemmalle asettaaksesi äärettömän kypsennysajan **[InF]** tai kammion esilämmitys **[PrE]**

- **4.4B. Tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetus**

Katso kappale "Tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetus".

Vahvasta aika-asetus painamalla nuppia **11** tai odottamalla 10 sekuntia.

- **4.5. Automaattisen kosteudenhallinnan asetus**

Katso kappale "Automaattinen kosteudenhallintajärjestelmä".

Vahvasta aika-asetus painamalla nuppia **7** tai odottamalla 10 sekuntia.

MANUAALINEN KYPSENNYS

TOIMINNOT

• 4.6. Puhallinnopeuden asetus

Paina painiketta **12**. Aseta puhaltimen nopeus kääntämällä nuppia **16** (suurena kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), näkyy näytöllä **15**.



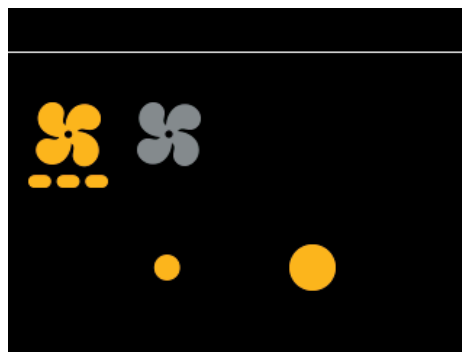
Vahvasta painamalla nuppia **16** tai odottamalla 10 sekuntia.

Puhaltimen pyörimissuunnan vaihto

Muuta puhaltimen pyörimissuuntaa kääntämällä nuppia edelleen vasemmalle kunnes alla oleva symboli syttyy.



Aseta puhaltimen nopeus kääntämällä nuppia **16** (suurena kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), näkyy näytöllä **15**.



MANUAALINEN KYSENNYS

KYSENNYKSEN ALOITTAMINEN

TOIMINNOT

Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Katso myös "Käytännöllisiä suosituksia".

Jos olet valinnut kypsennyksen tuotelämpötila-anturikypsennyksen, katso "Tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetus".

Nyt...

lämpötilanäytöllä 6 näkyy uunikammion todellinen lämpötila.

aikanäytöllä 10 näkyy jäljellä oleva kypsennysaika.

- **4.8. Kypsennys suoritettu loppuun**

Jos kypsennysajaksi valittiin ääretön, lopetetaan kypsennys painamalla painiketta **14**.

Jos kypsennys on aikaohjattu tai tuotelämpötila-anturiohjattu-aika kuuluu merkkiäni kun aika on kulunut loppuun tai kun asetettu lämpötila on saavutettu (kypsennystavan merkkivalo vilkkuu).

Hiljennä merkkiäni avaamalla uunin luukku tai kääntämällä nuppia **(7 - 11)**.

Poista tuotteet uunista ohjeiden mukaisesti ("2. Muistettavia asioita" kohta 2.7).

Huomaa: Kun laite kytketään päälle ensimmäistä kertaa joka päivä, hörygeneraattori tyhjentää siinä olevan veden, aktivoi hörygeneraattorin puhdistuksen. Puhdistuksen jälkeen hörygeneraattori täyttyy, ja kun se on täynnä, käynnistyy automaattinen esilämmitys. Jos hörykypsennysohjelma tai kombiohjelma käynnistetään, **käynnistyy ohjelma automaattisesti heti, kun hörygeneraattori saavuttaa asetetun esilämmityslämpötilan.** Tämä estää ohjelman käynnistymistä ilman höyryä.

5. OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS

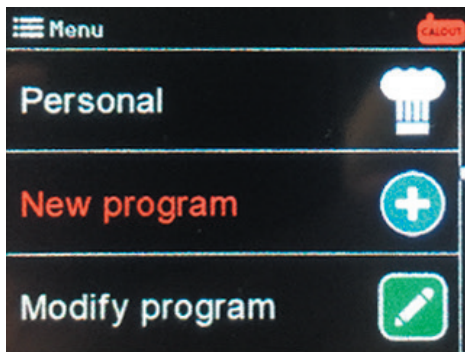
TOIMINNOT

- **5.1. Uunin päälle kytkeminen**

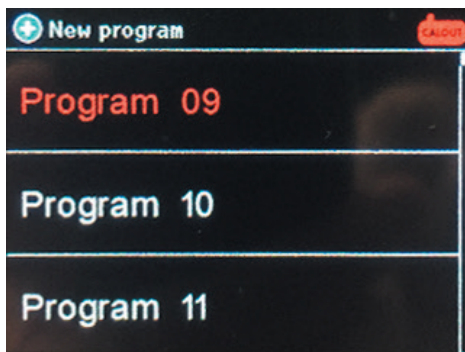
Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **5.2. Ohjelman valinta**

Paina MENU -painiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes näytöllä näkyy "New programme" ja vahvasta painamalla nuppia **16**.



Käänä nuppia **16** ja valitse jokin vapaista ohjelmapaikoista ja vahvasta painamalla nuppia **16**.



- **5.3. Kypsennystavan valinta**

Kypsennystapojen merkkivalot vilkkuvat. Paina toivotun kypsennystavan painiketta (1 - 2 - 3). Valitun kypsennystavan merkkivalo jää palamaan.

- **5.4. Kypsennysajan asetus**

Oletuslämpötila näkyy lämpötilanäytöllä. Aseta lämpötila kiertämällä nuppia **7** (suurena lämpötilaa kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), lämpötila näkyy näytöllä **6**. Vahvasta painamalla nuppia **7** tai odottamalla 10 sekuntia.

- **5.5A. Kypsennysajan asetus**

Näytöllä **10** näkyy [PRE].

Esilämmitys, käänä nuppia 11:

- oikealle asettaaksesi kypsennysajan
- vasemmalle käynnistääksesi esilämmityksen [PrE]

Tai

- **5.5B. Tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetus**

Katso kappale "Tuotelämpötila-anturin lämpötilan asetus".

Vahvasta aika-asetus painamalla nuppia **11** tai odottamalla 10 sekuntia.

- **5.6. Automaattisen kosteudenhallinnan asetus**

Katso kappale "Automaattinen kosteudenhallintajärjestelmä".

Vahvasta aika-asetus painamalla nuppia **7** tai odottamalla 10 sekuntia.

OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS

TOIMINNOT

• 5.7. Puhallinnopeuden asetus

Paina painiketta **12**. Aseta puhaltimen nopeus kääntämällä nuppia **16** (suurena kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), näkyy näytöllä **15**.



Vahvista painamalla nuppia **16** tai odottamalla 10 sekuntia.

Aseta vaihtopuhallin

Aseta vaihtopuhallin kääntämällä nuppia edelleen vasemmalle kunnes alla oleva symboli syttyy.



Aseta puhaltimen nopeus kääntämällä nuppia **16** (suurena kääntämällä oikealle ja pienennä kääntämällä vasemmalle), näkyy näytöllä **15**.

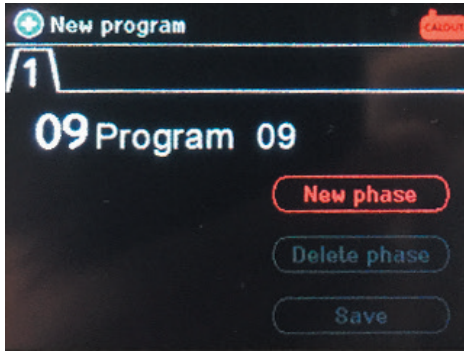


OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS

TOIMINNOT

- **5.8. Vaiheen 2 ja sen jälkeisten vaiheiden valitseminen (enintään 9 vaihetta)**

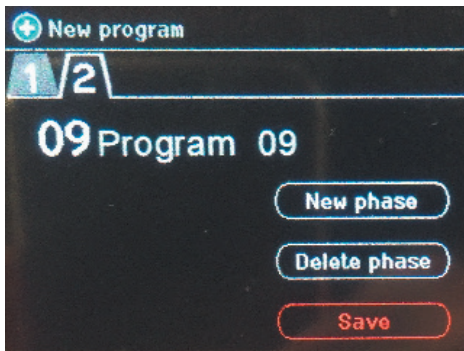
Käännä nuppia **16**, valitse "New phase" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Tee asetukset kappaleen 5.3. mukaisesti. Lisää tarvittaessa vaiheita yllä olevan mukaisesti

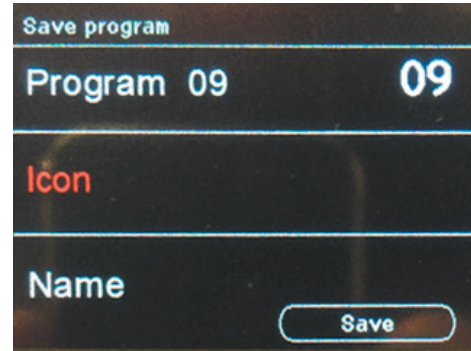
- **5.9. Ohjelman tallentaminen**

Käännä nuppia **16**, valitse "Save" vahvista painamalla nuppia **16**.

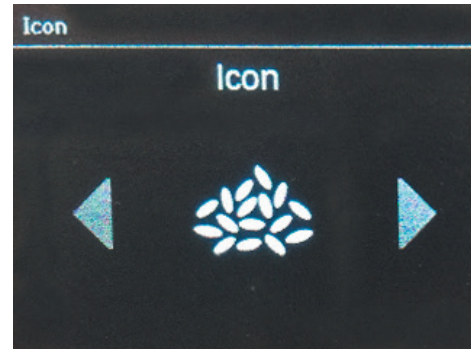


- **5.10. Ohjelman kuvakkeen asetus**

Käännä nuppia **16**, valitse "Icon" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Käännä nuppia **16**, valitse kuvake ja vahvista painamalla nuppia **16**.

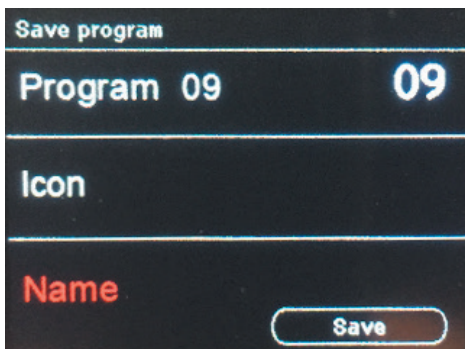


OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS

TOIMINNOT

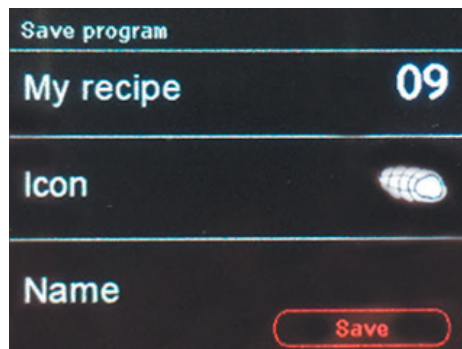
- **5.11. Ohjelman nimen asetus**

Käännä nuppia **16**, valitse "Icon" ja vahvista painamalla nuppia **16**.

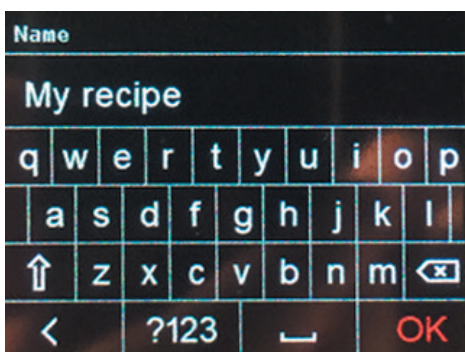


- **5.12. Tallentaminen**

Käännä nuppia **16**, valitse "Icon" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Aseta ohjelman nimi kääntämällä nuppia ja vahvistamalla valittu kirjain painikkeella **16**. Kun olet asettanut ohjelman nimen, valitse "OK" ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.



6. TALLENNETUN OHJELMAN VALINTA JA KÄYNNISTYS

TOIMINNOT

- **6.1. Uunin päälle kytkeminen**

Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

Varoitus

Jos ohjelma käyttää Tuotelämpötila-anturia, kytke anturi etupaneeliin, muuten virheilmoitus "Probe pin error" ilmestyy. Katso luku "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **6.2. Valinta**

Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16**, kunnes "Personal" näkyy näytöllä ja vahvasta painamalla nuppia **16**.

Valitse haluttu ohjelma kääntämällä nuppia 16, ohjelma näkyy näytöllä **15**, vahvasta painamalla nuppia **16**.

- **6.3. Käynnistys**

<ul style="list-style-type: none"> • 6.3 a Ohjelman käynnistäminen kun ohjelma sisältää esilämmityksen Jos valittu ohjelma sisältää esilämmityksen ilmestyy teksti [PrE] näytölle 10 ja uuni käynnistyy. Merkkiäni kuuluu ja näytölle ilmestyy teksti [LoA] kun uuni on saavuttanut esilämmityksen asetuslämpötilan. Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Jos ohjelma on sisälämpötila-anturiohjattu, työnnä anturi tuotteeseen. Sulje uunin luukku. Näyttö 15 näyttää toisen vaiheen, joka osoittaa, että toinen ohjelmavaihe on alkanut. 	<ul style="list-style-type: none"> • 6.3 b Ohjelman käynnistäminen ilman esilämmitystä Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Jos ohjelma on sisälämpötila-anturiohjattu, työnnä anturi tuotteeseen. Käännä nuppia 16, valitse "skip phase" ja vahvasta painamalla nuppia 16. Merkkiäni osoittaa, että esilämmitysvaihe on suljettu pois. Varoitus: esilämmitys ei ole tarpeen jos uuni on jo valmiiksi kuuma. 	<ul style="list-style-type: none"> • 6.3 c Tallennetun ohjelman (ilman esilämmitystä) käynnistäminen Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Jos ohjelma on sisälämpötila-anturiohjattu, työnnä anturi tuotteeseen.
--	---	--

7. TALLENNETUN RESEPTIN VALINTA JA KÄYNNISTYS

TOIMINNOT

- **7.1. Uunin päälle kytkeminen**

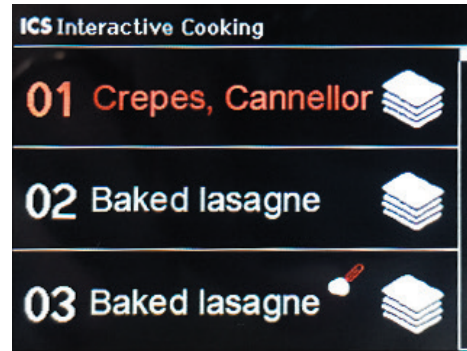
Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **7.2. Valinta**

Paina valikkopainiketta **13**, valitse "Interactive Cooking" painamalla nuppia **16**.



Valitse haluttu resepti kääntämällä nuppia **16**, reseptit näkyvät näytöllä **15**, vahvasta painamalla nuppia **16**.



Varoitus

Jos ohjelma käyttää Tuotelämpötila-anturia, kytke anturi etupaneeliin, muuten virheilmoitus "Probe pin error" ilmestyy. Katso luku "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **7.3. Käynnistys**

- **7.3 a**

Ohjelman käynnistäminen kun ohjelma sisältää esilämmityksen

Jos valittu ohjelma sisältää esilämmityksen ilmestyy teksti **[PrE]** näytölle **6** ja uuni käynnistyy.

Merkkiäni kuuluu ja näytölle ilmestyy teksti **[LoA]** kun uuni on saavuttanut esilämmityksen asetuslämpötilan.

Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Jos ohjelma on sisälämpötila-anturiohjattu, työnä anturi tuotteeseen.

Sulje uunin luukku.

Näyttö **15** näyttää toisen vaiheen, joka osoittaa, että toinen ohjelmavaihe on alkanut.

- **7.3 b**

Ohjelman käynnistäminen ilman esilämmitystä

Laita kypsennettävät tuotteet uuniin. Jos ohjelma on sisälämpötila-anturiohjattu, työnä anturi tuotteeseen.

Käännä nuppia **16**, valitse "skip phase" ja vahvasta painamalla nuppia **16**.

Merkkiäni osoittaa, että esilämmitysvaihe on suljettu pois.

Varoitus: esilämmitys ei ole tarpeen jos uuni on jo valmiiksi kuuma.

8. TALLENNETUN OHJELMAN MUOKKAAMINEN

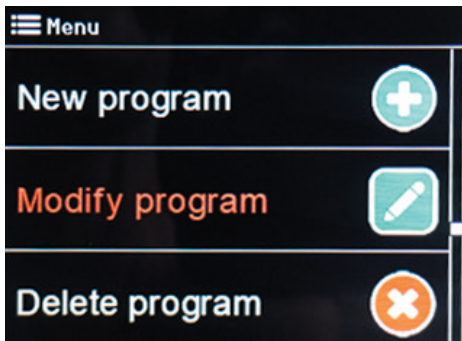
TOIMINNOT

• 8.1. Uunin päälle kytkeminen

Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

• 8.2. Valinta

Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Modify programme" näkyy, vahvista painamalla nuppia **16**.



• 8.3. Muokkaaminen

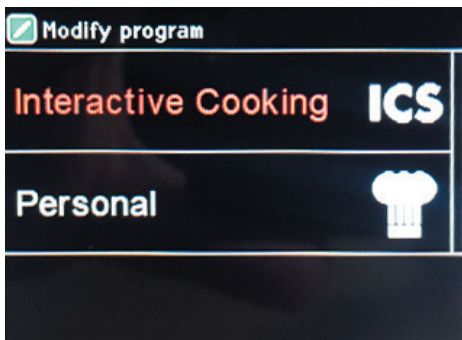
Tee tarvittavat muutokset kappaleen 5 "OHJELMA-ASETUKSET JA TALLENNUS" mukaisesti

• 8.4. Tallentaminen

Kun tarvittavat muokkauksen on tehty, tallenna valitsemalla "Save" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Valitse minkä tyyppisen ohjelman haluat muokata, "interactive cooking" tai "personal", kääntämällä nuppia **16**. Vahvista painamalla nuppia **16**.



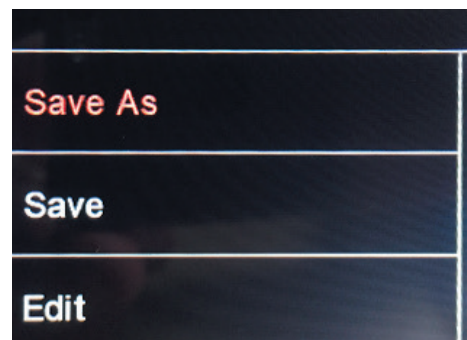
Valitse seuraavista:

"Save with name": Tehtyjen muutoksien tallentaminen ja ohjelman nimen muuttaminen

Huomaa: Esiasetetut reseptit voidaan tallentaa vain nimeämällä ne uudelleen.

"Save": Tehtyjen muutoksien tallentaminen

"Edit": Palaa muokkausnäytölle.



Valitse muokattava ohjelma kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.



9. TALLENNETUN RESEPTIN POISTAMINEN

TOIMINNOT

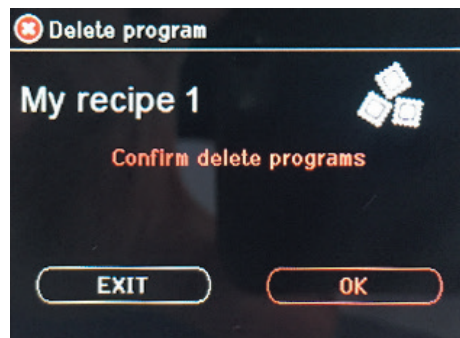
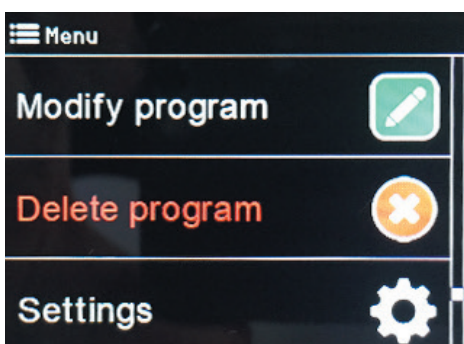
- **9.1. Uunin päälle kytkeminen**

Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso "Self-diagnosis ja vianetsintä".

- **7.2. Valinta**

Paina valikkopainiketta **13**, valitse "Modify programme" painamalla nuppia **16**.

Vahvista valitun ohjelman poistaminen valitsemalla "OK" ja painamalla nuppia **16**.



Valitse poistettava ohjelma kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.



10. TALLENNETUN RESEPTIN VÄLIAIKAINEN MUUTTAMINEN

Yleistä

Käytössä olevaa, tallennettua ohjelmaa/reseptiä voidaan muuttaa väliaikaisesti. ts. vain käynnissä olevalle kypsennykselle.

Tämä voi olla tarpeen, kun ohjelma / resepti on tallennettu tuotteelle, jolla on erilainen kokonaisuus. Voi olla tarpeen pidentää keittoaikaa, lisätä lämpötilaa tai muuttaa mitä tahansa muuta parametria.

TOIMINNOT

Valitse ohjelma / resepti ja käynnistä kypsennys ohjeiden mukaisesti.

Tallennetun ohjelman / reseptin muuttaminen:

Kypsennystapa

Paina toivotun kypsennystilan painiketta **(1, 2, 3)**, muutos tallentuu automaattisesti.

Lämpötilan nostaminen / laskeminen

Aseta uusi lämpötila kääntämällä nuppia **7**.
Vahvista painamalla nuppia **7** tai odottamalla 10 sekuntia.

Kypsennysajan pidennys / lyhennys

Aseta uusi kypsennysaika kiertämällä nuppia **11**.
Vahvista painamalla painiketta **11** tai odottamalla 10 sekuntia.

Tuotelämpötila-anturin lämpötilan nostaminen / laskeminen

Aseta uusi lämpötila kiertämällä nuppia **11**.
Vahvista painamalla painiketta **11** tai odottamalla 10 sekuntia.

AUTOMAATTISEN KOSTEUDENSÄÄDÖN ASETUKSIEN muuttaminen

Paina painiketta **5**, aseta uusi arvo kääntämällä nuppia **7**.
Vahvista painamalla painiketta **11** tai odottamalla 10 sekuntia.

Huomio: näytöllä **7** näkyy alla oleva kuvake osoittaen, että ohjelmalle on tehtytilapäisiä muutoksia.



Muutokset häviää kun kypsennys on suoritettu loppuun, reseptin / ohjelman alkuperäinen versio jää voimaan.

11. TUOTELÄMPÖTILA-ANTURIN ASETUS (OPTIO)

Yleistä

Tuotelämpötila-anturi mahdollistaa kypsennyksen jota ohjaa tuotteen sisälämpötila. Kypsennys päättyy, kun tuotelämpötila-anturin asetettu lämpötila on saavutettu, ei ole tarpeen asetta kypsennysaikaa.

Tuotelämpötila-anturia voidaan helposti käyttää itsenäisenä lämpömittarina. Itse asiassa asettamalla anturi uunin liitäntään A1 uunin ollessa missä tahansa aikaohjatussa tilassa ja pitämällä painiketta **9** painettuna usean sekunnin ajan näkyy näytöllä **10** tuotelämpötila-anturin lämpötila muutaman sekunnin ajan. Tämä mahdollistaa tuotteen sisälämpötilan tarkistamisen silloin kun sitä ei kypsennetä, myös uunikammion ulkopuolella.

TOIMINNOT

- **11.1. Tuotelämpötila-anturiohjattu kypsennys**

Huomio: Jos kypsennys on tuotelämpötila-anturiohjattu ja virheilmoitus "Pin probe error" ilmestyy näytölle **15**, sinun on kytkettävä tuotelämpötila-anturi liitäntään **A1**. Jos ensimmäinen vaihe käytetään esilämmitykseen, on tuotelämpötila-anturi pidettävä uunikammion ulkopuolella, muuten ohjelma ei käynnisty.

Kun olet asettanut uunin lämpötilan ohjeiden mukaisesti, paina painiketta **9** ja käännä nuppia **11** asettaaksesi tuotteen halutun sisälämpötilan. Kiinnitä anturi liitäntään **A1**. Työnä lämpötila-anturi kypsennettävään tuotteeseen, katso "Tuotelämpötila-anturin käyttösuosituksia" ja jatka valitun kypsennystavan mukaisesti.

Käytännön esimerkki

Asetukset

Kypsennystapa: **Kiertoilma**

Uunikammion lämpötila: **140 °C**

Aika: **Ääretön**

Tuotteen sisälämpötila: **78 °C**

Mitä tapahtuu?

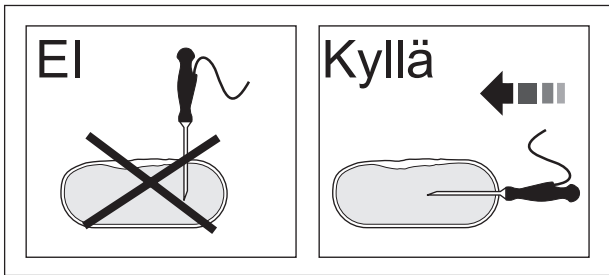
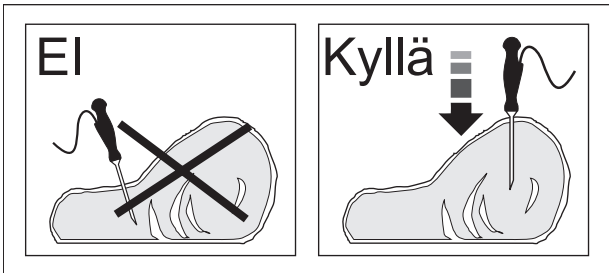
Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun 78°C, uunin lämpötilan ollessa 140°C, lämmitys lakkaa, lämmitys alkaa uudelleen kun ruoan lämpötila laskee 1°C. Käytännössä uunin lämmitystä ohjaa tuotelämpötila-anturin asetukset, ei uunin lämpötilan asetus.

TUOTELÄMPÖTILA-ANTURIN ASETUS (OPTIO)

Tuotelämpötila-anturin käytössä on anturin sijainnilla erittäin tärkeä merkitys:

Anturi tulee työntää kokonaan kypsennettävän ruoan keskelle, ylhäältä alaspäin. Mikäli ruoka-aineen paksuus on vähemmän kuin kaksi kertaa anturin mitta, asetetaan anturi vaakatasoon astian pohjan linjaan niin, että anturin kärki ylettyy ruoan keskikohtaan. (katso alla olevat kuvat).

Tuotelämpötila-anturilla varustetut ruoat suositellaan sijoitettaviksi uunin keskiosaan.



Vaihtoehtoisesti: Lisävarusteena on saatavana toinen paistomittari, joka voidaan sijoittaa pieniin ruokamääriin tai vakuu-
mipakattuihin ruokiin.

Hyödyt

- Parantaa lämpötilan seuranta koko kypsennyksen ajan, mikä vähentää hävikin ja jätteen määrää
- Mahdollistaa ruoan määrästä ja laadusta riippumattoman täsmällisen kypsennyksen
- Säästää aikaa, koska kypsennyksen hallinta on automaattista
- Taattu hygieenisuus; tarkka ruoan seuranta ei edellytä ruoan esiin ottamista, pistelyä tai muuta käsittelyä
- Soveltuu erityisesti suurille ruokakappaleille
- Yhden Celsius asteen lämpötilatarkkuus soveltuu erityisesti herkille ruoka-aineille, kuten paahtopaistille
- Noudattaa HACCP -standardin perusvaatimuksia

TUOTELÄMPÖTILA-ANTURIN ASETUS

• 11.2. Esimerkkejä tuotteen sisälämpötilasta

NAUTA

PAAHTOPAISTI	48°C - 55°C
PAISTETTU	78°C - 84°C
KEITETTY	87°C - 90°C

VASIKKA

LEG	72°C - 75°C
CAP	75°C - 78°C
FRICANDEAU	75°C - 78°C
SHOULDER	75°C - 80°C
RACK	67°C - 72°C
LOIN	67°C - 72°C

SIANLIHA

LEG	65°C - 72°C
RACK	65°C - 70°C
LOIN	67°C - 72°C
SHOULDER	70°C - 75°C
SHANK	78°C - 83°C
BOILED HAM	65°C - 70°C
SUCKLING PIG	68°C - 73°C

LAMMAS

LEG	72°C - 76°C
RACK	72°C - 76°C

SIIPIKARJA

KANANRINTA	65°C - 70°C
KALKKUNA	78°C - 83°C
KALKKUNARINTA	67°C - 72°C
ANKAA	78°C - 83°C
ANKANRINTA (vaaleanpunainen)	55°C - 57°C

KALA

LOHI	58°C - 63°C
FISH "IN BELLA VISTA"	60°C - 65°C

PATEET JA TERRIINIT

PATEE	70°C - 75°C
FOIE-GRAS	52°C
KANATERRIINI.....	64°C - 65°C
KALATERRIINI	60°C - 65°C

12. AUTOMAATTINEN KOSTEUDENSÄÄTÖ

Yleistä

Automaattinen kosteudensäästöjärjestelmä **CLIMA** mahdollistaa tasaisen kosteuden käytettäessä kiertoilma tai yhdistelmäkypsennystä.

Kosteudensäädöllä on kaksi merkitystä, toisaalta se lisää kosteutta ja toisaalta poistaa kosteutta ruoasta silloin kun asetettu arvo on ylitetty.

Toiminto on erityisen hyödyllinen tuoreiden tuotteiden kohdalla, joiden kosteus vaihtelee mutta jotka kypsennyksen jälkeen ovat tasalaatuisia. Kosteuden määrä uunissa tarkkaillaan koko kypsennyksen ajan ja säädetään tarpeen mukaan.

Järjestelmä takaa tasaisen kypsennyksen kypsennyserien ko-kojen vaihteluista huolimatta.

TOIMINNOT

- **12.1. Kypsennys käyttäen automaattista kosteudensäätöä**

Huomio: Kypsennystapa on oltava joko kiertoilma tai yhdistelmäkypsennys.

Aseta kypsennystaso ohjeiden mukaan, aseta AUTOMAATTINEN KOSTEUDENSÄÄTÖ painamalla painiketta **5**. Aseta kosteus **h00** (hyvin kuiva) ... **h99** (hyvin kostea).

Laita tuote uuniin ja jos tuotelämpötila-anturi on käytössä, työnnä neula tuotteeseen (katso luku "Tuotelämpötila-anturin asetus"), kiinnitä anturi liitäntään A1 ja jatka valitun kypsennystavan mukaisesti.

Suosituksia

Kosteusarvojen määrittely edellyttää tiettyä kokemustasoa.

Joka tapauksessa ei ole mahdollista tehdä peruuttamattomia virheitä, koska tämä toiminto arvioi tuotteen ulkonäköä.

Sopivuus

Sopii tuotteille, jotka helposti kuivuvat, pienikokoisille tuotteille tai tuotteille, jotka yleensä vapauttavat paljon kosteutta (esim. paistettu kana) tai uudelleenlämmitykseen (erityisesti lautasella).

Etuja

Tuloksia voidaan toistaamyös tuotteille, joilla on erilaiset ominaisuudet.

13. SUOSIKKIOHJELMAT

Yleistä

”Favourite” -toiminnon avulla voit nopeasti ja helposti valita 10 eniten käytettyä keitto-ohjelmaa (ihanteellinen toiminto vakioidulle ja toistuvalla kypsennyksillä).

TOIMINNOT

- **13.1. Uunin päälle kytkeminen**

Paina nuppia (16) 3 sekuntia. Jos näytölle ilmestyy virheilmoituksia, katso ”Self-diagnosis ja vianetsintä”.

- **13.2. Valinta**

Käännä nuppia **16** kunnes haluttu ohjelma näkyy, vahvasta painamalla nuppia **16**. Kypsennys käynnistyy



14. ERIKOISOHJELMAT

Yleistä

Nämä ohjelmat on suunnattu keittoprosessiin, jotta saadaan parhaat tulokset esittelyn, keittoasteen, painonpudotuksen

vähentämisen ja palvelevan tuotteen mehevyyden suhteen ilman käyttäjän suoraa puuttumista

TOIMINNOT

- **14.1. Tuotteen nopea lämmitys (Express heating)**

Yleistä

Nopea lämmitys on osa organisoitua keittiöhallintajärjestelmää:

kypsennys → pikajähdytys → säilytys → lämmitys → tarjoilu.

Lämmitys voidaan suorittaa sekä astiassa että lautasella olevalle tuotteelle.

- **14.2. Tehdasasetetut lämmitysohjelmat**

S-versio on varustettu tehtaalla asetetuilla lämmitysohjelmissa. Tavoitteena on, että kokin on helppo käyttää uunia heti.

Ohjelman asetus:

Aseta lämmitysohjelma kappaleen " 7. TALLENNETUN RESEPTIN VALINTA JA KÄYNNISTYS" mukaisesti.

Tehdasasetetut ohjelmat ovat seuraavat:

- Aikaohjattu

L77 = LÄMMITYS lautasella

L78 = LÄMMITYS astiassa

L79 = LÄMMITYS höyryllä

- Tuotteen sisälämpötila-anturiohjattu

L80 = LÄMMITYS lautasella

L81 = LÄMMITYS astiassa

L82 = LÄMMITYS höyryllä

Suosituksia

Lämmittäminen on prosessi, joka nostaa tuotteen sisälämpötilaan jopa 65°C asteeseen. Tämän on tapahduttava mahdollisimman nopeasti paikallisten hygienia- / terveystieteiden mukaisesti. Pakastettujen tuotteiden osalta uunin lämpötilaksi asetetaan 160°C, tuote asetetaan uuniin ja muutaman minuutin kuluttua, heti kun mahdollista, asetetaan tuotteen sisälämpötila-anturi paikalleen, mikä edellyttää ohjelman muuttamista väliaikaisesti.

Edut

Tämän järjestelmän avulla tuote on ulkonäöltään, maultaan ja koostumukseltaan "juuri kypsennettynä", jopa sen jälkeen, kun sitä on säilytetty lämpötilassa + 3°C useita päiviä. Laitteen monipuolisuuden takia se pystyy suorittamaan erilaisia toimintoja ilman lisälaitteita.

15. KÄYTTÖÖN LIITTYVÄT TIEDOT

Lähtökohta

Kypsennyksen aikana (merkkivalo palaa) näytöillä näytetään todellisia arvoja (senhetkisestä tilanteesta).

Asetettuja arvoja voidaan kuitenkin tarkistaa alla olevan mukaisesti:

- **15.1. Asetusarvojen tarkastelu kypsennyksen aikana (keskeyttämättä kypsennystä)**

Paina painiketta **4**, näytöillä näkyy asetetut arvot vilkkuvina. Näytöt palaavat näyttämään todellisia arvoja taas 10 sekunnin kuluttua (TIME OUT).

- **15.2. Kypsennyksen väliaikainen pysäytys**

Avaa uunin luukku. Kypsennys keskeytyy ja ajastin pysähtyy kunnes ovi luukku suljetaan uudestaan, jolloin kypsennys jatkuu siitä kohdasta, josta se keskeytyi.

- **15.3. Kypsennyksen lopetus**

Voit lopettaa äärettömän ajan kypsennyksen tai lopettaa kypsennyksen painamalla aktiivisen kypsennystavan painiketta (merkkivalo palaa) tai painamalla Back -painiketta **14**.

16. HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

• 16.1. UUNIN MAKSIMITÄYTTÖ

Pidä täyttömäärät alla olevan taulukon mukaisina.

Astioiden lukumäärä	Maksimi kuorma / taso	Maksimi kokonaiskuorma
6 x GN 2/3	7 Kg.	18 Kg.
6x GN 1/1	10 Kg.	30 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	15 Kg.	25 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	15 Kg.	35 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	15 Kg.	50 Kg.

TÄRKEÄÄ.

Ilmoitettu arvo sisältää lisävarusteiden painon.

Älä ylitä ilmoitettuja kuormia. Maksimikuormituksen ylittäminen voi vahingoittaa uunia.

• 16.2. Uunin esilämmitys

Uunin esilämmitys on hyvin tärkeää ja hyödyllistä onnistuneen paistamisen kannalta.

Yleensä kannattaa asettaa esilämmityslämpötilaa 15% - 25% korkeammalle kun käytettävä paistolämpötila. Esilämmitä uuni aina tyhjänä.

Höyrykypsennyksen yhteydessä kannattaa esilämmittää uunia ilmankiertotoiminnolla jolloin yli 130°C lämpötiloja voidaan valita.

• 16.3. Pakasteet

Uuni esilämmitetään ja uunia täytettäessä tulee huomioida ruoan erityisvaatimukset. Esimerkiksi pakastepinaattia ei tule laittaa liian kuumaan uuniin, joka kuivattaa pinaatin pinnan ja näin heikentää kypsennystulosta.

• 16.4. Paistoastiat

Oikea astiavalinta takaa parhaan mahdollisen kypsennystuloksen. Alumiini tai alumiinipäällysteiset sopivat leivonnaisille ja leivitetuille ruoille. Rei'itetyt astiat sopivat höyrykypsennykseen, korit soveltuvat esikypsennetyille tuotteille, kuten ranskanperunoille.

• 16.5. Astioiden väliset etäisyydet

Uunia täytettäessä on astioiden väliin jätettävä riittävä ilmarako. Kun ilma ja lämpö pääsevät virtaamaan astian kaikilta sivuilta on paistotulos eri astioissa aina tasaisempi kuin silloin jos astiat koskettavat toisiaan.

• 16.6. Vähemmän lisäaineita

Tämäntyyppisen uunin käyttö tekee turhaksi runsaan öljyn, voin ja mausteiden käytön. Kypsennysmenetelmä korostaa ruoka-aineiden luontaisia makuja ja ruoat säilyttävät ravintosisältönsä. Näistä syistä uuni soveltuu hyvin dieettikeittiöille.



• VAROITUS

Alkoholin ja sitä sisältävien ruokien kypsentyminen on kielletty!

HYÖDYLLISIÄ VINKKEJÄ

• 16.7. PAISTOMÄÄRÄT (MAKSIMITÄYTTÖ)

Paistoastian syvyyden on oltava sopiva tuotteen korkeudelle. Yhdenmukaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi kuorma tulisi jakaa useampaan matalaan astiaan mieluummin kuin yhteen syvään.

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi noudata seuraavassa taulukossa määritettyjä painoja.

Huomautuksia: Uunia täytettäessä on tietenkin otettava huomioon tuotteen paino, mutta myös koko, koostumus ja paksuus.

VAROITUS

Älä aseta nesteitä sisältäviä astioita yli 1,6 m korkeudelle.

TUOTE	MAKSIMITÄYTTÖ				
	026 6 x GN2/3	061 6 x GN1/1	051 5 x GN1/1	071 7 x GN1/1	101 10 x GN1/1
LASGNE	6 x 1.3 kg	6 x 2 kg	5 x 2 kg	7 x 2 kg	10 x 2 kg
SUSHI / JASMIINIRIISI	6 x 1.5 kg	6 x 2.4 kg	5 x 2.4 kg	7 x 2.4 kg	10 x 2.4 kg
TOMAATTIKASTIKE	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
PAAHDETUT TUOTTEET	3 x 4 kg	3 x 6 kg	3 x 6 kg	3 x 6 kg	5 x 6 kg
	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
HAUDUTETTU LIHA	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
LEIVITETYT KOTLETIT	6 x 5 kpl.	6 x 9 kpl.	5 x 9 kpl.	7 x 9 kpl.	10 x 9 kpl.
GRILLATTU LIHA	6 x 6 kpl.	6 x 10 kpl.	5 x 10 kpl.	7 x 10 kpl.	10 x 10 kpl.
HÖYRYTETTY JA KEITETTY LIHA	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
	3 x 4 kg	3 x 6 kg	3 x 6 kg	3 x 6 kg	5 x 6 kg
GRILLATTU BROILERI (VARRELLA)	2 x 4 broileria	2 x 8 broileria	2 x 8 broileria	2 x 8 broileria	3 x 8 broileria
HÖYRYTETTY MUSTEKALA	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
KOKNAINEN HÖYRYTETTY KALA	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
UUNIKALAA	6 x 1 kpl.	6 x 2 kpl.	5 x 2 kpl.	7 x 2 kpl.	10 x 2 kpl.
HÖYRYTETTYJÄ TUOREITA VIHANNEKSIA	6 x 1.6 kg	6 x 2.5 kg	5 x 2.5 kg	7 x 2.5 kg	10 x 2.5 kg
HÖYRYTETTYJÄ PAKASTEVIHANNEKSIA	6 x 1.6 kg	6 x 2.5 kg	5 x 2.5 kg	7 x 2.5 kg	10 x 2.5 kg
GRILLATTUJA VIHANNEKSIA	6 x 0.6 kg	6 x 1 kg	5 x 1 kg	7 x 1 kg	10 x 1 kg
PAAHDETTUJA TUOREITA PERUNOITA	6 x 0.8 kg	6 x 1.5 kg	5 x 1.5 kg	7 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
PAAHDETTUJA PAKASTEPERUNOITA	6 x 1 kg	6 x 2 kg	5 x 2 kg	7 x 2 kg	10 x 2 kg

TUOTE	MAKSIMI TÄYTTÖ				
	023 6 x GN2/3	061 6 x GN1/1	051 5 x GN1/1	071 7 x GN1/1	101 10 x GN1/1
ESIPAISTETTUA PAKASTE PERUNOITA	6 x 0.6 kg	6 x 1kg	5 x 1kg	7 x 1kg	10 x 1 kg
HÖYRYTETYT KUUTIODUT PERUNAT	6 x 0.8 kg	6 x 1.5 kg	5 x 1.5 kg	7 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
PAITETTUT KANANMUNAT	--	6 x 6 kpl.	5 x 6 kpl.	7 x 6 kpl.	10 x 6 kpl.
RANSKANPERUNAT	--	6 x 6 kpl.	5 x 6 kpl.	7 x 6 kpl.	10 x 6 kpl.
PAKASTETUT CROISANTIT	6 x 4 kpl.	6 x 8 kpl.	5 x 8 kpl.	7 x 8 kpl.	10 x 8 kpl.
CREME CARAMEL, VANILJA KASTIKE	6 x 10 pc	6 x 18 kpl.	5 x 18 kpl.	7 x 18 kpl.	10 x 18 kpl.
PAKASTETTU LEIPÄ	6 x 2 kpl.	6 x 4 kpl.	5 x 4 kpl.	7 x 4 kpl.	10 x 4 kpl.
PAKASTEPIZZA	6 x 1 kpl.	6 x 2 kpl.	5 x 2 kpl.	7 x 2 kpl.	10 x 2 kpl.
TÄYTETYT TORTUT	6 x 2 kg	6 x 3 kg	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg
LÄMMITYS LAUTASELLA (TUOTELÄMPÖTILA-ANTURI KÄYTTÖSSÄ)	6 x 1 kg	6 x 1.5 kg	5 x 1.5 kg	7 x 1.5 kg	10 x 1.5 kg
TYHJIÖPAKATTUJA TUOREITA VIHANNEKSIA	6 x 1.3 kg	6 x 2 kg	5 x 2 kg	7 x 2 kg	10 x 2 kg

TUOTE	MAKSIMI TÄYTTÖ		
	051 5 x 600x400	071 7 x 600x400	101 10 x 600x400
PAKASTETUT CROISANTIT (max. 50g)	5 x 12 kpl.	7 x 12 kpl.	10 x 12 kpl.
CREME CARAMEL, VANILJA KASTIKE	5 x 18 kpl.	7 x 18 kpl.	10 x 18 kpl.
PAKASTETTU LEIPÄ (BAUETTE)	5 x 5 kpl.	7 x 5 kpl.	10 x 5 kpl.
PAKASTEPIZZA	5 x 2 kpl.	7 x 2 kpl.	10 x 2 kpl.
TÄYTETYT TORTUT	5 x 3 kg	7 x 3 kg	10 x 3 kg

17. SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

• 17.1 AJOITAIN ...

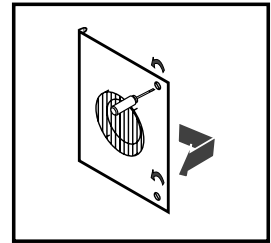
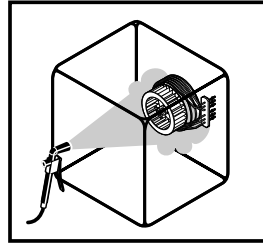
... ilmanohjanlevyit sekä johteet on puhdistettava aina tarpeen tullen.

Puhdistus tapahtuu seuraavasti:

- Sammuta uuni ja katkaise kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasu)
- Irrota johteet
- Avaa ilmanohjauspellin kiinnitysruuvit sopivankokoisella ruuvimeisselillä tai kolikolla.
- Parhaan puhdistustuloksen saavuttamiseksi suositellaan käsisuihkun käyttöä
- Kuivaa puhtaalla liinalla
- Ilmanohjauspelti on irrotettava puhdistusta varten jos lika on vaikeasti irrotettavissa. Älä käytä hankaavia aineita tai hankaussieniä, ne vahingoittavat ruostumatonta teräspintaa. Ilmanohjauspelti voidaan puhdistaa astianpesukoneessa (jos mahtuu astianpesukoneeseen).
- Asenna ilmanohjauspelti takaisin ja kiristä kiinnitysruuvit.

• JOS UUNI JÄÄ PIDEMMÄKSI AIKAA KÄYTTÄMÄTTÄ

Jos uuni käyttämättä pidemmän ajan (viikonloppu, loma um.) se tulee puhdistaa huolellisesti ja kaikki ruoanjätteet ja tahrat on pistettava huolellisesti. Jätä uunin luukku raollen jotta ilma pääsee kiertämään uunikammiossa. Varmista, että uunin kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasu) on katkaistu. Lisäksi uunin ulkopinnat voidaan suojata tarkoitukseen soveltuvalla metallin kiillotusaineella.



18. AJOITAINEN HUOLTO

• 18.1

Uunin häiriöttömän toiminnan takaamiseksi on suositeltavaa tarkistaa uuni ainakin kerran vuodessa valtuutetulla huoltoliikkeellä.

• 18.2

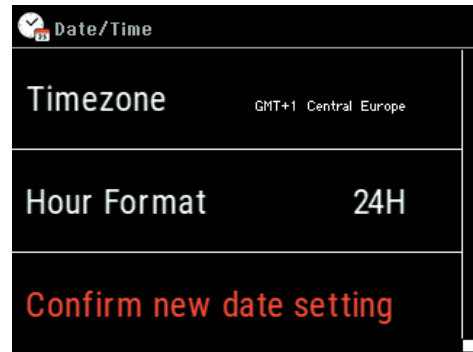
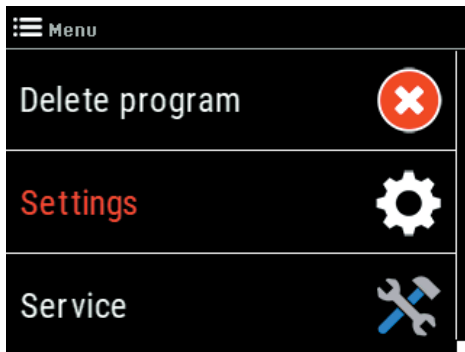
Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista valtuutetun huoltoliikkeen kanssa.

19. ASETUKSET

19.1. AJAN JA PÄIVÄMÄÄRÄN ASETUS

- 19.1. Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

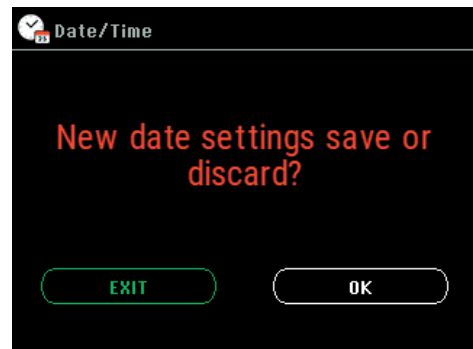
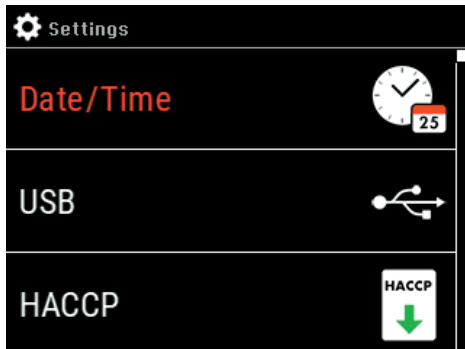
Kun tarvittavat muutokset on tehty, valitse "Confirm new date setting" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



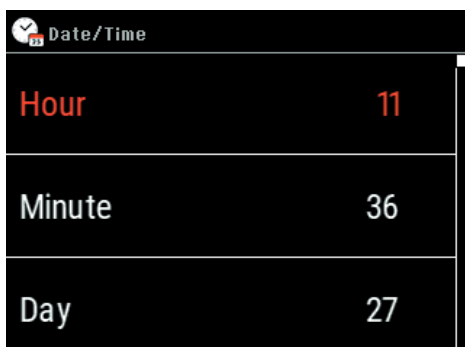
Valitse "Date/Time" ja vahvista painamalla nuppia **16**.

Vahvistusviesti tulee näkyviin näytölle **15**, valitse "OK" ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

Aseta aika tai päivämäärä valitsemalla se kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.



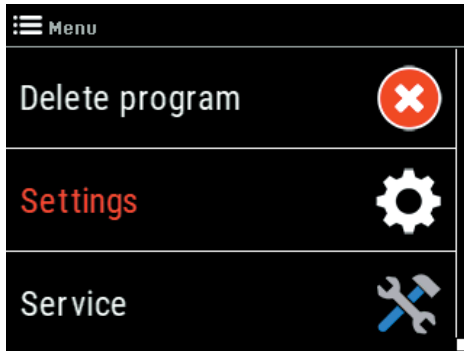
Aseta uusi aika tai päivämäärä kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.



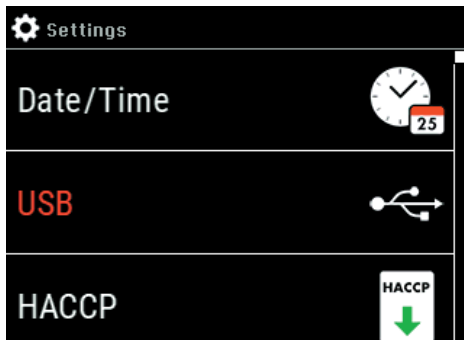
ASETUKSET

19.2. LATAUS / TALLENNUS USB

- **19.2.** Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.



Valitse "USB" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Poista USB -portin kansi. Aseta USB -tikku uunin USB -porttiin.

Käännä nuppia 16 ja valitse:

- "Import User Recipes" - Lataa reseptejä USB -tikulta.
- "Export User Recipes" - Vie reseptejä USB -tikulle.
- "Import Manufacturer Recipes" - Lataa tehdasasetteiset reseptit USB -tikulta.
- "Import Languages" - Lataa ohjelmisto käyttöliittymäkielekset USB -tikulta.

Vahvista valinta painamalla nuppia **16**.



Valitse "START" kääntämällä nuppia **16**. Vahvista painamalla nuppia **16**.



Näytöllä 15 näkyy ilmoitus "Operation completed", valitse "OK" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



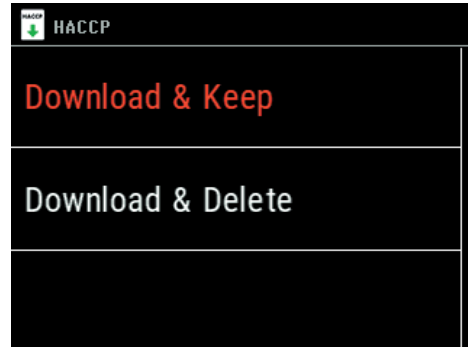
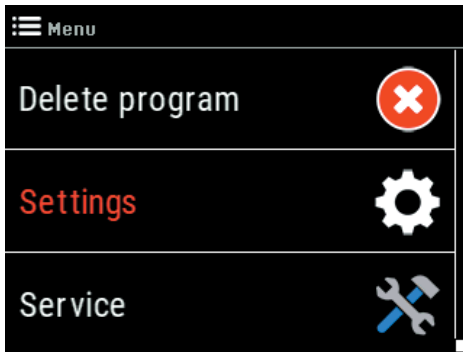
HUOM. Muista laittaa USB portin kansi takaisin paikalleen kun olet poistanut USB -tikun.

ASETUKSET

19.3. HACCP -LOKIN LATAUS

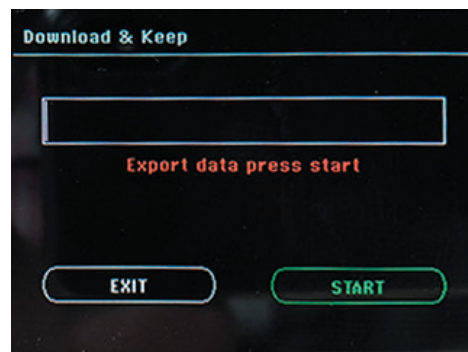
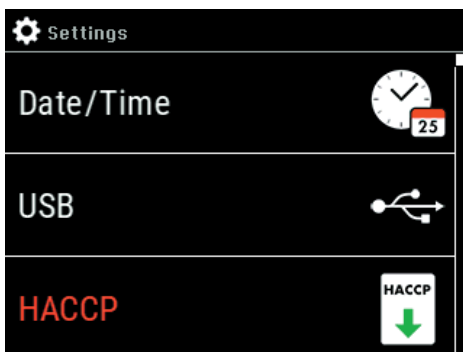
- 19.3. Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

Vahvista valinta painamalla nuppia **16**.



Valitse "HACCP" ja vahvista painamalla nuppia **16**.

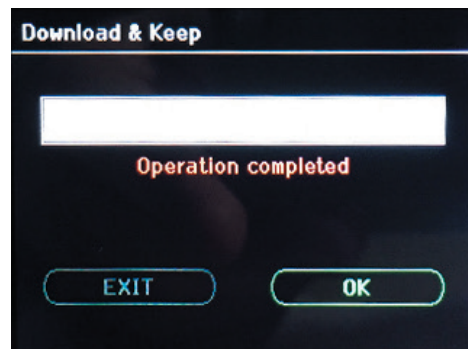
Valitse "START" kääntämällä nuppia **16**. Vahvista painamalla nuppia **16**.



Käänä nuppia 16 ja valitse:

- "Download & Keep" - Kopioi tiedot USB -tikulle. Tiedot jäävät edelleen myös uunin muistiin.
- "Download & Delete" - Siirrä tiedot USB -tikulle. Tiedot poistuvat samalla uunin muistista

Näytöllä 15 näkyy ilmoitus "Operation completed", valitse "OK" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



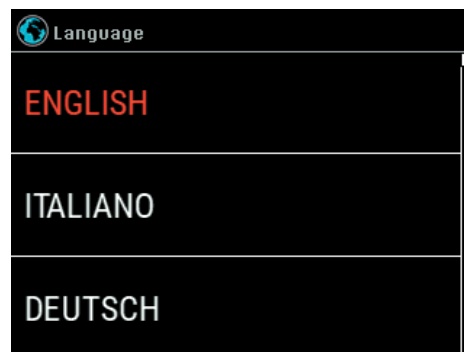
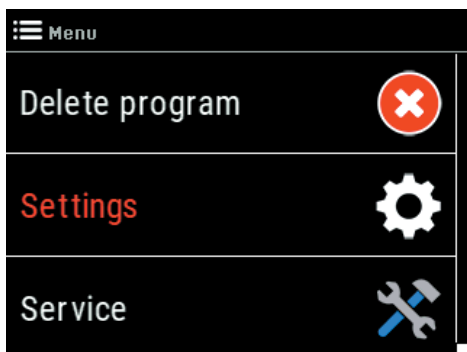
HUOM. Muista laittaa USB portin kansi takaisin paikalleen kun olet poistanut USB -tikun.

ASETUKSET

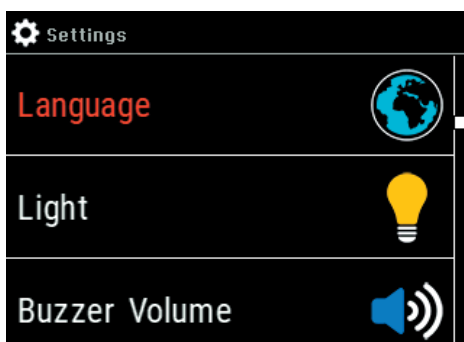
19.4. KIELIASETUKSET

- **19.4.** Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

Valitse haluamasi kieli kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.



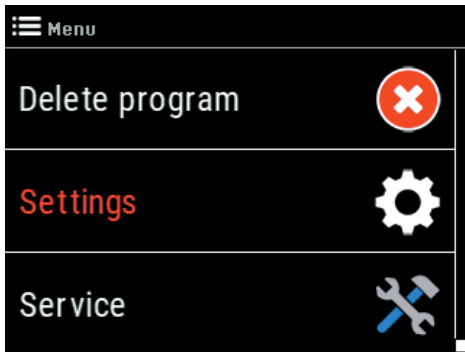
Valitse "Language" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



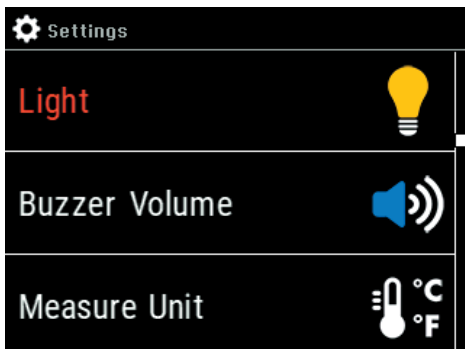
ASETUKSET

19.5. VALOASETUKSET

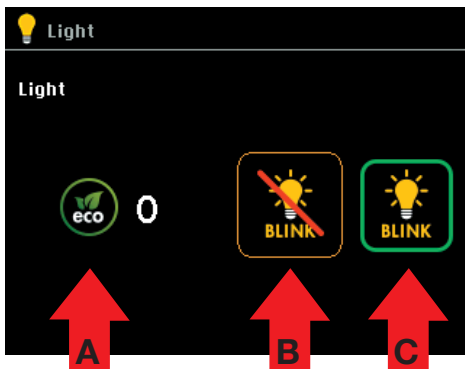
- **19.5.** Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.



Valitse "Light" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Käännä nuppia 16 ja valitse:



A - Energy Saving ECO.

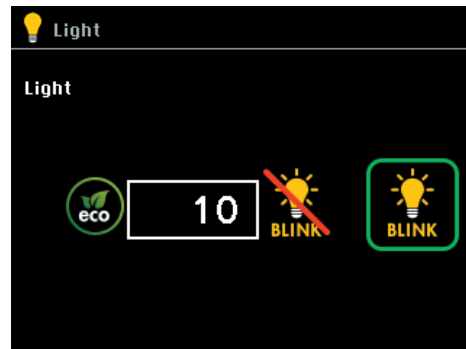
Sammuttaa kammion valon sekä näytöt **6** ja **10**, näytöllä **15** näkyy:



Voit asettaa energiasäästöliian viiveen seuraavasti.

Valitse aika 0 - 10 minuuttia, korosta asetettu aika ja vahvista painikkeella **16**.

Muuta asetusta kääntämällä nuppia ja vahvista painamalla nappulaa **16**.



B - Vilkkuva valo kypsennyksen loppuessa EI KÄYTÖSSÄ

C - Vilkkuva valo kypsennyksen loppuessa KÄYTÖSSÄ

Valitse toiminto **B** tai **C** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.

Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.

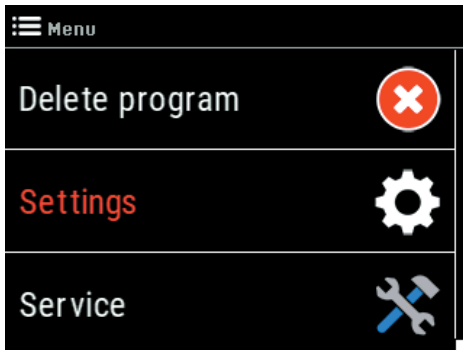
Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.

ASETUKSET

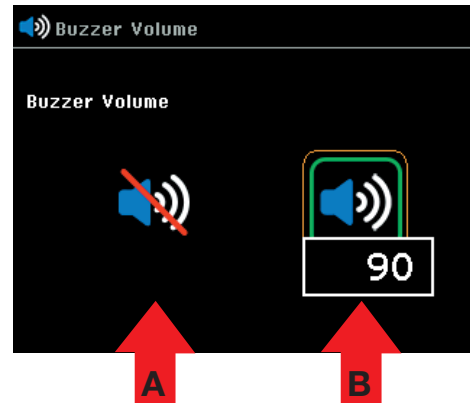
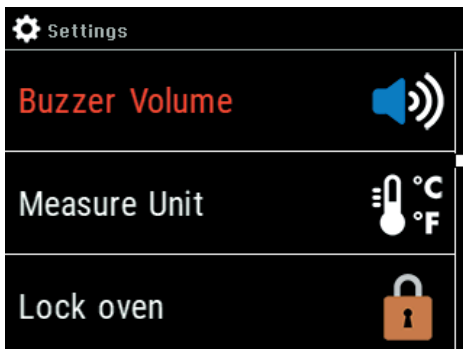
19.6. ÄNIMERKIN VOIMAKKUUSASETUKSET

- **19.6.** Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

Käänä nuppia 16 ja valitse:



Valitse "Buzzer Volume" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



A - Äänimerkki EI KÄYTÖSSÄ

B - Äänimerkki KÄYTÖSSÄ

Valitse toiminto **A** tai **B** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

Valitse toiminto **B**, aseta äänen voimakkuus kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painikkeella **16**.

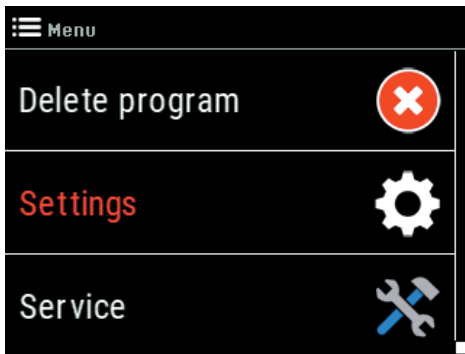
Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.

Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.

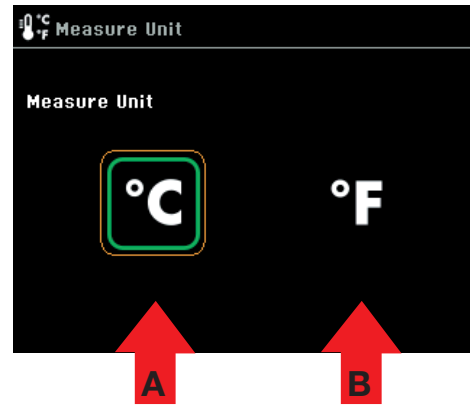
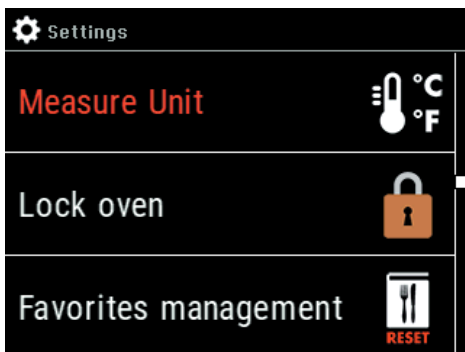
ASETUKSET

19.7. LÄMPÖTILAYKSIKÖN ASETUS

- 19.7. Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**. Käänä nuppia 16 ja valitse:



Valitse "Measure Unit" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



A - CELSIUS °C

B - FAHRENHEIT °F

Valitse toiminto **A** tai **B** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

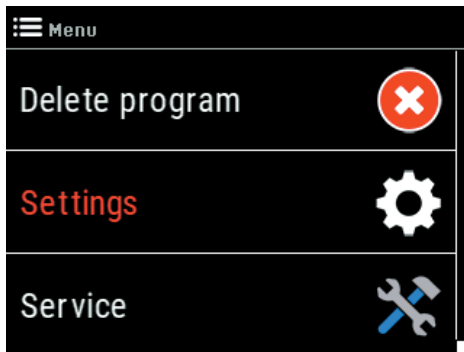
Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.

Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.

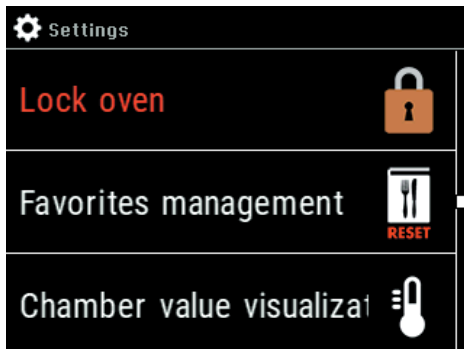
ASETUKSET

19.8. LÄMPÖTILAYKSIKÖN ASETUS

- 19.8. Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

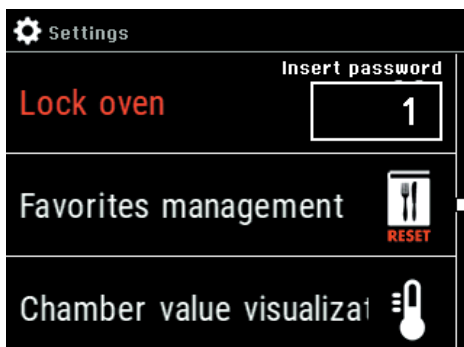


Valitse "Lock oven" ja vahvista painamalla nuppia **16**.

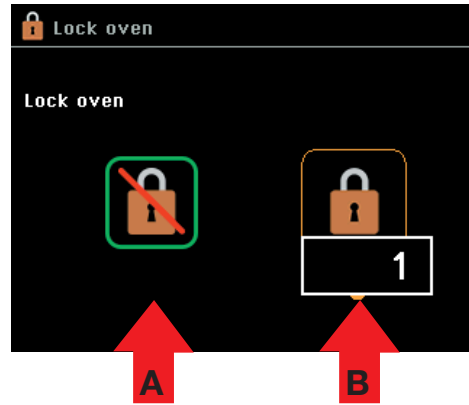


Syötä lukitussalasana käntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.

Vahvista lukitussalasana käntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Käänä nuppia **16** ja valitse:



A - LUKKO EI KÄYTÖSSÄ

B - LUKKO KÄYTÖSSÄ

Valitse toiminto **A** tai **B** käntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.

Valitse toiminto **B**, aseta lukon tyyppi **0/1/2/3** käntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nuppia **16**.

Lock 0

Ei lukkoa

Lock 1

Suosikeissa näkyvät vain ICS-reseptit.

Väliaikaiset muutokset käynnissä olevaan reseptiin, ICS-reseptit, henkilökohtaiset reseptit, reseptin luominen, muokkaaminen ja poistaminen ovat kaikki estettyjä.

Lock 2

ICS-reseptit, henkilökohtaiset reseptit, reseptien luominen, muuttaminen ja poistaminen ovat kaikki estettyjä.

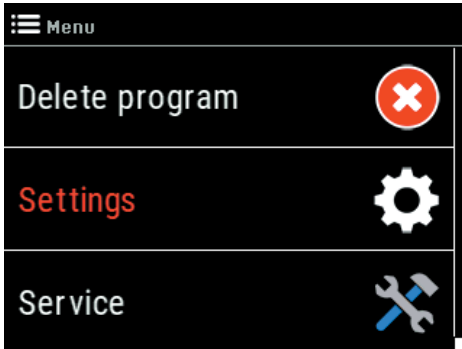
Lock 3

Väliaikaiset muutokset käynnissä olevaan reseptiin, ICS-reseptit, henkilökohtaiset reseptit, reseptin luominen, muokkaaminen ja poistaminen ovat kaikki estettyjä.

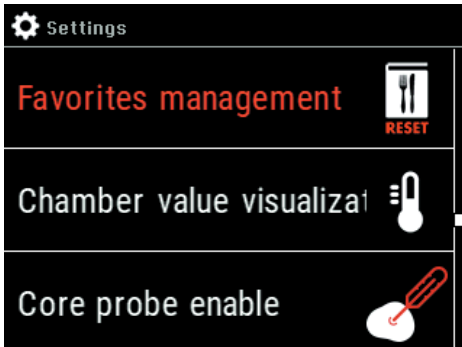
ASETUKSET

19.9. SUOSIKKILUETTELON YLLÄPITOASETUKSET

- **19.9.** Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

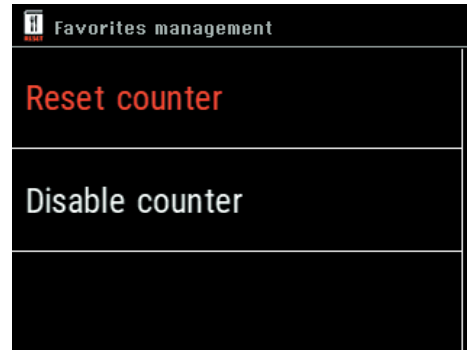


Valitse "Favourites management" ja vahvista painamalla nuppia **16**.

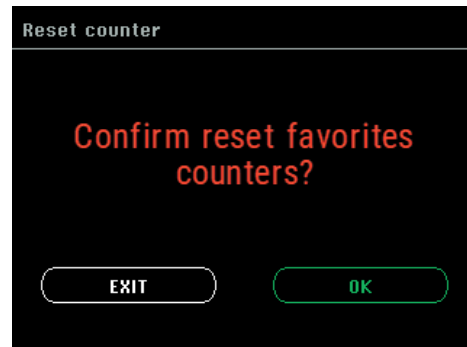


Käänä nuppia 16 ja valitse:

- "Reset counter" - Tyhjentää suosikkiluettelon.
- "Disable counter" - Ylläpitääksesi nykyisiä suosikkeja korvaamalla ne.



Näytölle **15** ilmestyy ilmoitusviesti, valitse "OK" ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

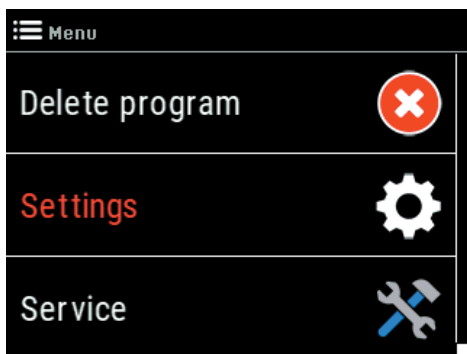


ASETUKSET

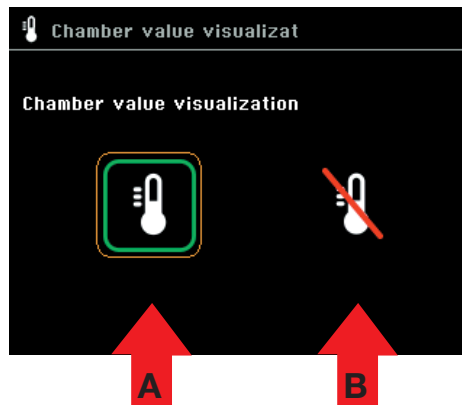
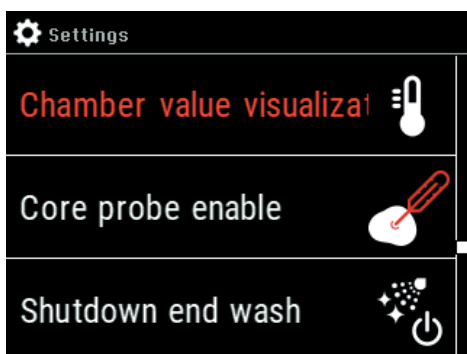
19.10. KAMMILÄMPÖTILAN NÄYTTÖASETUKSET

- 19.10. Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

Käännä nuppia 16 ja valitse:



Valitse "Chamber value visualisation" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



A - Näytöllä näkyy kammion todellinen lämpötila

B - Näytöllä näkyy kammion asetettu lämpötila

Valitse toiminto **A** tai **B** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.

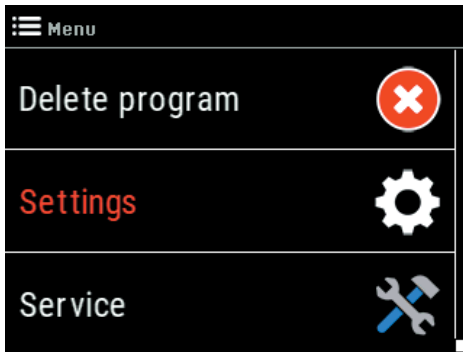
Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.

ASETUKSET

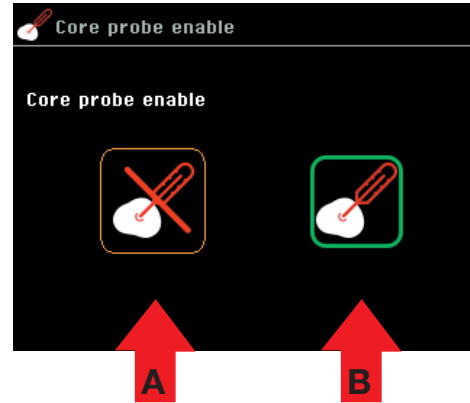
19.11. TUOTTEEN SISÄLÄMPÖTILA-ANTURI (OPTIO)

- 19.11. Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

Käännä nuppia 16 ja valitse:



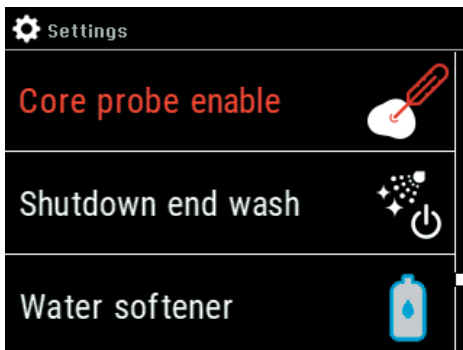
Valitse "Core probe Enable" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



- A - Tuotteen sisälämpötila-anturi EI KÄYTÖSSÄ**
- B - Tuotteen sisälämpötila-anturi KÄYTÖSSÄ**

Valitse toiminto **A** tai **B** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

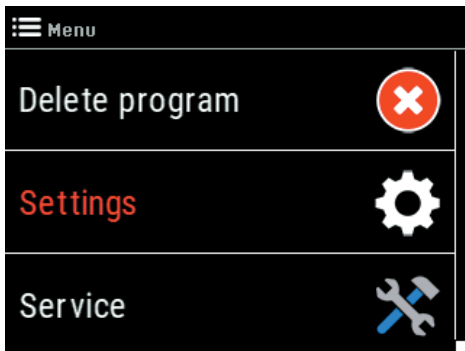
Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.
Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.



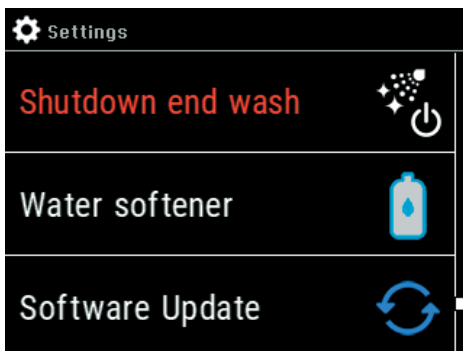
ASETUKSET

19.12. SAMMUTUS PESUN JÄLKEEN

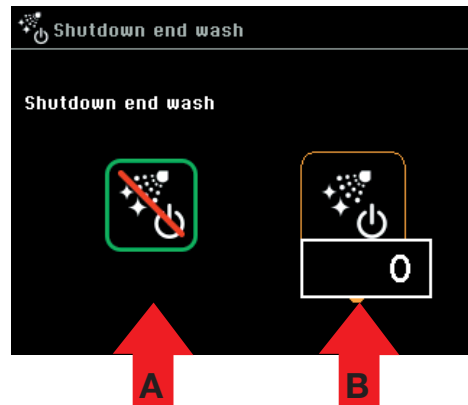
- 19.12. Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.



Valitse "Shutdown end wash" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Käännä nuppia 16 ja valitse:



A - Sammutustoiminto ei käytöstä pesuohjelman päättyessä

B - Sammutustoiminto käytöstä pesuohjelman päättyessä

Valitse toiminto **A** tai **B** kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.

Valitse toiminto **B** asettaaksesi uunin sammutusajastimen pesuohjelman jälkeen, nolasta (pois käytöstä) 20 minuuttiin kääntämällä nuppia ja vahvistamalla painikkeella **16**.

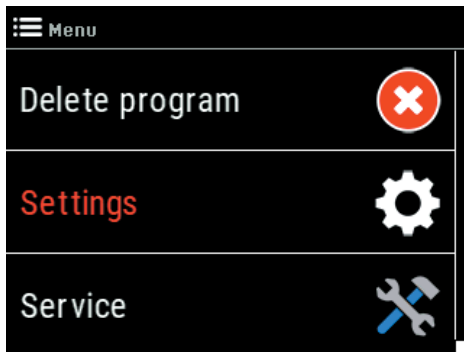
Keltainen ruutu osoittaa, mikä toiminto on valittu.

Vihreä ruutu näyttää, mikä toiminto on käytössä.

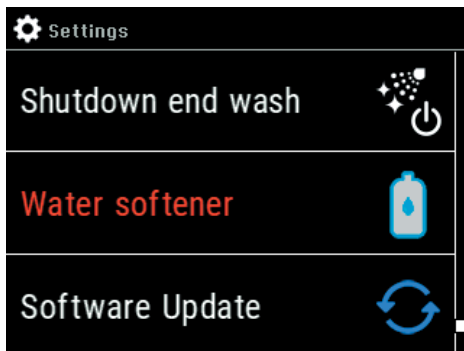
ASETUKSET

19.13. VEDENPEHMENTIMEN ASETUKSET

- **19.13.** Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

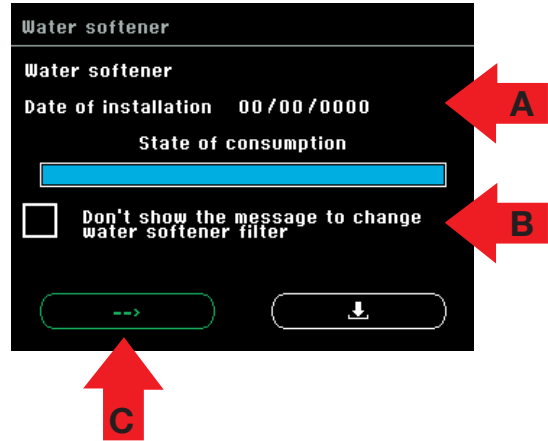


Valitse "Water softener" ja vahvista painamalla nuppia **16** jolloin pääset tarkistamaan ulkoisen vedenpehmentimen (valinnainen vedenpehmentin) tehokkuutta ja ylläpitoa.



- **19.13.1**

Aseta vedepohmentimen asennuspäivämäärä:



Aseta päivä, kuukausi ja vuosi kääntämällä nuppia **16 (A)**:

Jos haluat muuttaa päivämäärää tai kellonaikaa, korosta se kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painikkeella **16**.

Vedenpehennyssuodattimen kulutustaso ilmaistaan vaaleansinisellä palkilla.

Kun vedenpehennyssuodatin on vaihdettava, ilmestyy viesti, joka kehottaa vaihtamaan.

- **19.13.2**

Valitse, haluatko estää viestin, jossa näytetään, milloin vedenpehennyssuodatin **(B)** on vaihdettava, kääntämällä nuppia **16** ja vahvista painamalla nappulaa **16**.

Käänä nuppia **16** ja valitse kuvake **(C)** ja vahvista painamalla nuppia **16** jatkaaksesi seuraavaan asetukseen.

ASETUKSET

19.13. VEDENPEHMENTIMEN ASETUKSET

- 19.13.3

Aseta asennetun vedenpehmentimen tyyppi ja malli:



Valitse pehmentimen tyyppi ja malli kääntämällä nuppia **16**.



Jos haluat muuttaa päivämäärää tai kellonaikaa, korosta se kääntämällä nuppia **16** ja vahvista nupilla **16**.

- 19.13.4.

Veden kovuuden asettaminen:

Jos haluat muuttaa asetusta, korosta se kääntämällä nuppia **16** ja vahvista nupilla **16**.



- 19.13.5

Tallenna asetukset:

Käännä nuppia **16** ja valitse kuvake **(D)** ja vahvista painamalla nuppia **16**

Syötä salasana "555" kääntämällä nuppia 16 ja vahvista painamalla nuppia 16.



SUODATTIMEN PATRUUNAN VAIHTO

Vaihda suodatin ja muuta "Asennuspäivämäärä" kohdan 19.14.1 ohjeiden mukaisesti, ja tallenna muutos kohdan 19.14.5 ohjeiden mukaisesti,

TÄRKEÄ:

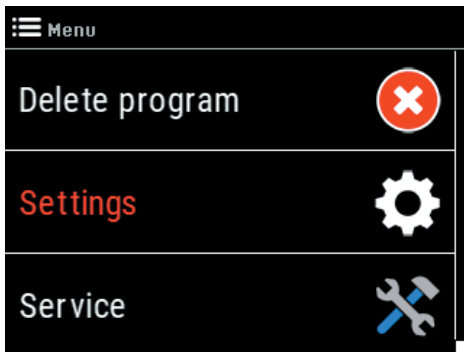
Kulutukset on laskettu vakio-olosuhteissa (vedenpaine 3,5 bar). Katso vedenpehmentimen käyttöohjeet.

ASETUKSET

19.14. OHJELMISTON PÄIVITYS

- **19.14. Päivityksen saa suorittaa vain valtuutettu huoltohenkilö.**

Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**.

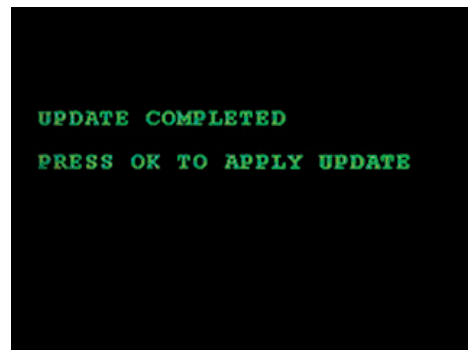
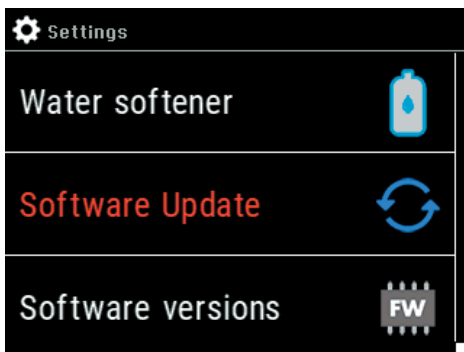


Valitse "START" kääntämällä nuppia **16** ja vahvista valinta painamalla nuppia **16**.



Päivitys alkaa, kun alla oleva viesti tulee näkyviin, paina nuppia **16** suorittaaksesi päivityksen loppuun.

Valitse "Software Update" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



Poista USB -portin kansi. Aseta USB -tikku uunin USB -portiin.

Kun ohjelma on valmis, katkaise uunin virransyöttö (seinällä olevan pääkytkimen avulla) poistamatta USB-tikkua.

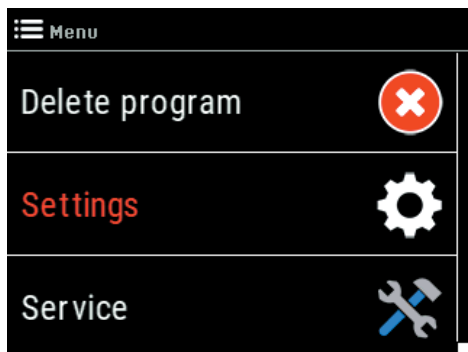
Kytke uuni uudelleen päälle ja odota, kunnes päivitys on valmis.

HUOM. Muista laittaa USB portin kansi takaisin paikalleen kun olet poistanut USB -tikun.

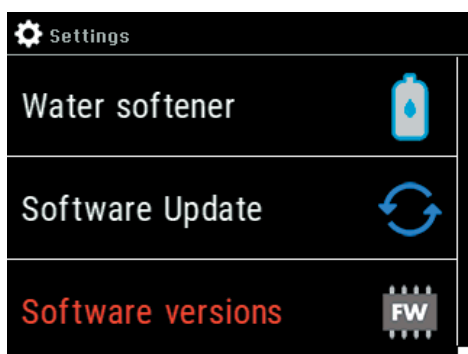
ASETUKSET

19.15. OHJELMISTON VERSIO

- **19.15.** Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Setting" näkyy näytöllä. Vahvista painamalla nuppia **16**. Ohjelmistotiedot näytetään:



Valitse "Software Vers" ja vahvista painamalla nuppia **16**.



ERIKOISOHJELMAT

- Wash (pesu) -valikossa olevat erityisohjelmat ovat:
 - Manual wash (manuaalinen pesu)

Jos uuni on varustettu pesusarjalla (wash Kit) (optio):

- Manual wash (manuaalinen pesu)
- Rinse (huuhtelu)
- ECO wash (ECO pesu)
- SOFT wash (Pehmeä pesu)
- HARD wash (NORMAALIA likaa varten)
- HARD PLUS (VAIKEAA likaa varten)
- GRILL wash (PINTTYNYTTÄ likaa varten)

Valitse jokin edellä mainituista toiminnoista painamalla valikopainiketta **13** ja kääntämällä nuppia **16**, kunnes "Wash" tulee näkyviin, vahvista painikkeella **16**.

Jos ohjelma päättyy oikeinnäky näytöllä **15** viesti. Paina nuppia **14** poistuaksesi pesuohjelmasta.

Käännä nuppia **16**, valitse näytössä **15** näkyvistä haluttu pesu ja vahvista käynnistys painamalla nuppia **16**.

ERIKOISOHJELMAT

MANUAALINEN JA AUTOMAATTINEN PUHDISTUS

- **PERUSTEELLINEN PUHDISTUS ...**

..... on avain häiriöttömään käyttöön ja uunin pitkään jatkuvaan ja tehokkaaseen käyttöön:

- Ruoan maut pysyvät muuttumattomina
- Palavat ruokajäämät eivät aiheuta käryä kypsennyksen aikana;
- Energiasäästö
- Huoltotoimenpiteiden tarve pienenee ja uunin elinkaari pite-nee
- Toiminto on yksinkertainen ja nopeudessaan aiheuttaa vain vähäistä vaivaa uunin käyttäjälle

- **VAROITUS**

Suihkuavan veden tai painepesurin käyttö uunin ulko-osien puhdistukseen on kiellettyä!

Syövyttävien tai hiovien puhdistusaineiden tai puhdistusvälineiden käyttö on kiellettyä, sekä myös teräsharjojen ja teräsவில்lojen käyttö. Nämä voivat vahingoittaa teräspintoja pysyvästi. Lisäksi **liian aggressiiviset puhdistusaineet**, ei-emäksiset tai puhdistusaineet, jotka sisältävät suuria prosentteja natriumia ja ammoniakkia, **voivat ennenaikaisesti vahingoittaa tiivisteitä huonontaen luukun tiiviyttä.**

Uunin ulkopinnat puhdistetaan pyyhkimällä mietoon pesuaineliuokseen kostutetulla sienellä tai liinalla.

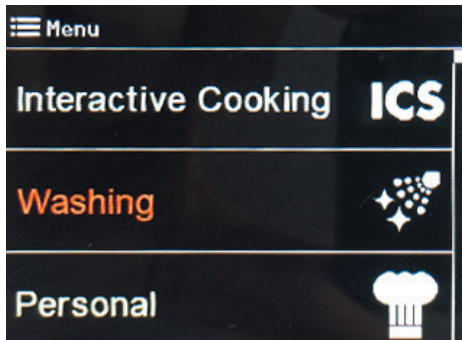
- **On suositeltavaa käyttää sopivaa erikoispuhdistusainetta.**

ERIKOISOHJELMAT

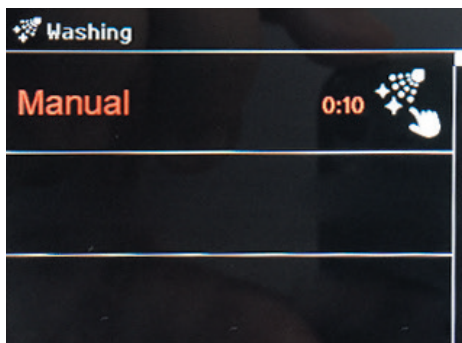
20. MANUAALINEN PUHDISTUS

• 20.1 • ACTIVATING AUTOMATIC CLEANING CYCLE

Paina valikkopainiketta **13**, käänä nuppia **16** kunnes "Wash" näkyy näytöllä. Vahvasta painamalla nuppia **16**.



Valitse "Manual" ja vahvasta painamalla nuppia **16**.



Näytöllä näkyy "Cool", jos kammion lämpötila on liian korkea, "Wait", jos kammion lämpötila on liian matala. Kun lämpötila on saavutettu, viesti "Insert detergent" tulee näkyviin ja äänimerkki ilmoittaa, että on aika avata ovi ja suihkuttaa pesuainetta uunikammioon.

Sulje ovi ja aktivoi puhdisohjelma uudelleen. Tästä hetkestä lähtien käyttäjän ei tarvitse tehdä mitään toimia ennen kuin ohjelma on suoritettu loppuun

Jos uunikammion pohjan keskellä olevaan tyhjennyssuodattimeen on kertynyt likaa, puhdista se jotta vesi ja puhdistusaine pääsee virtaamaan ulos kammiosta.

Jos ohjelma päättyy oikein, näyttöön **15** ilmestyy viesti ja toistuva äänimerkki kuuluu. Poistu ohjelmasta painamalla painiketta **14**.

Sammuta uuni nupilla **16**.

Huuhtelee uunikammion sisäosa varovasti käsisuihkulla. Pyyhi uunikammion tiiviste pesusienellä tai liinalla, tällä tavalla suojaa sitä ennenaikaiselta vaurioitumiselta.

ERIKOISOHJELMAT

21. PUHDISTUSSARJA

Uuni on varustettu puhdistussarjalla (Washing Kit), joka mahdollistaa viiden eri puhdistusohjelman käyttöä:

RINSE (nopea huuhtelu)

ECO WASH (PINTTYNYTTÄ likaa varten. Matala veden ja pesuaineen kulutus)

SOFT WASH (PÄIVITTÄINEN pesu)

HARD WASH (NORMAALIA likaa varten)

HARD PLUS WASH (VAIKEAA likaa varten)

GRILL WASH (HYVIN PINTTYNYTTÄ likaa varten).

Käyttäjän ei tarvitse suoraan puuttua puhdistustoimenpiteisiin..

Pesuainesuutin suihkuttaa pesuaineen oikeaan aikaan tasaisesti niin, että käyttäjä ei missään vaiheessa joudu kosketuksiin pesuaineen kanssa

Muiden kuin valmistajan ilmoittamien pesuaineiden käyttöä ei suositella, sillä se ei välttämättä takaa asianmukaista puhdistusta ja voi vahingoittaa puhdistusjärjestelmää.

Varmista, että pesuaineliitäntä on kunnolla kiinni ja että säiliössä on riittävästi pesuainetta valmistajan suositusten mukaisesti.

Käynnistä automaattinen jäähdytys avaamalla uunin ovi ja painiketta 15 jos uunikammio on liian kuuma.

Kun automaattinen pesu on käynnissä, sinua voidaan pyytää vaihtamaan patruuna / pesuaineen säiliö ja / tai kalkinpoistoaine (esim. Pesuaine loppuu).

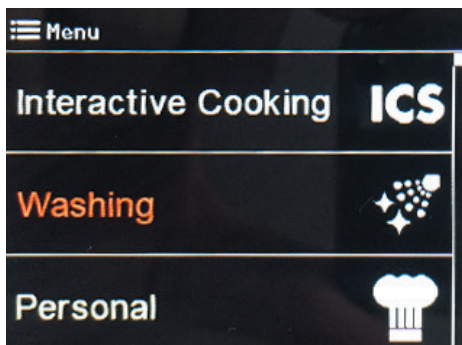
Noudata luvun 21.2 ohjeita pesuaineiden lisäämiseksi.

ERIKOISOHJELMAT

21. PUHDISTUSSARJA

- **21.1 Automaattisen puhdistusohjelman käynnistäminen**

Paina valikkopainiketta **13**, käännä nuppia **16** kunnes "Wash" näkyy näytöllä. Vahvasta painamalla nuppia **16**.



Valitse haluttu pesuohjelma (näkyy näytöllä **15**) kääntämällä nuppia **16**. Vahvasta painamalla nuppia **16**.



Jos ohjelma päättyy oikein, näyttöön **15** ilmestyy viesti. Poistu ohjelmasta painamalla painiketta **14**.

Puhdistusohjelmat RINSE, ECO, SOFT, HARD, HARD PLUS ja GRILL ovat automaattiset (jäljellä oleva ohjelma-aika näkyy näytöllä 15) ja takaavat kuivaan ja puhtaan uunikammion.

Jos uunikammion pohjan keskellä olevaan tyhjennyssuodattimeen on kertynyt likaa, puhdista se jotta vesi ja puhdistusaine pääsee virtaamaan ulos kammiosta.

Äänimerkki ilmoittaa ohjelman päättymisestä. Hiljennä merkkiäni avaamalla uunin ovi.

Uunin sammuttaminen nupin 16 avulla on kiellettyä: RINSE, ECO WASH, SOFT WASH, HARD WASH, HARD PLUS WASH ja GRILL pesu; odota "cleaning complete" -ilmoitusta ennen uunin sammuttamista.

Pyöhi uunikammion tiiviste pesusienellä tai liinalla, tällä tavalla suojaat sitä ennaikaiselta vaurioitumiselta.

Katkaise kaikki syötöt (sähkö, vesi ja mahdollinen kaasuu). Jätä uunin luukku raolleen kun uunia ei käytetä.

ERIKOISOHJELMAT

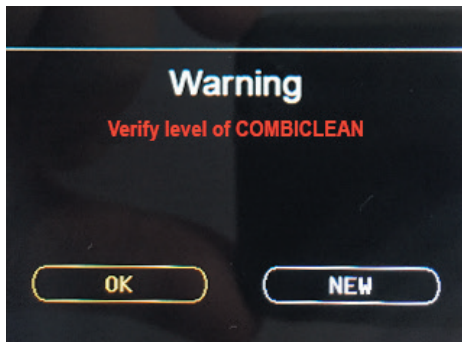
22. PUHDISTUSSARJA

- **21.2. Pesuainesäiliön vaihtaminen**

Tarkista pesuaineen määrä jos näytölle 15 ilmestyy viesti "Check COMBICLEAN level" kun käynnistät ECO-, SOFT-, HARD-, HARD PLUS- tai GRILL -pesuohjelman.

ICET / ICGT -mallit: avaa luukku uunikammion alla ja tarkista säiliössä olevan pesuaineen määrä.

ICCT -mallit: avaa uunin ovi ja uunikammion alla oleva luukku ja tarkista säiliössä olevan pesuaineen määrä.



Jos säiliö on tyhjä, vaihda se seuraavan kappaleen ohjeiden mukaisesti. Muussa tapauksessa vahvista "OK" -viesti painamalla nuppia **16** aloittaaksesi pesun.

"COMBICLEAN" pesuainesäiliössä on KELTAINEN korkki.

- **21.2.1. Pesuainesäiliön vaihtaminen:**

Ruuvaa irti tyhjän säiliön korkki ja poista säiliö.

Aseta uusi patruuna siihen tarkoitettuun koteloon uunissa.

TÄRKEÄÄ: Odota, että neste tasaantuu ennen korkin avaamista.

Poista korkki uudesta säiliöstä ja aseta putki **keltaisella** korkilla varmistaen, että putki osoittaa koteloon etuosaan. Sulje korkki hyvin.

Käännä nuppia **16**, valitse "New" ja vahvista nupilla **16** jatkaaksesi pesutoimenpidettä.

22. DIAGNOSTIIKKA JA VIRHEILMOITUKSET

- **22.1.** Aina kun uuni kytketään päälle pitämällä painiketta **16** painettuna 16 sekunnin ajan, elektroninen diagnostiikkatoiminta tarkistaa automaattisesti uunin tärkeimmät toiminnot. Jos uunin toiminnot ovat kunnossa, lämpötilänäytössä näkyy uunikammion todellinen lämpötila ja kaikkien kypsennystapojen merkkivalot vilkkuvat. Tällöin päästään syöttämään kypsennysasetuksia.
- **22.2.** Jos jotain poikkeavaa havaitaan, näistä tulee ilmoitus näytölle **15**. Virhekoodit ovat tärkeitä silloin kun käyttäjä ei pysty korjaamaan vikaa, sillä ne antavat huoltohenkilölle viitteen vian laadusta. Näytön viestiin liittyy 5 sekunnin pituinen äänimerkki, joka toistuu minuutin välein kunnes uuni kytketään pois päältä.

VIRHEILMOITUKSET

A10

Uunikammion lämpötila-antuvirhe. Sammuta heti uuni ja ota yhteyttä huoltoon.

A12

Lauhdutuksen lämpötila-anturi viallinen. Uunia voidaan käyttää **huolellisen tarkkailun alaisena** (lisää veden kulutusta) kunnes huolto korjaa vian.

A13

Tuotelämpötila-anturi viallinen.

Uunia voidaan käyttää aikaohjattuna ilman tuotelämpötila-anturia kunnes huolto korjaa vian.

A04

Vedensyöttöhäiriö. Tarkista vedensyöttö ja varmista, että hana on auki. Jos vika on vesiverkostossa, ilmoita kiinteistöhuollolle tms. Jos vedensyöttö toimii, kutsu huolto. Uunia voidaan käyttää kiertoilmatoiminnolla kunnes huolto korjaa vian.

A01

Moottorin yllämpösuoja lauennut.
Sammuta uuni välittömästi ja kutsu huolto.

A02

Uunikammion turvatermostaatti lauennut.
Sammuta uuni välittömästi ja kutsu huolto.

A07

Uunin sähkökotelossa liian korkea lämpötila. Uunia voidaan käyttää **huolellisen tarkkailun alaisena** kunnes huolto korjaa vian.

A08

Uunin sähkökotelossa liian korkea lämpötila, mikä voi vaarantaa uunin turvallisuutta. **Sammuta uuni välittömästi** ja kutsu huolto.

DOOR OPEN

Uunin ovi avoinna. Varmista, että uunin ovi on suljettu. Kutsu huolto jos virhe ei poistu.

DIAGNOSTIIKKA JA VIRHEILMOITUKSET

VIRHEILMOITUKSET

KAASUMALLIEN HÄLYTYKSET

A06

Ei kaasua. Varmista, että kaasuhanana on auki ja että verkostossa on kaasua. Jos kaasuverkossa on vikaa, ota yhteys kaasun toimittajaan. Kutsu huolto jos kaasuverkon kaasunsyöttö on kunnossa.

A21 - A23 - A25 - A27

Kaasulaitteissa on palautusjärjestelmällä varustettu automaattinen sytytysjärjestelmä.

Jos palautus ei useista yrityksistä huolimatta tapahdu, ilmestyy näytölle **15** virheilmoitus **A21 - A25** (uunikammion polttimet) tai **A23 - A27** (boilerin polttimet). Merkkiäänä varoittaa viasta. Paina nappia **14** aktivoiaksesi sytytyksen uudestaan. Mikäli vika ei poistu, kutsu huolto..

Huom: Polttimoiden sammuttaminen on turvallisuustoimenpide, ei osoitus uunin viasta.

Kutsu huolto mikäli tarkastusten jälkeen uuni ei vieläään toimi moitteettomasti.

Huom: Ennen yhteydenottoa huoltoon, tarkista uunin tunnistet arvokilvestä ja selvitä ilmennyt vika mahdollisimman tarkkaan huollon helpottamiseksi.

A20 - A22 - A24 - A26

Polttinhälytys

Sammuta uuni välittömästi ja kutsu huolto.

23. TEHDASASETUT RESEPTIT

FIRST COURSES

- 01 Savoury pancakes, Cannelloni
- 02 Oven-baked lasagne
- 03 Oven-baked lasagne **w/probe**
- 04 First courses au gratin
- 05 Steamed rice
- 06 Paella (e.g. parboiled rice)
- 07 Tomato sauce
- 08 Meat sauce

MEAT AND POULTRY

- 09 Traditional roasts **(with probe)**: rack of veal, pork loin, roulade, etc.
- 10 Traditional roasts - slow cooking **(with probe)**
- 11 Roasts with rind **(with probe)**: leg of pork, lamb, veal, porchetta
- 12 Veal, pork knuckle (whole)
- 13 Roast pork ribs
- 14 Mixed meat skewers
- 15 Roast beef and whole fillet steak **(with probe)**
- 16 Casserole, ossobuco, stewed meat with cover
- 17 Braised meat and stews with cover **(with probe)**
- 18 Escalopes
- 19 Breaded cutlets
- 20 Grilled meat
- 21 Grilled T-bone, fillet steak **(with probe)**
- 22 Grilled pork/veal fillet steak **(with probe)**
- 23 Steamed meat: boiled cuts **(with probe)**
- 24 Oven-baked guinea fowl and rabbit pieces
- 25 Chicken and rabbit casserole
- 26 Roast chicken pieces
- 27 Roast chicken
- 28 Spit-roast chicken **(with probe)**
- 29 Fried chicken pieces
- 30 Leg of turkey, goose **(with probe)**
- 31 Whole roast duck, pheasant, guinea fowl
- 32 Whole roast duck, pheasant, guinea fowl **(with probe)**

FISH

- 33 Steamed shellfish and mussels
- 34 Steamed octopus
- 35 Steamed lobster and crayfish 500 g
- 36 Steamed crab and spider crab
- 37 Steamed whole fish **(with probe)**
- 38 Whole stewed fish
- 39 Fish fillets au gratin
- 40 Grilled whole fish and fish steaks from 400 g
- 41 Oven-baked fish 500 g: sea bass, turbot, bream, etc.
- 42 Oven-baked fish 1 kg: sea bass, turbot, bream, etc.
- 43 Oven-baked fish **(w/probe)**: sea bass, turbot, bream, in salt etc.
- 44 Large oven-baked fish **(with probe)**
- 45 Fish, scampi and prawn skewers

VEGETABLES

- 46 Steamed vegetables
- 47 Forced steamed frozen vegetables
- 48 Oven-baked, pan-fried vegetables, Sicilian caponata
- 49 Vegetables au gratin
- 50 Grilled vegetables
- 51 Fresh roast potatoes
- 52 Frozen roast potatoes
- 53 Frozen pre-fried potatoes
- 54 Steamed diced potatoes
- 55 Steamed whole potatoes **(with probe)**
- 56 Stewed potatoes
- 57 Foil-baked potatoes **(with probe)**

EGGS

- 58 Hard-boiled eggs
- 59 Fried eggs
- 60 Omelettes
- 61 Crepes
- 62 Sweet or savoury soufflé
- 63 Savoury flans

HUOM.: Reseptit jotka käyttävät tuotteen sisälämpötila-anturia näkyvät ainoastaan, jos uuni on varustettu tuotteen sisälämpötila-anturilla

TEHDASASETETUT RESEPTIT

PASTRY AND BREAD MAKING

- 64** Sponge cake, Shortcrust pastry Tarts
- 65** Puff pastry, Strudel, Vol au vent
- 66** Croissants, muffins
- 67** Meringues
- 68** Beignet
- 69** Crème caramel, Custard desserts
- 70** Fresh bread
- 71** Genoa-style focaccia
- 72** Frozen bread
- 73** Fresh tray pizza
- 74** Fresh round pizza
- 75** Filled tarts, apple pie **(with probe)**
- 76** Brioche bread, Italian Panettone, Colomba, etc. **(with probe)**

REGENERATION

- 77** Regeneration on plate
- 78** Regeneration on tray
- 79** Regeneration with steam
- 80** Regeneration on plate **(with probe)**
- 81** Regeneration on tray **(with probe)**
- 82** Regeneration with steam **(with probe)**

VACUUM COOKING

- 83** Sliced fruit
- 84** Sliced pears
- 85** Custard
- 86** Fresh green vegetables
- 87** Fresh vegetables
- 88** Diced potatoes
- 89** Stews and overnight cooking
- 90** Slow-cooked meat **(with needle probe)**
- 91** Traditional roast meat **(with needle probe)**
- 92** Poultry and game **(with needle probe)**
- 93** Whole fish, terrine **(with needle probe)**
- 94** High temp pasteurisation
- 95** Low temp pasteurisation

HUOM.: Reseptit jotka käyttävät tuotteen sisälämpötila-anturia näkyvät ainoastaan, jos uuni on varustettu tuotteen sisälämpötila-anturilla



Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, FI-04220 Kerava, Finland

Tel. +358 204 3913

e-mail: metos.finland@metos.com

www.metos.com