

metos

YHDISTELMÄUUNI SYNAPSY



Käyttöohjeet

Käännös alkuperäisestä ohjeesta
90039900rev00

MALLIT

Mallinumeron jokainen kirjain kuvaa uunin ominaisuutta, jota seuraa mallin kapasiteetin osoittava numero.

SY___BS = Synapsia kattilan kanssa

SY___BV = Suora höyrysynapsia

SY___BM = Synapsy kattilalla+ Synapsy suoralla höyryllä

__E__ = Electric

__G__ = Kaasu

KAPASITEETTI

6 x GN 1/1 (**061**)

6 x GN 2/1 (**062**)

10 x GN 1/1 (**101**)

10 x GN 2/1 (**102**)

16 x GN 1/1 (**161**)

20 x GN 1/1 (**201**)

20 x GN 2/1 (**202**)

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta tässä käyttöoppaassa olevista epätarkkuuksista, jotka johtuvat painovirheistä tai kirjoitusvirheistä. Valmistaja pidättää oikeuden tehdä tuotteisiinsa tarpeelliseksi tai hyödylliseksi katsomiaan muutoksia olennaisia ominaisuuksia vaarantamatta.

Tämän käyttöohjeen tekstien tai kuvien kopiointi tai valokopiointi, myös osittainen, on kielletty ilman valmistajan ennakkolupaa.

Tekijänoikeus

Tuotteita koskevien erityistietojen lähettäminen kolmansille osapuolille ei ole sallittua. Kaikki oikeudet, mukaan lukien käännös- ja jäljentämisoikeudet, pidätetään.

- **ALKUPERÄISTEN OHJEIDEN KÄÄNNÖS** -

Vamistaja / tillverkare / manufacturer:

ALPHATEC ALI Group Srl

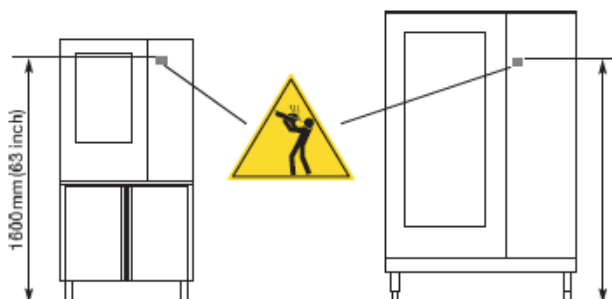
Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy

SISÄLLYSLUETTELO

1 - YLEISET VAROITUKSET	4
2 - ERITYISOHJEITA	11
3 - PERUSTIETOJA	12
4 - KÄYNNISTÄMINEN JA SAMMUTTAMINEN	12
5 - ENSISIJAISET KUVAKKEET	13
6 - MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN	14
7 - MANUAALINEN RUOANVALMISTUS YHDEN KOSKETUKSEN PIKAKÄYNNISTYKSELLÄ	19
8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN	22
9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN	29
10 - VALITSE KYPSENNYS OHJELMA	34
11 - UUNIN PESU	37
12 - YLEISVALIKKO	40
13 - TILA-PALKKI	50
14 - KÄYTÄNNÖN SUOSITUKSIA	51
15 - SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO	54
16 - AJOITTAINEN HUOLTO	59
17 - ITSEDIAGNOOSI- JA VIRHEOPAS	60

1 - YLEISET VAROITUKSET

- Ajan mittaan tarpeellisiksi tulevat toimenpiteet sekä **uunin erityishuollot saa suorittaa vain valmistajan henkilökunta tai valtuutettu teknisen avun palvelu.**
- Lue tämän käyttöoppaan varoitukset huolellisesti, sillä ne sisältävät tärkeää tietoa turvallisesta käytöstä ja huollosta.
- **Säilytä käyttöohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.**
- Tätä laitetta saa käyttää vain siihen tarkoitukseen, johon se on erityisesti tarkoitettu: ruoan valmistukseen. Muuta käyttöä on pidettävä virheellisenä ja siten vaarallisena.
- Laitetta saa käyttää vain asianmukaisesti koulutettu huoltohenkilöstö.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä vammoja tai joilla on vain vähän kokemusta ja tietoa, edellyttäen, että heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on kouluttanut heidät laitteen käyttöön.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- Puhdistusta ja huoltoa ei saa antaa lasten tehtäväksi, ellei heitä valvota.
- Uunin käytön aikana tarvitaan valvontaa.
- Ekvivalentti äänenpaine (A-painotettu) on alle 70 dB(A).
- Älä käytä paineistettua vettä tai höyrypuhdistimia uunin puhdistamiseen!
- **Varoitus!** Käytön aikana uunin pinnat tulevat polttavan kuumiksi, nämä pinnat merkitty kansainvälisellä tunnuksella IEC60417 - 5041 varustetuilla varoitusmerkillä  Ole erittäin varovainen!
- **VAROITUS:** Kuumaa höyryä voi vapautua, kun ovi avataan. Kun laitetta käytetään, käytä henkilönsuojaimia kuumuutta vastaan.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen neuvontapisteen tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön toimesta, jotta vältetään kaikilta riskeiltä.
- Vian tai toimintahäiriön sattuessa **sammuta uuni välittömästi!**
- **VAROITUS:** Kytke uunin virransyöttö pois päältä puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden aikana ja osia vaihdettaessa.
- **VAROITUS:** Lattia uunin ympärillä **voi olla liukas!**
- Turvallisuustarrat
- Maksimikorkeus nesteillä täytettyjen säiliöiden asettamista varten
- **VAROITUS:** Palovammojen välttämiseksi älä käytä astioita, jotka on täytetty nesteillä tai elintarvikkeilla, jotka muuttuvat kypsennyksen jälkeen nestemäisiksi paljon korkeammassa määrin kuin mitä voidaan havaita näkyvästi.



1 - YLEISET VAROITUKSET

- Älä työskentele laitteella käyttämällä epäsoivia järjestelmiä yläosaan pääsemiseksi (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä koneen päälle).
- Kemiallisten aineiden käsittely:
- Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Tutustu aina turvallisuutta koskeviin tietolehtisiin ja käytetyn tuotteen etiketteihin.
- Käytä käyttöturvallisuustiedotteessa suositeltuja henkilösuojaimia työskennellessäsi laitteen kanssa.
- **VAROITUKSIA**
- **Katso puhdistusaineiden käyttöturvallisuustiedotteet.**
- Jos iho (tai hiukset) joutuvat kosketuksiin pesuaineen kanssa: riisu välittömästi kaikki saastuneet vaatteet. Pese iho huolellisesti juoksevan veden alla saippualla. Jos ärsytys jatkuu, käänny lääkärin puoleen.
- **Jos ainetta joutuu silmiin:** poista piilolinssit, (jos niitä on ja ne on helppo poistaa). Huuhteile silmä välittömästi runsaalla vedellä. Hakeuduttava lääkärin hoitoon.
- **Hengitettäessä:** Siirrä kyseinen henkilö pois, saastumattomalle alueelle, suoritettava keinotekoinen ilmanvaihto ja hakeudu välittömästi lääkärin hoitoon.
- **Nielemisen yhteydessä:** Hakeudu välittömästi lääkärin hoitoon. Juo mahdollisimman paljon vettä. Älä aiheuta oksentelua, ellei lääkintähenkilökunta anna siihen nimenomaista lupaa. Näytä lääkärille niellyn tuotteen käyttöturvallisuustiedote, joka löytyy kaikkien laitteiden aloituspakkauksesta.
- Jos tarvitaan teknistä apua, on annettava kaikki arvokilvessä ilmoitetut tiedot sekä yksityiskohtaiset tiedot viasta, jotta tukipalvelun on helpompi ymmärtää ja ratkaista ongelma.
- Pyydä asentajalta ohjeita vedenpehmentimen oikeasta hoidosta, sillä riittämätön tai huono huolto on tärkein syy laitteelle haitallisen kalkin muodostumiseen.
- **Tila, johon uuni asennetaan, on oltava hyvin ilmastoitu!**
- Uunin virransyöttö on varustettava moninapaiselle erotuskytkimelle, jonka kosketusväli on vähintään 3 mm napaa kohti.
- Laite on suunniteltu liitettäväksi kiinteästi vesiverkostoon.
- Vedenpaineen on oltava välillä 200–500 kPa.
- Asentajan on toimitettava joustava vedenottoletku, ja sen on oltava standardin IEC 61770 mukainen. Älä käytä uudelleen olemassa olevia tai käytettyjä liitäntäputkia.
- Uunin on liitettävä potentiaalin tasausjärjestelmään. Liitäntä tehdään 10 mm 2 kaapelilla uunin takaosan liitäntään, joka on merkitty kansainvälisellä tunnuksella IEC60417 - 5021. Yhteys tehdään kaikkien huoneessa olevien vierekkäisten laitteiden ja rakennuksen potentiaalin 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.

1 - YLEISET VAROITUKSET

LOGO	
Address *****	
Country *****	
LX TYP *****	
TYP *****	
S/N *****	
AC230V 50Hz	
1 x 0,5 kW	0,700 kW
Σ Qn 25,00 kW	
A3 ☐	B13 ☐ B23 ☐
G20	2,65 m ³ /h
G25	/ m ³ /h
G25.1	/ m ³ /h
G30	/ kg/h
G100	/ m ³ /h
G25.3	/ m ³ /h
(ES) (GB) (GR) (IE) (IT) (PT) (SK)	
II2H3+	
20; 28-30/37 mbar	
200 – 500 kPa	
IPx5 	
0085	
2020	

LOGO	
Address *****	
Country *****	
LX TYP *****	
TYP *****	
S/N *****	
3NAC400V 50Hz	
1 x 0,5 kW	19,7kW
200 – 500 kPa	
IPx5 	
2020	

- Nämä laitteet on suunniteltu kaupalliseen käyttöön, esimerkiksi ravintolakeittiöihin, ruokaloihin, sairaaloihin ja vähittäiskauppoihin, kuten leipomoihin, lihakauppoihin jne., mutta ei jatkuvaan elintarvikkeiden sarjatuotantoon.
- Tämä käsikirja on saatavilla myös sähköisessä muodossa.
- Ota yhteyttä tukikeskukseen tai käytä laitteessa olevaa QR-koodia.

1 - YLEISET VAROITUKSET

- **SUURIN SALLITTU KAPASITEETTI**

Uunin enimmäiskuormitus on ilmoitettu alla olevassa taulukossa.

Tarjottimien lukumäärä	Enimmäiskapasiteetti tasoa kohti	Uunin enimmäiskapasiteetti
6 GN 1/1	15 kg	30 kg
10 x GN 1/1	15 kg	50 kg
6 x GN 2/1 12 x GN 1/1	25 kg	60 kg
6 x GN + 10 x GN 1/1	15 kg	30 kg+ 50 kg
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	25 kg	90 kg
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	25 kg	180 kg

TÄRKEÄÄ:

Ilmoitettu arvo sisältää lisävarusteiden painon.

Älä ylitä ilmoitettuja kuormia. Maksimikuorman ylittäminen voi vahingoittaa uunia.

2 - ERITYISOHJEITA

- Ennen uunin ensimmäistä käyttökertaa keittokammio on puhdistettava perusteellisesti.
- Puhdista ydinsondi perusteellisesti ennen ensimmäistä käyttöä. On hyvä käytäntö puhdistaa anturi ja erityisesti varsi ennen jokaista käyttökertaa.
- Puhdista keittokammio ja koko laite perusteellisesti työpäivän päätteeksi, jotta se toimii kunnolla ja kestää pitkään.
- **Älä käytä kylmää vettä uunin jäähdyttämiseen.**
- **Älä käytä paineistettua vettä uunin puhdistamiseen!**
- Käytä päivittäiseen puhdistukseen vain tarkoitukseen sopivia **syövyttämättömiä** (emäksisiä) tuotteita. Hionta-aineita ja -tuotteita ei suositella, koska ne pilaavat pinnan. Jos uuni on varustettu automaattisella pesujärjestelmällä, käytä **VAIN** valmistajan suosittelemia tuotteita.
- Sammuta laite aina, kun olet lopettanut sen käytön; pysäytä laite ja katkaise kaikki virrat. tarvikkeet (sähkö, vesi ja, jos on, kaasu).
- **Vältä** kaikkia toimintoja, joihin liittyy **keittiösuolan kerrostumista** uunin teräspinnoille; jos näin tapahtuu, huuhtelee heti huolellisesti.
- Höyrykypsennyksen **jälkeen avaa luukku varovasti**, jotta kypsennyskammiosta jäänyt höyry ei pääse räjähtämään. Muussa tapauksessa käyttäjä voi joutua vaaraan.
- Uunin turvallisen toiminnan varmistamiseksi **tuuletusaukkoja ja uunin aukkoja ei saa tukkia!**



VAROITUS

Lisättyä alkoholia sisältävä ruoanlaitto ei ole sallittua!

Perusluonteisten turvamerkintöjen noudattamatta jättäminen voi vaarantaa uunin moitteettoman toiminnan ja altistaa käyttäjän vaaratilanteille!

Valmistaja kieltäytyy kaikesta vastuusta, jos uunin alkuperäistä toimintaa muutetaan tai peukaloidaan tai jos tämän käyttöohjeen ohjeita ei noudateta.

Jotta uunin tehokkuus säilyisi pitkään, se on huollettava kerran . Siksi huoltosopimus olisi tehtävä teknisen tukipalvelun kanssa.

3 - PERUSKÄSITTEET

Voit olla vuorovaikutuksessa SYNAPSYN kanssa koskettamalla, vetämällä ja vierittämällä kohteita kosketusnäytöllä sormillasi.

Ohjaa kosketusnäyttöä seuraavilla toiminnoilla:

- **Kosketa**

Valitse tai aloita resepti koskettamalla kerran.

- **Vieritys**

Selaa vetämällä ylös tai alas.

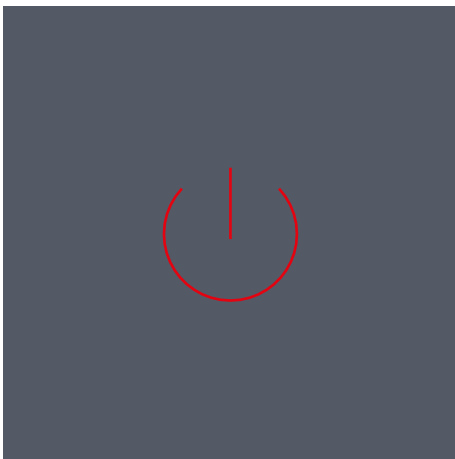
Joissakin näytöissä voit myös pyyhkäistä näyttöä sivulta .

Pyyhkäisemällä voit tarkastella näytön sisältöä valitsematta tai aktivoimatta muita toimintoja.

4 - SYNAPSIN KÄYNNISTÄMINEN JA SAMMUTTAMINEN

- **Synapsyn käynnistäminen**

Kun laitteeseen on kytketty sähkövirta, näytössä näkyy valmiustilannäyttö, jossa on punainen virtakuvake.



Käynnistä Synapsy painamalla kuvaketta ja pitämällä sitä painettuna 3 sekunnin ajan, kunnes päävalikko tulee näkyviin.

Jos näyttöön ilmestyy virhekoodi, katso luku "Itsediagnoosi- ja vikaopas".

- **Synapsyn kytkeminen pois päältä**

Voit kytkeä Synapsyn pois päältä :



Valitse etusivun vasemmassa alareunassa sijaitseva MENU-



kuvake Valitse viimeinen MENU-kuvake kytkeäksesi Synapsyn pois päältä.

5 - ENSISIJAISET KUVAKKEET



- 1 - Tilapalkki
- 2 - QUICK START manuaalinen ruoanlaitto
- 3 - Suosikkireseptit
- 4 - Reseptikategoriat
- 5 - Yleinen valikko

- 6 - Manuaalinen ruoanlaitto
- 7 - Monitasoinen kypsentäminen
- 8 - Uuden reseptin luominen
- 9 - Pesu

6 • MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



Paina kuvaketta asettaaksesi manuaalisen kypsennyksen.

- **Valitse kypsennystila.**

Kypsennystilat ovat: Konvektio, höyry ja yhdistelmä.



Valittua keittotilaa vastaava kuvake palaa ja pysyy kiinteänä.

Uuni ehdottaa oletuskypsennysparametreja valitun tilan perusteella.

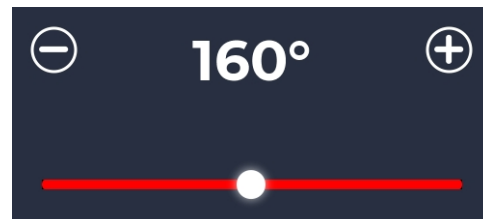
Kun kypsennystila on asetettu, kypsennysparametreja on mahdollista muokata henkilökohtaisesti:

- **Lämpötila**

Aseta kosketusnäytön kautta.

Kun painat lämpötilakuvaketta, näyttöön ilmestyy palkki keittokammion lämpötilan asettamista varten.

Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] yksikön arvon vähentämiseksi.



6 • MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN

• Aika / ydinluotain

Ajastettu kypsennys on asetettu oletusarvoisesti.

Aseta kosketusnäytön kautta. Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] arvon vähentämiseksi.



Kun painat aikakuvaketta, näyttöön tulee mahdollisuus valita kypsennys ydinanturilla.



• Autoclima

Se voidaan asettaa kosketusnäytön kautta: paina ilmastointikuvaketta tai numeerista arvoa. Lisää arvoa [+] -näppäimillä tai vähennä arvoa [-] -näppäimillä.



• Tuulettimen nopeus

Aseta kosketusnäytön kautta. Paina näppäintä, jossa on tuulettimen kuvake tai numeroarvo. Aseta haluamasi nopeus - tai +-näppäimillä, käytettävissä on 6 eri tuulettimen nopeutta.



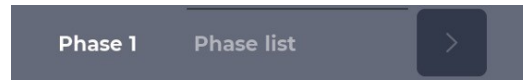
Kun anturilla kypsennys on valittu, on mahdollista asettaa saavutettava lämpötila-arvo.

On mahdollista asettaa jaksottainen ilmanvaihto (sopii erityisen herkkään kypsennykseen tai säilytykseen).

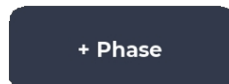
6 • MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN

Kypsennysohjelma voidaan jakaa useisiin eri vaiheisiin.

Painamalla oikeassa yläkulmassa olevaa nuolta pääset näyttöön, jossa eri vaiheet voidaan asettaa ja myöhemmin tarkastella.

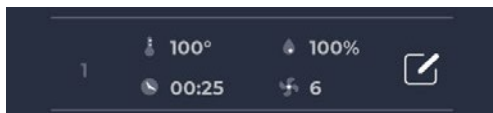


• Lisää keittovaiheet

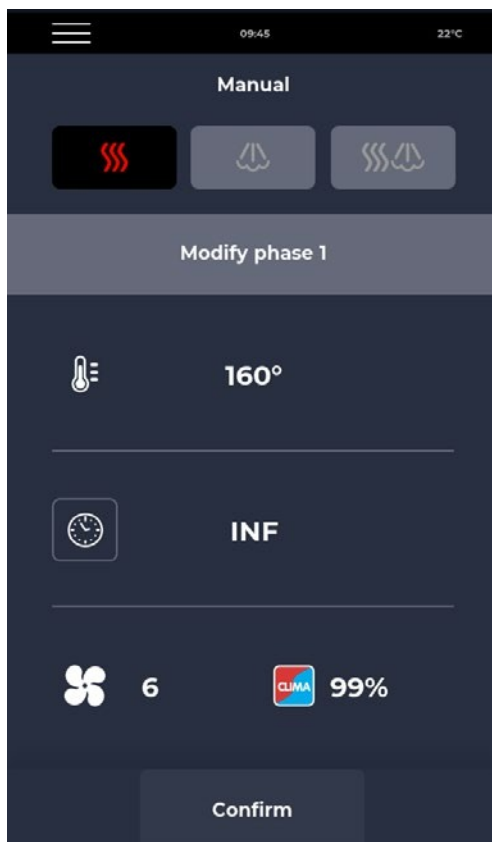


Kun olet päässyt vaiheiden luetteloon, paina alinta näppäintä [+ Vaihe] lisätäksesi vaiheen.

VAROITUS! Ei ole mahdollista lisätä kypsennysvaihetta, jos sitä edeltää toinen vaihe, jossa on asetettu arvo "ääretön aika".



Muokkaa-kuvakkeen avulla pääset näyttöön, jossa voit hallita ruoanvalmistusparametreja.

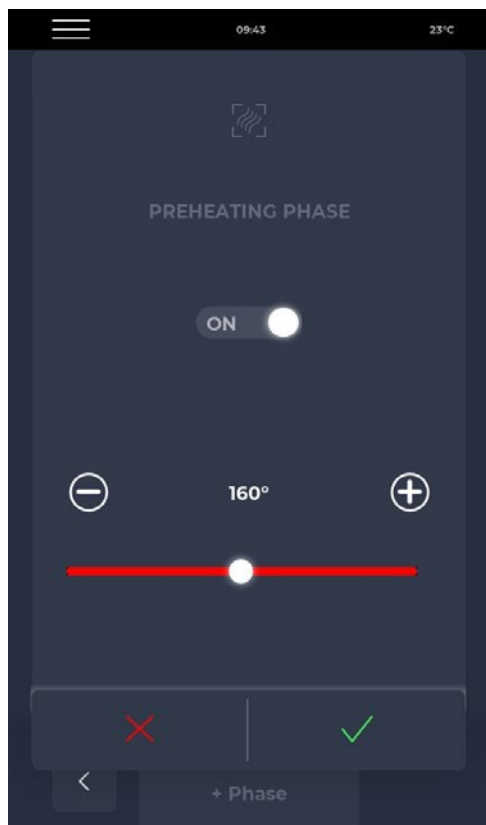


Aseta haluamasi kypsennysparametrit ja vahvista sitten tallentaaksesi ne.

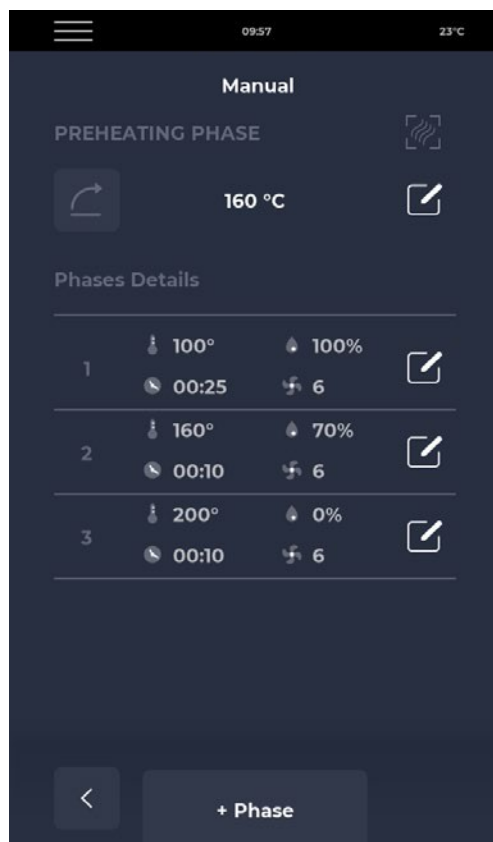
Toista operaatioit lisätäksesi lisää vaiheita.

6 • MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN

HUOM. Keittokammion esilämmitysvaihe ja sen suhteellinen lämpötila on mahdollista asettaa.



Toimenpiteen lopussa vaiheet esitetään yhteenvetona luettelossa, kuten tässä esimerkissä.

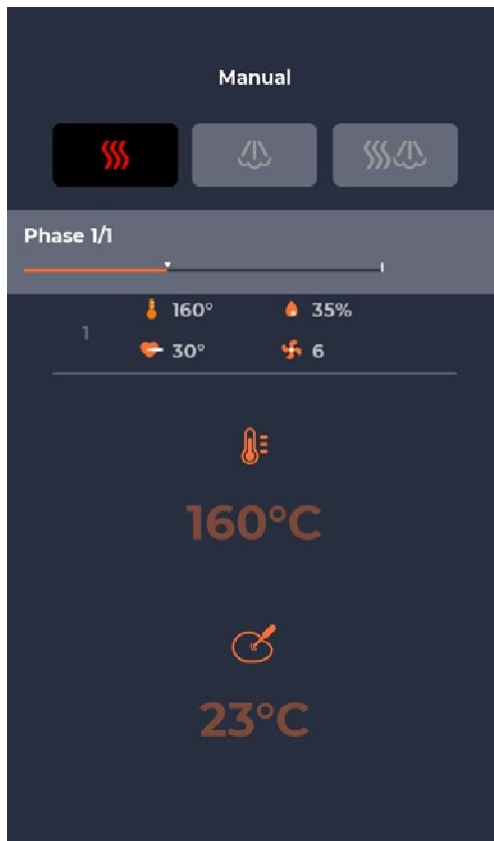


6 • MANUAALISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN

Start

• Aloita ruoanlaitto

Paina alareunan START-painiketta aloittaaksesi kypsennyksen.



Kun kypsennys on alkanut, näkyviin tulee yhteenvetoruutu meneillään olevasta vaiheesta.

Painamalla näyttöä pääset takaisin asetusnäyttöön, jossa on mahdollista muokata eri parametreja.

Stop

• Lopeta ruoanlaitto

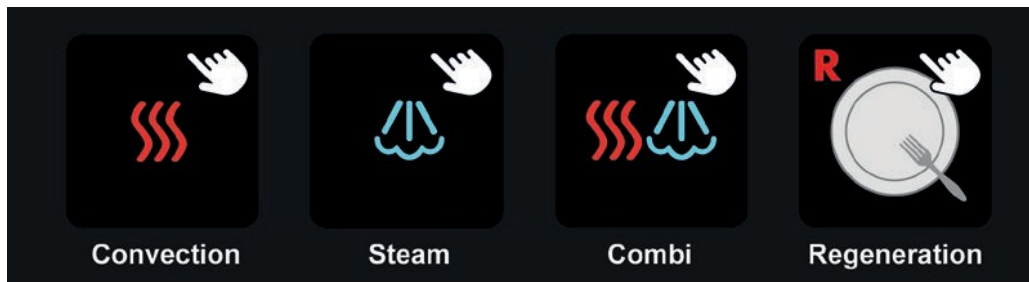
Ohjelma päättyy automaattisesti, kun asetettu aika tai lämpötila on saavutettu: näyttöön ilmestyy viesti, joka varoittaa, että ohjelma on päättynyt.

Kun ohjelma on käynnissä, se voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla alareunassa olevaa STOP-näppäintä.

7 - MANUAALINEN RUOANVALMISTUS YHDEN KOSKETUKSEN PIKAKÄYNNISTYKSELLÄ

- **Valitse kypsennystila.**

Kypsennystilat ovat: Konvektio, höyry ja yhdistelmä. Paina haluamasi kypsennystilan painiketta (1 - 2 - 3).



Valittua keittotilaa vastaava kuvake palaa ja pysyy kiinteänä.

Uuni käynnistyy oletuslämpötilalla, joka perustuu valittuun tilaan, ja äärettömällä ajalla.

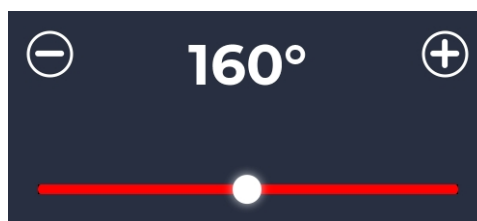
Kypsennysparametreja on mahdollista muokata ohjelman ollessa käynnissä:

- **Lämpötila**

Aseta kosketusnäytön kautta.

Kun painat lämpötilakuvaketta, näyttöön ilmestyy palkki keittokammion lämpötilan asettamista varten.

Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] yksikön arvon vähentämiseksi.

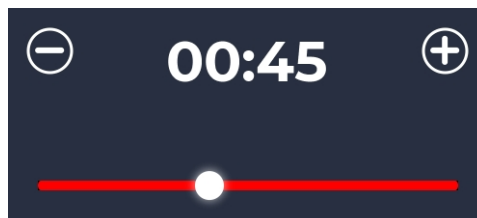


7 - MANUAALINEN RUOANVALMISTUS YHDEN KOSKETUKSEN PIKAKÄYNNISTYKSELLÄ

• Aika / ydinluotain

Ajastettu kypsennys on asetettu oletusarvoisesti.

Aseta kosketusnäytön kautta. Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] arvon vähentämiseksi.



VAROITUS! Kun ohjelma on käynnistynyt, ei ole mahdollista vaihtaa ajastetusta kypsennyksestä ydinanturikypsennykseen. Jos haluat asettaa kypsennyksen anturilla, sinun on ensin pysäytettävä käynnissä oleva ohjelma painamalla STOP-näppäintä.

Kun painat aikakuvaketta, näyttöön tulee mahdollisuus valita kypsennys ydinanturilla.



Kun anturilla kypsennys on valittu, on mahdollista asettaa saavutettava lämpötila-arvo.

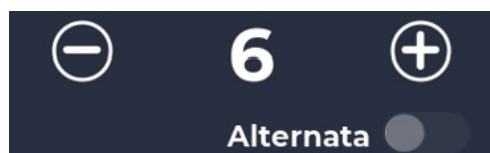
• Autoclima

Se voidaan asettaa kosketusnäytön kautta: paina ilmastointikuvaketta tai numeerista arvoa. Lisää arvoa [+] -näppäimillä tai vähennä arvoa [-] -näppäimillä.



• Tuulettimen nopeus

Aseta kosketusnäytön kautta. Paina näppäintä, jossa on tuulettimen kuvake tai numeroarvo. Aseta haluamasi nopeus - tai +-näppäimillä, käytettävissä on 6 eri tuulettimen nopeutta.

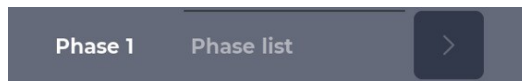


On mahdollista asettaa jaksottainen ilmanvaihto (sopii erityisen herkkään kypsennykseen tai säilytykseen).

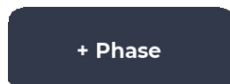
7 - MANUAALINEN RUOANVALMISTUS YHDEN KOSKETUKSEN PIKAKÄYNNISTYKSELLÄ

Resepti voidaan jakaa useisiin eri vaiheisiin.

Painamalla oikeassa yläkulmassa olevaa nuolta pääset näyttöön, jossa eri vaiheet voidaan asettaa ja myöhemmin tarkastella.

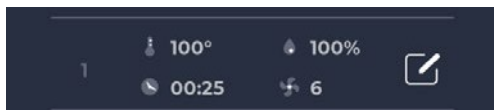


• Lisää keittovaiheet

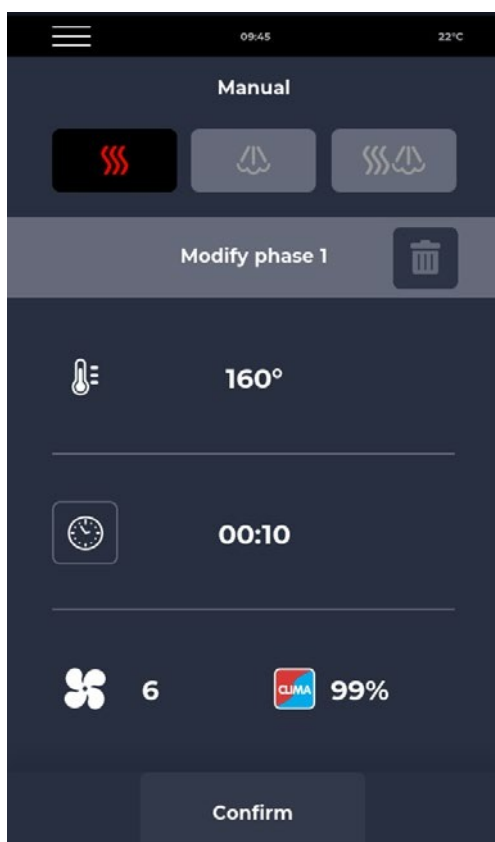


Kun olet päässyt vaiheiden luetteloon, paina alinta näppäintä [+ Vaihe] lisätäksesi vaiheen.

VAROITUS! Ei ole mahdollista lisätä kypsennystoimenpidettä, jos sitä edeltää toinen kypsennystoimenpide, jossa on asetettu arvo "ääretön aika".



Muokkaa-kuvakkeen avulla pääset näyttöön, jossa voit hallita ruoanvalmistusparametreja.



Aseta haluamasi kypsennysparametrit ja vahvista sitten tallentaaksesi ne.

Toista operaatiot lisätäksesi lisää vaiheita.

8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN



Luo uusi resepti painamalla kuvaketta.

- **Valitse kypsennystila.**

Kypsennystilat ovat: Konvektio, höyry ja yhdistelmä.



Valittua keittotilaa vastaava kuvake palaa ja pysyy kiinteänä.

Uuni ehdottaa oletuskypsennysparametreja valitun tilan perusteella.

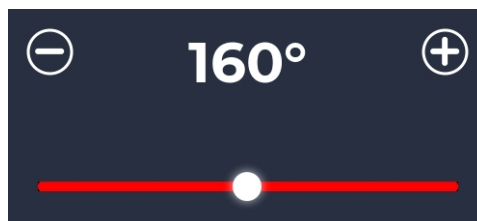
Kun kypsennystila on asetettu, kypsennysparametreja on mahdollista muokata henkilökohtaisesti:

- **Lämpötila**

Aseta kosketusnäytön kautta.

Kun painat lämpötilakuvaketta, näyttöön ilmestyy palkki keittokammion lämpötilan asettamista varten.

Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] yksikön arvon vähentämiseksi.

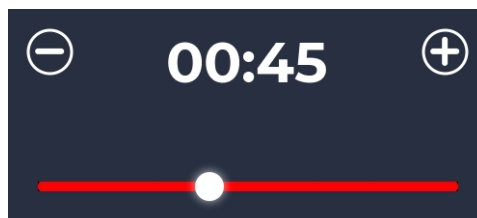


8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN

• Aika / ydinluotain

Ajastettu kypsennys on asetettu oletusarvoisesti.

Aseta kosketusnäytön kautta. Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] arvon vähentämiseksi.



Kun painat aikakuvaketta, näyttöön ilmestyy vaihtoehto, jossa voit valita kypsennyksen ydinanturilla.



Kun anturilla kypsennys on valittu, on mahdollista asettaa saavutettava lämpötila-arvo.

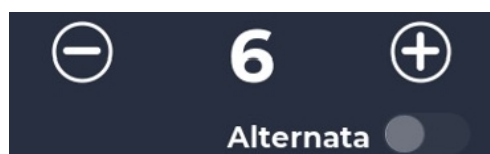
• Autoclima

Se voidaan asettaa kosketusnäytön kautta: paina ilmastointikuvaketta tai numeerista arvoa. Lisää arvoa [+] -näppäimillä tai vähennä arvoa [-] -näppäimillä.



• Tuulettimen nopeus

Aseta kosketusnäytön kautta. Paina näppäintä, jossa on tuulettimen kuvake tai numeroarvo. Aseta haluamasi nopeus - tai +-näppäimillä, käytettävissä on 6 eri tuulettimen nopeutta.

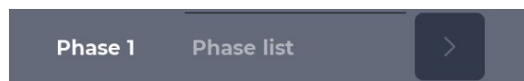


On mahdollista asettaa jaksottainen ilmanvaihto (sopii erityisen herkkään kypsennykseen tai säilytykseen).

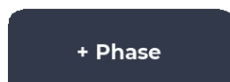
8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN

Resepti voidaan jakaa useisiin eri vaiheisiin.

Painamalla oikeassa yläkulmassa olevaa nuolta pääset näyttöön, jossa eri vaiheet voidaan asettaa ja myöhemmin tarkastella.

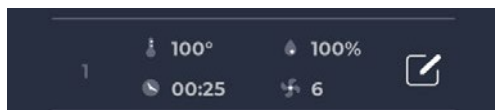


• Lisää keittovaiheet

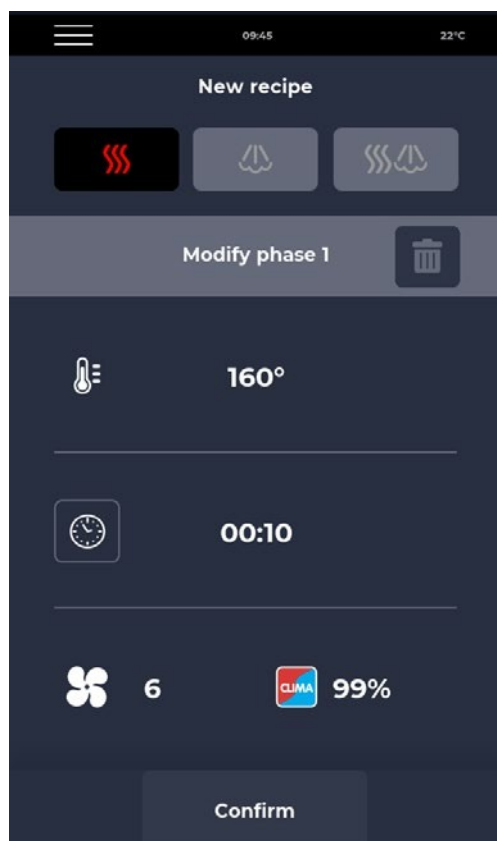


Kun olet päässyt vaiheiden luetteloon, paina alinta näppäintä [+ Vaihe] lisätäksesi vaiheen.

VAROITUS! Ei ole mahdollista lisätä kypsennystoimenpidettä, jos sitä edeltää toinen kypsennystoimenpide, jossa on asetettu arvo "ääretön aika".



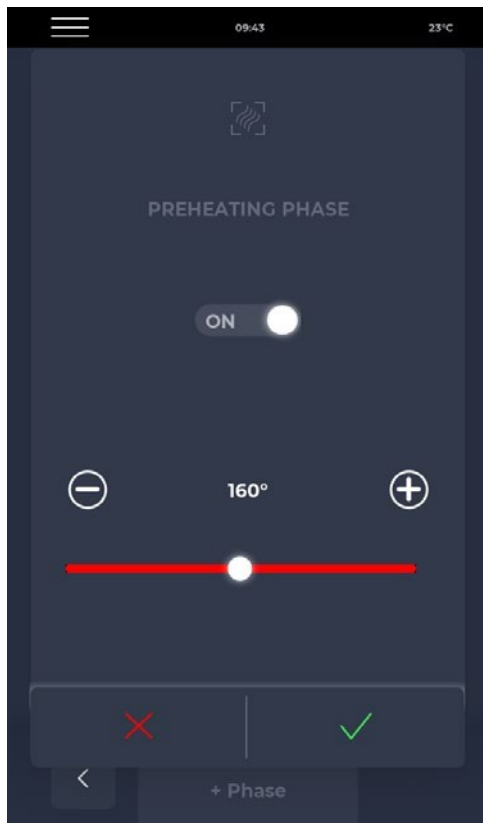
Muokkaa-kuvakkeen avulla pääset näyttöön, jossa voit hallita ruoanvalmistusparametreja.



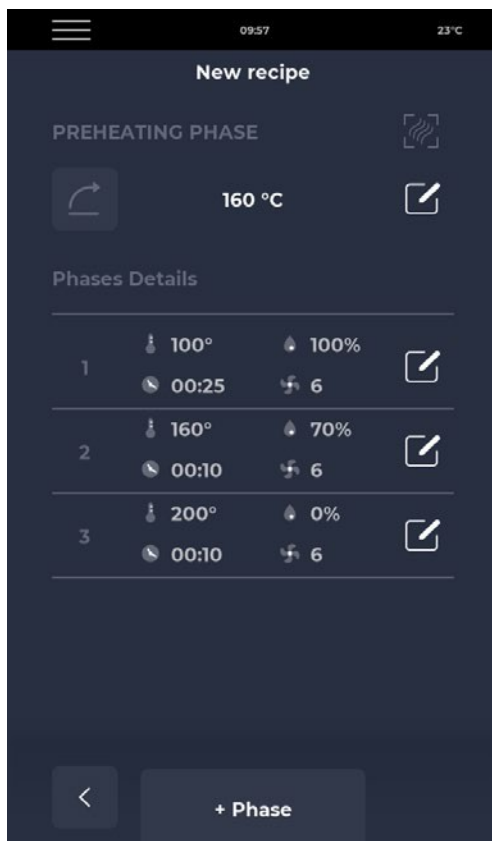
Aseta halutut kypsennysparametrit ja vahvista sitten tallentaaksesi ne.

Toista operaatiot lisätäksesi lisää vaiheita.

8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN



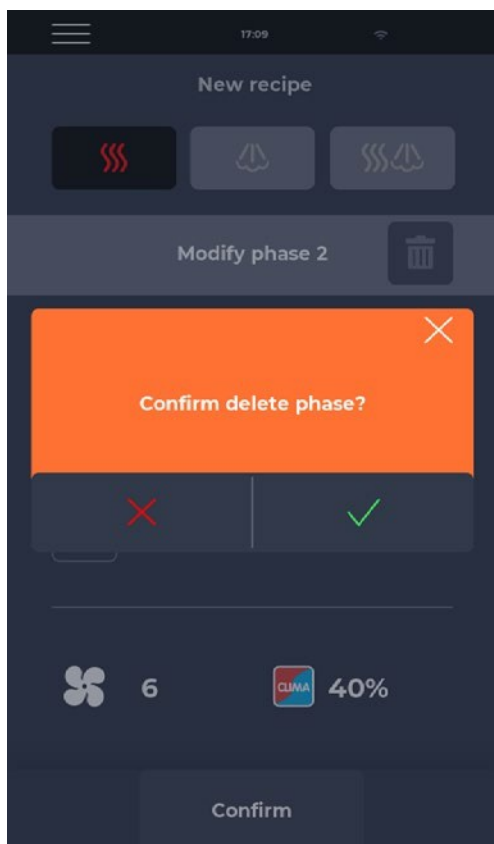
HUOM. Kypsennyskammion esilämmitysvaihe ja sen suhteellinen lämpötila on mahdollista asettaa.



Toimenpiteen lopussa vaiheet esitetään yhteenvetona luettelossa, kuten tässä esimerkissä.

8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN

- Poista kypsennysvaihe

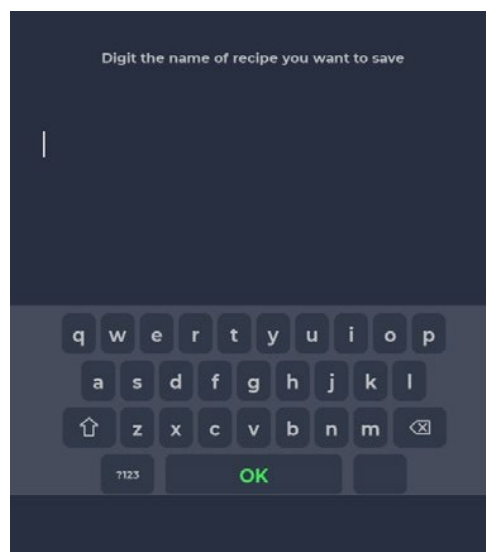
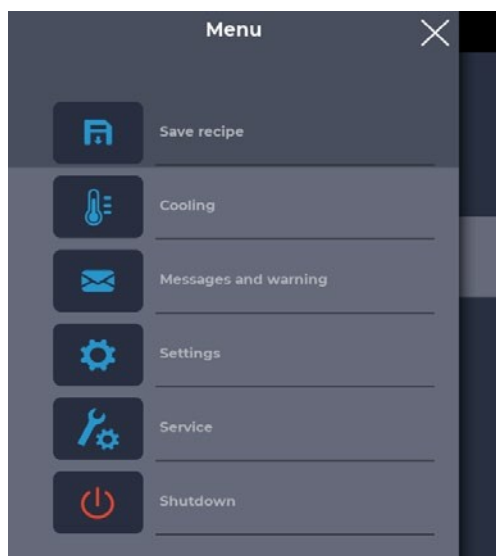


Muokkausnäytössä voit poistaa yksittäisen vaiheen valitsemalla ylhäällä olevan roskakorikuvakkeen. Jokaisesta peruutuksesta pyydetään aina vahvistus.

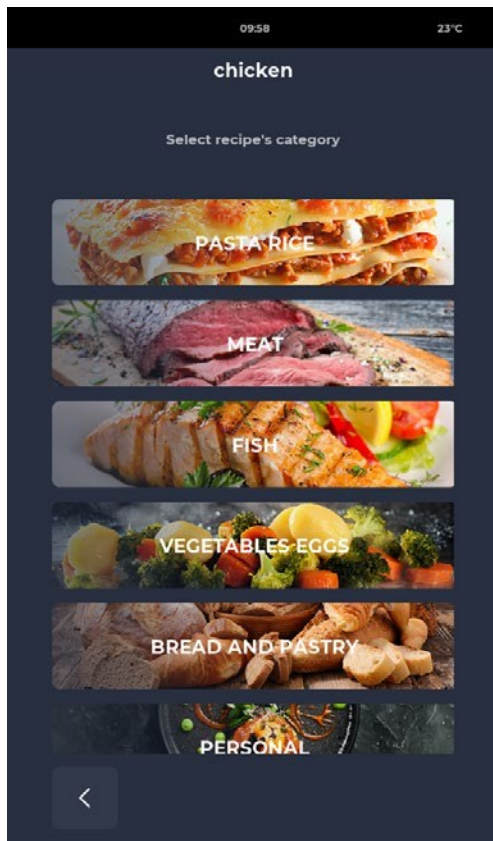


- Painamalla näppäintä on mahdollista tallentaa resepti.

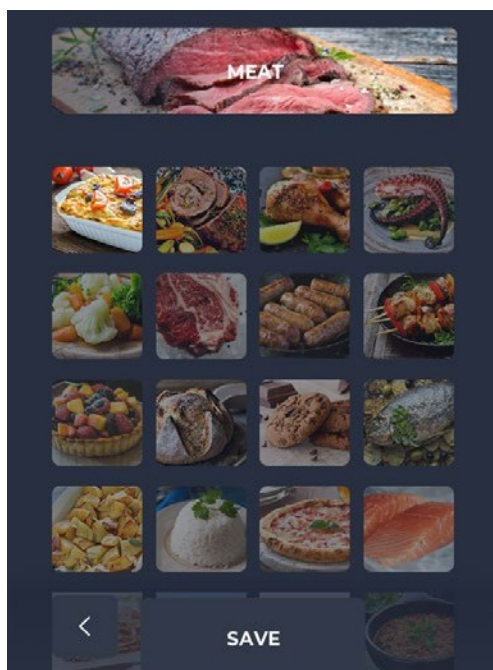
Valitse SAVE RECIPE (Tallenna resepti) -näppäin. Kun olet tallentanut ohjelman, sinua pyydetään nimeämään resepti näppäimistön avulla.



8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN



Määritä luokka näytettävien luokkien joukosta.



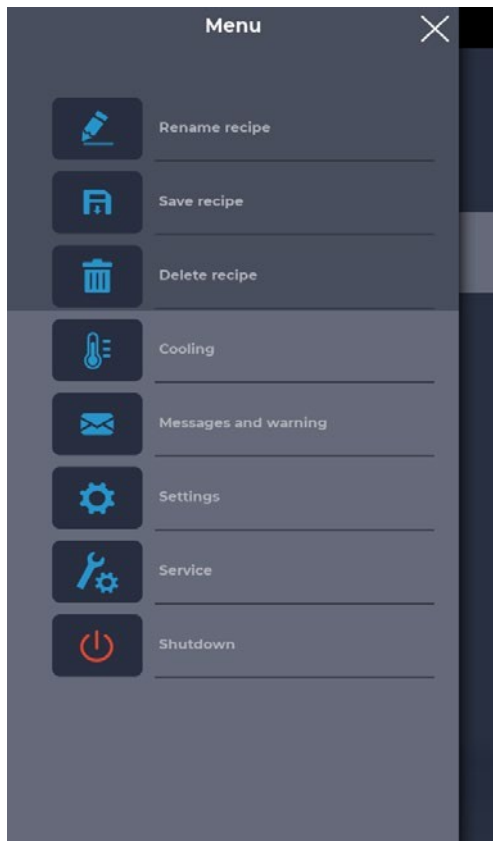
Valitse valokuva ja tallenna painamalla SAVE-painiketta. Tarkista, että resepti on tallennettu valittuun luokkaan.

Voit luoda uuden ohjelman myös seuraavasti:

valitsemalla mikä tahansa esiasetettu ohjelma reseptikirjasta, muuttamalla asetuksia ja tallentamalla se MENU:sta SAVE RECIPE -kuvakkeella.

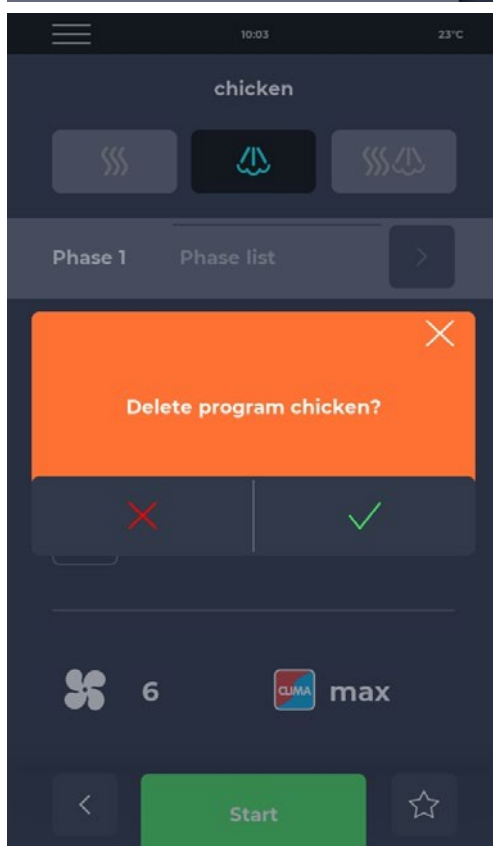
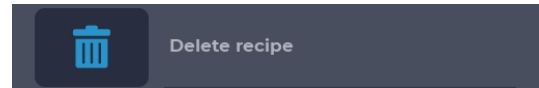
VAROITUS! Oletusohjelmia ei voi korvata. Muutetun parametrin tallentaminen edellyttää ohjelman tallentamista toisella nimellä.

8 - UUDEN RESEPTIN LUOMINEN



Samalla tavalla on mahdollista poistaa resepti: kun resepti on valittu, on mentävä MENU:hun ja valittava DELETE RECIPE -kuvake.

Valmistajan ohjelmia ei voi poistaa ilmoitus varoittaa, kun ohjelmaa ei voi poistaa.



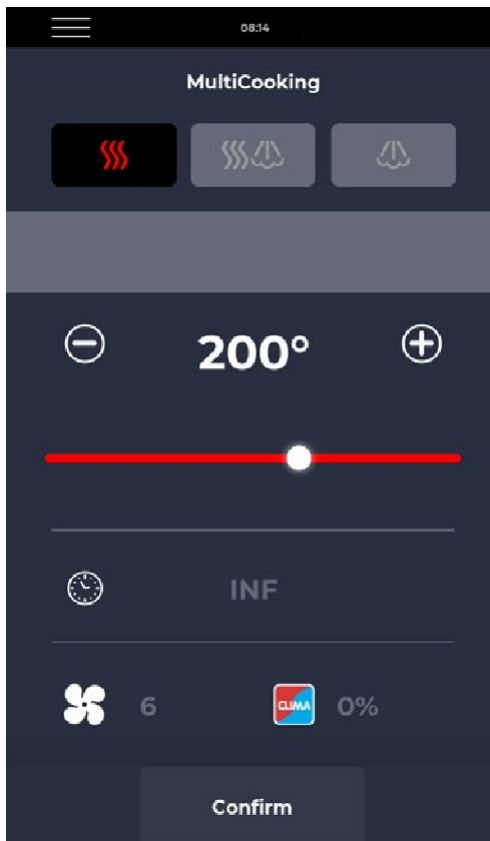
Vahvistus pyydetään aina ennen ohjelman poistamista.

9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



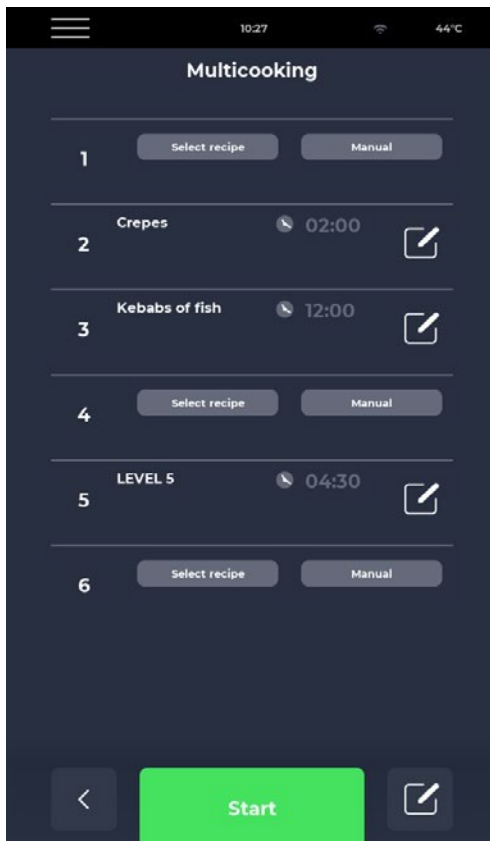
Paina kuvaketta asettaaksesi Multicooking-ruoanvalmistuksen.

Tämä mahdollistaa eriytetyn kypsennyksen sen mukaan, mikä ruokalaji vastaa tiettyä uunitasoa. Näin voidaan optimoida aika ja resurssit.



Parametrit asetetaan kuten muissakin ohjelmissa, ja ne on aina vahvistettava.

9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



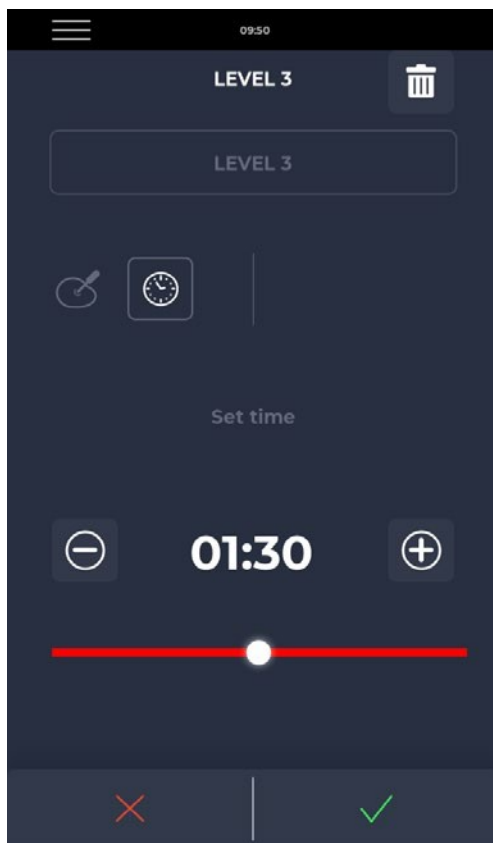
Kun olet vahvistanut ohjelman yleiset asetukset, näyttöön ilmestyvät tasot, joihin reseptit tai vaihtoehtoisesti manuaalinen ohjelma lisätään.



- **Reseptien syöttäminen.**

Kunkin tason reseptit voidaan syöttää valitsemalla käytettävissä olevat kuvakkeet ja vahvistamalla.

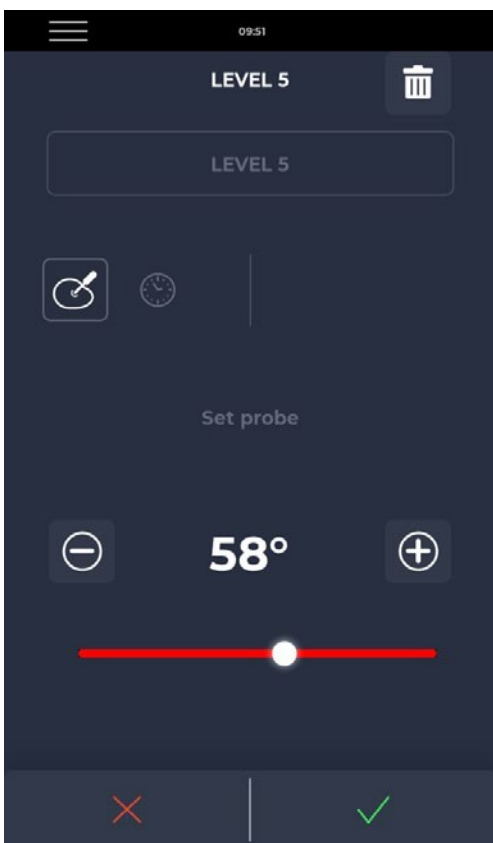
9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



• SET TEMPO -asetukset

Kullekin tasolle voidaan asettaa erilaisia parametreja. SET TIME (Asetusaika) osoittaa ruoan kypsennysajan.

Aseta kosketusnäytön kautta. Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] yksikön arvon vähentämiseksi.

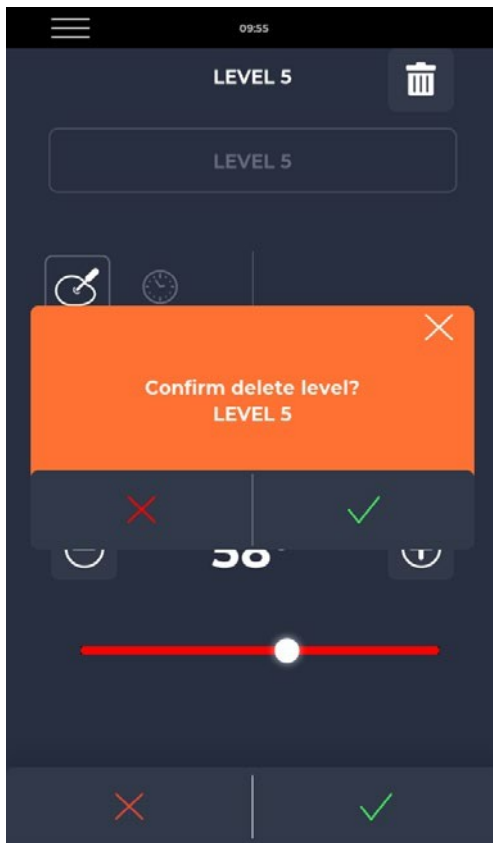


• PROBE SET -asetukset

Kullekin tasolle voidaan asettaa erilaisia parametreja. SET-ANTURI osoittaa lämpötilan, jossa ruokalajin kypsennyksen katsotaan olevan valmis.

Kun anturilla kypsennys on valittu, on mahdollista asettaa saavutettava lämpötila-arvo.

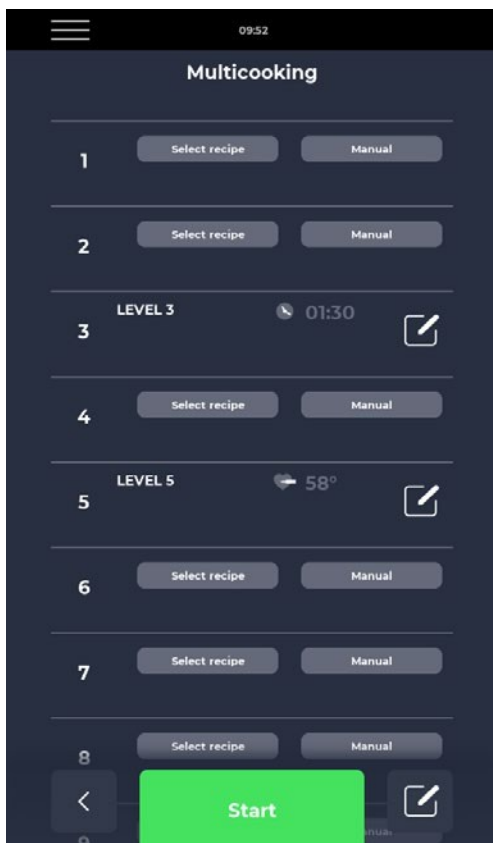
9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



• Tason peruutus



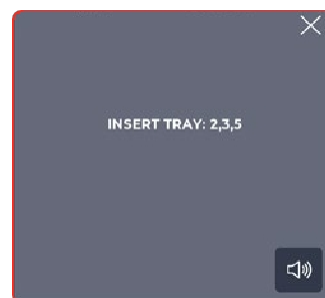
Voit poistaa minkä tahansa tason valitsemalla roskakorikuvakkeen ja vahvistamalla pyynnön.



• Aloita

Kun eri tasot on asetettu, käynnistä sykli valitsemalla vihreä START-kuvake.

Ponnahdusviesti varoittaa sinua asettamaan astiat aiemmin asetetulle tasolle.

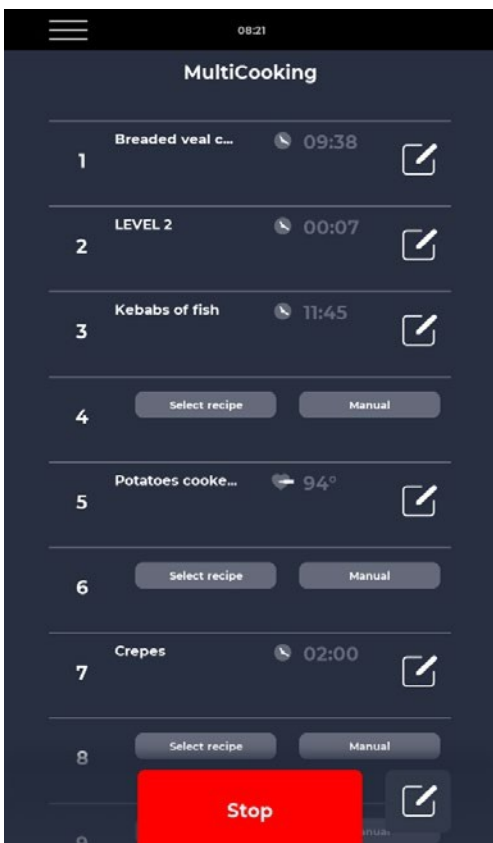


9 - MONITASOISEN KYPSENNYKSEN ASETTAMINEN



- **Varoitus tason loppumisesta**

Näytöllä näkyy viesti, kun tasot ovat valmiit ja astiat on otettava ulos.



- **Keskeyttäminen**

Jos haluat keskeyttää syklin, paina ja pidä alhaalla punaista STOP-painiketta.

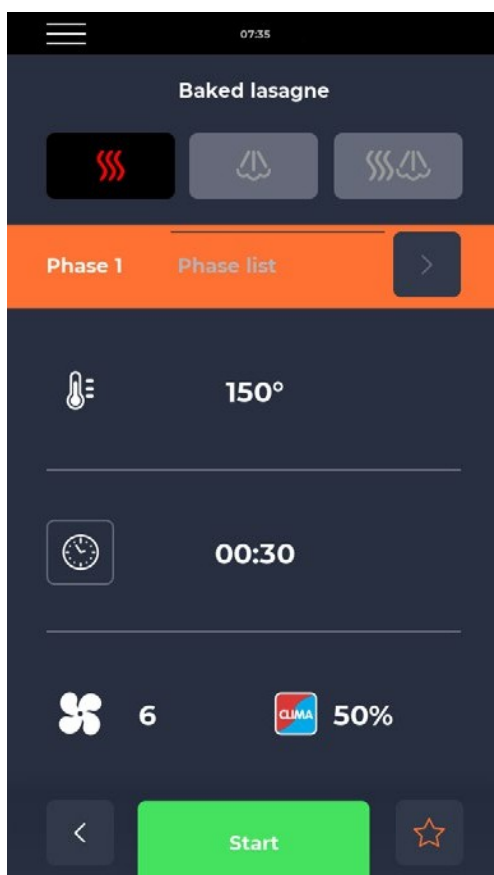
10 - VALITSE KYPSENNYS OHJELMA



Suosikkikuvakkeiden tai reseptikirjan luokkien kautta on mahdollista löytää ja valita ruoanlaitto-ohjelma tai aloittaa reseptihaku palkista, joka tulee näkyviin edellä mainittujen osioiden avaamisen jälkeen.



Poistamalla kategorian voit tarkastella kaikkia reseptejä.



Kun haluttu ohjelma on löydetty, se voidaan lisätä "suosikkeihin" valitsemalla oikeassa alakulmassa oleva STAR.

Reseptikirja mahdollistaa myös parametrien täydellisen mukauttamisen.

VAROITUS! Oletusohjelmia ei voi korvata. Muutetun parametrin tallentaminen edellyttää ohjelman tallentamista toisella nimellä.

10 - VALITSE KYPSENNYS OHJELMA

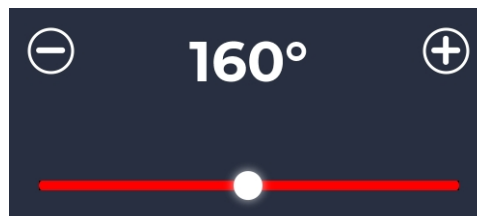
Kun ohjelma on käynnistynyt, parametreja on mahdollista muuttaa:

• Lämpötila

Aseta kosketusnäytön kautta.

Kun painat lämpötilakuvaketta, näyttöön ilmestyy palkki keittokammion lämpötilan asettamista varten.

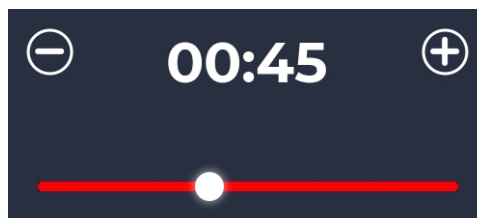
Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle. Tarkkaa asetusta varten paina [+] yksikön arvon lisäämiseksi tai [-] yksikön arvon vähentämiseksi.



• Aika / ydinluotain

Aseta kosketusnäytön kautta. Arvo kasvaa vierittämällä oikealle ja pienenee vierittämällä vasemmalle.

Tarkkaa asetusta varten paina [+] lisätäksesi yksikön arvoa tai [-] vähentääksesi yksikön arvoa.



Kun painat aikakuvaketta, näyttöön tulee mahdollisuus valita kypsennys ydinanturilla.



Kun anturilla kypsennys on valittu, on mahdollista asettaa saavutettava lämpötila-arvo.

• Autoclima

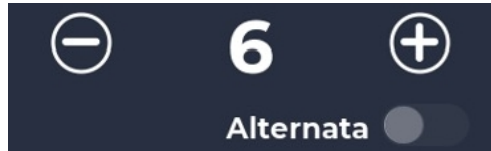
Se voidaan asettaa kosketusnäytön kautta: paina ilmastointikuvaketta tai numeerista arvoa. Lisää arvoa [+]-näppäimillä tai vähennä arvoa [-]-näppäimillä.



10 - VALITSE KYPSENNYS OHJELMA

• Tuulettimen nopeus

Aseta kosketusnäytön kautta. Paina näppäintä, jossa on tuulettimen kuvake tai numeroarvo. Aseta haluamasi nopeus - tai +-näppäimillä, käytettävissä on 6 eri tuulettimen nopeutta.



On mahdollista asettaa jaksottainen ilmanvaihto (sopii erityisen herkkään kypsennykseen tai säilytykseen).



• Lopeta ruoanlaitto

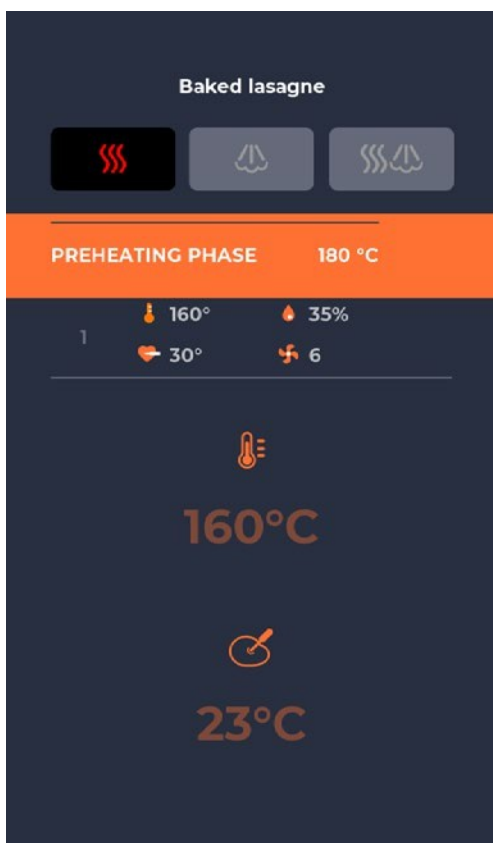
Ohjelma päättyy automaattisesti, kun asetettu aika tai lämpötila on saavutettu: näyttöön ilmestyy viesti, joka varoittaa, että ohjelma on päättynyt.

Ohjelman ollessa käynnissä jakso voidaan keskeyttää milloin tahansa painamalla pohjassa olevaa STOP-näppäintä.

Vahvistuspyyntö edeltää varsinaista sulkemista.

• Progressiivinen näyttö, kun ohjelma on

käynnistynyt Noin 10 sekuntia jakson käynnistymisen jälkeen näytössä näkyy kammion nykyinen lämpötila THERMOMETER-kuvakkeen vieressä ja ohjelman asettaman lämpötilan alapuolella, tai vaihtoehtoisesti, kuten tässä, CORE PROBE -lämpötila.



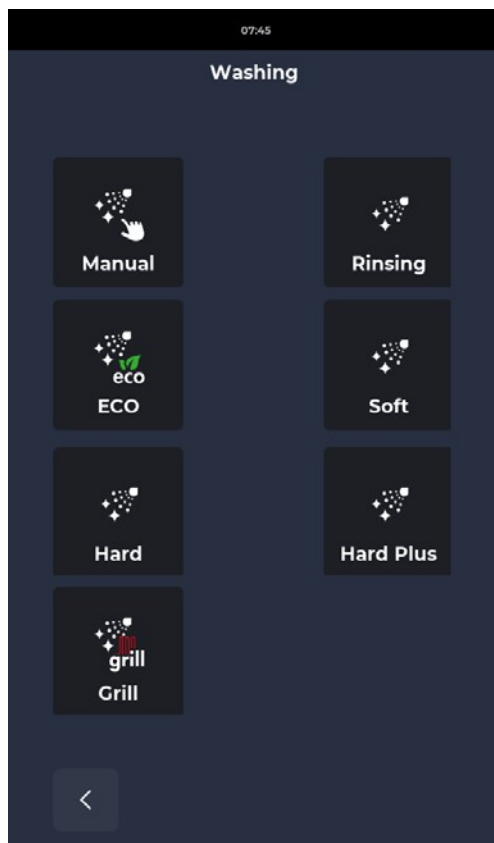
Puhdista laite päivittäin.

Poista mahdolliset jäämät ennen laitteen lämmittämistä ruoan valmistusta varten. Poista kaikki astiat ja paistovuoat keittokammioista.

Levytelineet ja teräsritilät voivat pysyä pesun aikana työtasoisten uunien keittokammion sisällä.

Lattialla seisovien uunien vaunu on aina asetettava keittokammioon ennen pesua.

PESUNÄYTTÖ

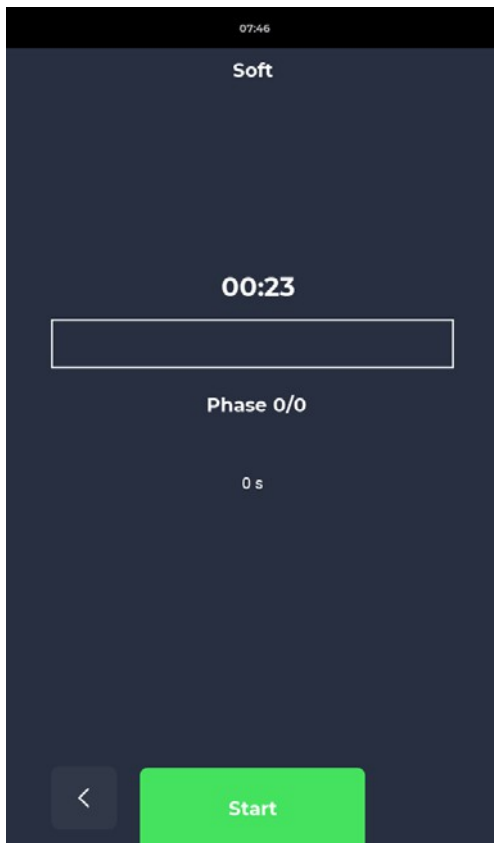


Etusivun WASH-kuvakkeesta pääset eri pesutiloihin.

Synapsy on varustettu 7 pesuohjelmalla:

- **Manuaalinen** - Yksinkertainen menettely, joka mahdollistaa perusteellisen puhdistuksen lyhyessä ajassa käyttäjän vähäisellä vaivalla.
- **Huuhtelu** - Menettely uunin nopeaa huuhtelua varten ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin.
- **ECO** - Pesumenetelmä, joka soveltuu normaalin lian poistamiseen ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin.
Säästää merkittävästi vettä ja pesuainetta, pidentää hieman pesuaikaa.
- **Pehmeä** - Pesumenetelmä, joka soveltuu päivittäisen lian poistamiseen ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin).
- **Kova** - Pesumenetelmä, joka soveltuu normaalin lian poistamiseen ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimiin.
- **Hard Plus** - Pesumenetelmä, joka soveltuu sitkeän lian poistamiseen ilman, että käyttäjä puuttuu suoraan puhdistustoimenpiteisiin.
- **Grilli** - Pesumenetelmä sitkeän lian poistamiseksi (esim. kanojen paistaminen) ilman, että käyttäjän tarvitsee puuttua suoraan puhdistustoimiin.

START CYCLE



Kun haluttu pesutyyppi on valittu, valitse vihreä START-kuvake.

Näytössä näkyy ajastin ja ilmoitus siitä, että oleva vaihe.

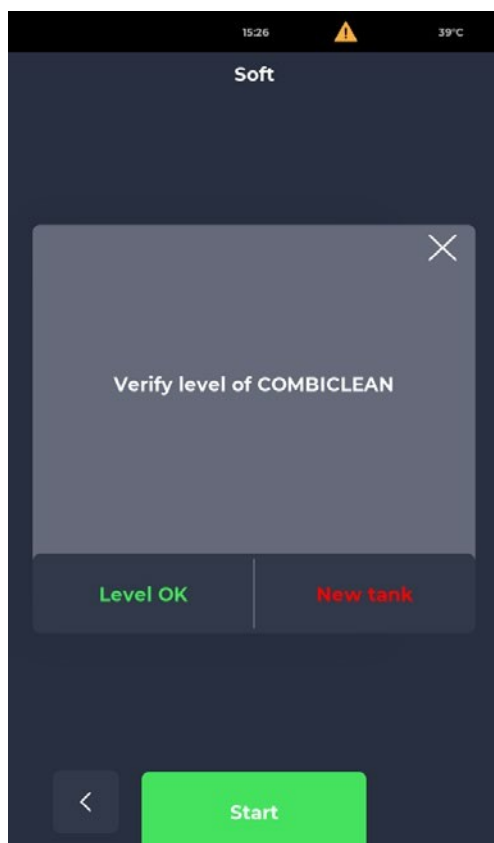
Tarkista aina ennen puhdistusta näytössä näkyvän pesuaineen/vaikututtajan määrä.

Lattiauunimalleissa automaattinen pesu on sallittua vain, jos tarjotinvaunu on asetettu oikein keittokammion sisälle. Tarkista, että vaunu on asetettu oikein ennen automaattisen pesuohjelman käynnistämistä.

Jos keittokammion pohjan keskellä olevaan tyhjennyssuodattimeen on jäänyt sitkeitä likajäämiä, puhdista se veden ja pesuaineen vapaan virtauksen takaamiseksi.

Toistuva äänimerkki ja ponnahdusikkuna ilmoittavat, kun pesuohjelma on päättynyt.

HUOMAUTUS: Pesuajat ovat ohjeellisia ja riippuvat uunin käyttöolosuhteista.



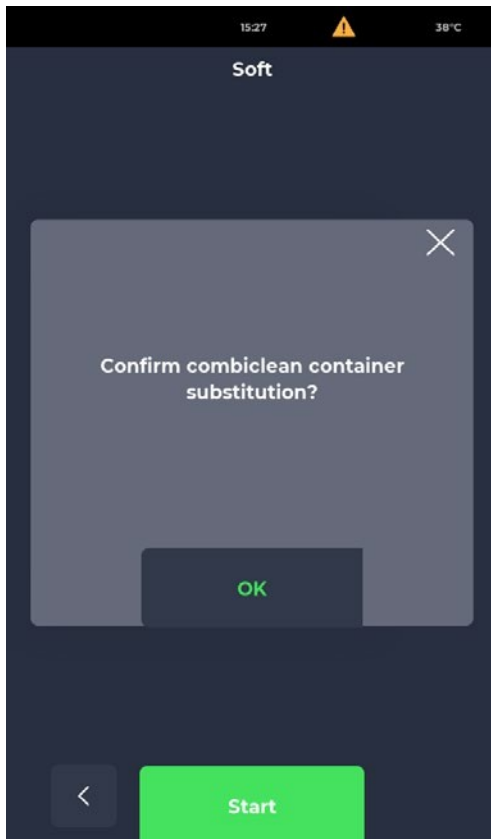
• Combiclean-pesuaineen säiliön vaihto

Jos automaattisen pesutoiminnon käynnistämisen yhteydessä näyttöön ilmestyy varoitusviesti **"Check COMBICLEAN level"** (Tarkista pesuaineen määrä), tarkista pesuainemäärä säiliössä.

Jos säiliö on tyhjä, vaihda se seuraavassa kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti, muutoin jatka pesua painamalla "Level OK".

Pesuainesäiliössä **"COMBICLEAN"** on **KELTAINEN** korkki.

11 - UUNIN PESU



Ruuvaa tyhjän säiliön korkki irti ja poista se. Aseta säiliö takaisin paikalleen.

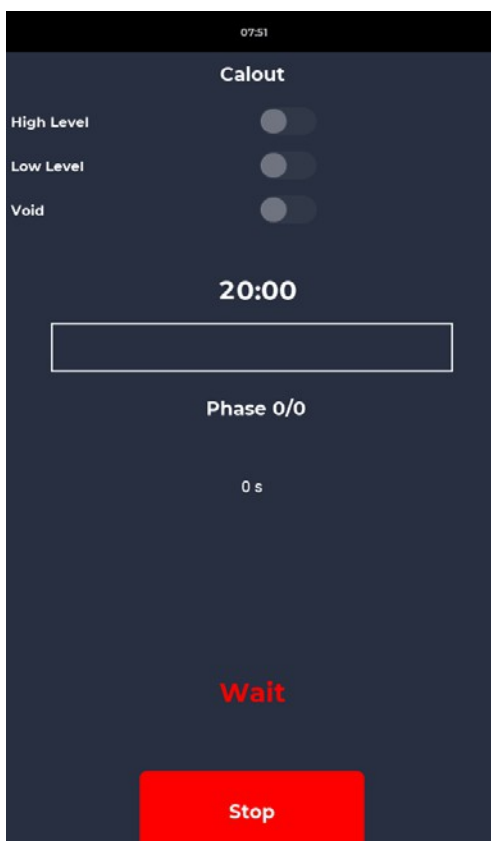
TÄRKEÄÄ: Odota, että neste tasaantuu ennen korkin avaamista.

Irrota säiliön korkki ja työnnä putki **KELTAISELLA** korkilla varmistaen, että putki ulottuu säiliön pohjaan, ja sulje korkki tiukasti.

Paina **"New Tank"** -painiketta ja vahvista säiliön vaihto painamalla **"OK"**.

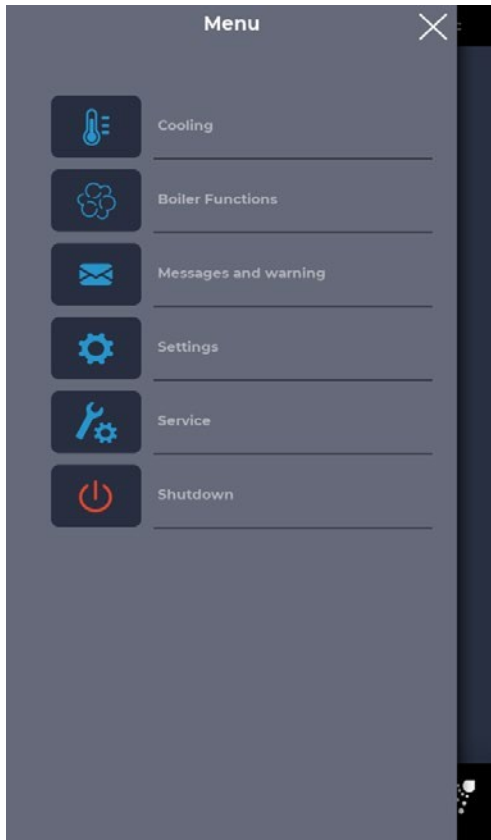
Aloita painamalla **"Start"**.

SYKLIN KESKEYTYS



Pesuohjelman keskeyttäminen edellyttää asentajan salasanaa.

12 - YLEIS VALIKKO

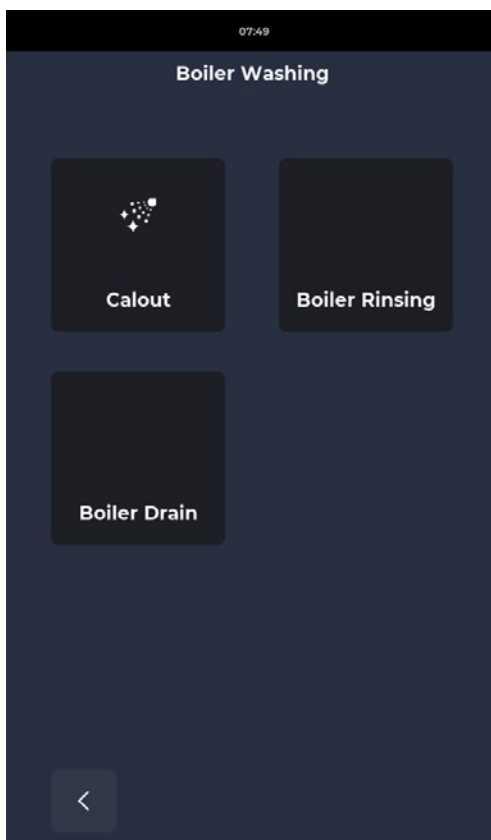


Valitsemalla etusivun vasemmassa alareunassa olevan MENU-kuvakkeen saat näkyviin luettelon yleisistä asetuksista, joita voidaan säätää ja joiden kuvaukset löytyvät alla olevista asianmukaisista kohdista.



MENU-valikon ensimmäisen kuvakkeen avulla voit käynnistää keittokammion jäähdytysprosessin.

KATTILAN TOIMINNOT



Jos laite on varustettu kattilalla, valikon toisessa vaihtoehdossa näkyvät vastaavat toiminnot.

12 - YLEIS VALIKKO

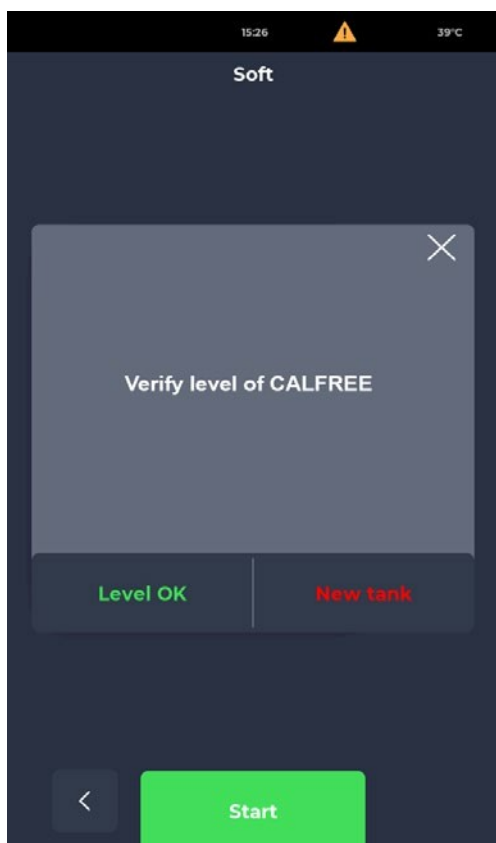


- **Jakson alku**

Voit aloittaa Calout-pesun valitsemisen jälkeen valitsemalla vihreän START-kuvakkeen.

Näytössä näkyy ajastin ja ilmoitus käynnissä olevasta vaiheesta.

- **Calfree kalkinpoistosäiliön vaihto**

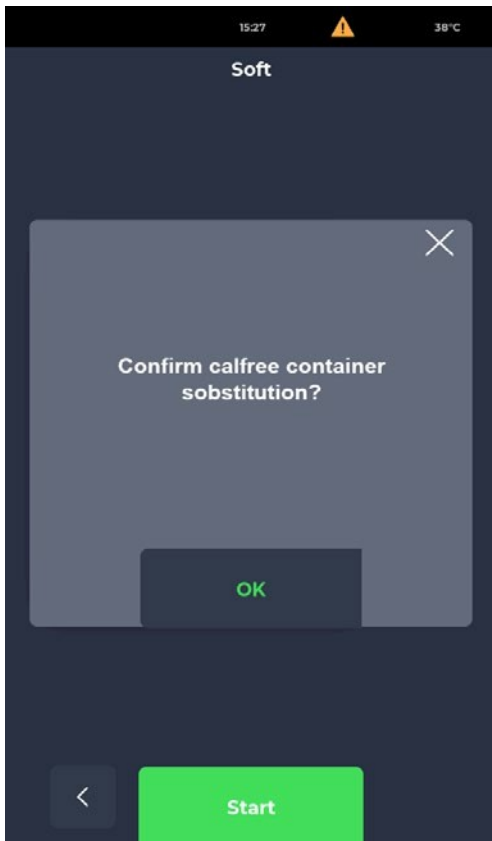


Jos Calout-menettelyä käynnistettäessä näyttöön ilmestyy varoitusviesti "**Check CALFREE level**" (Tarkista kalkinpoistoainepitoisuus), tarkista kalkinpoistoaineen määrä säiliössä.

Jos säiliö on tyhjä, vaihda se seuraavassa kappaleessa annettujen ohjeiden mukaisesti, muutoin jatka pesua painamalla "Level OK".

"**CALFREE**" kalkinpoistosäiliössä on **VIHREÄ** korkki.

12 - YLEIS VALIKKO



Ruuvaa tyhjän säiliön korkki irti ja irrota se. Aseta säiliö takaisin paikalleen.

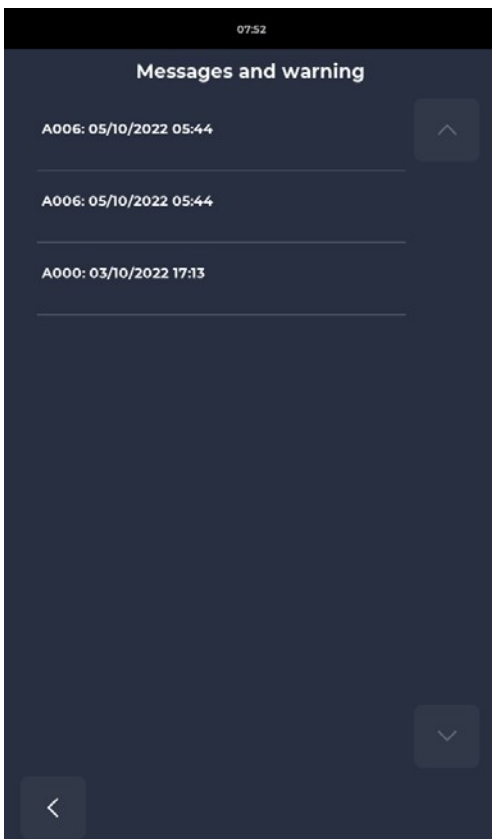
TÄRKEÄÄ: Odota, että neste tasaantuu ennen korkin avaamista.

Irrota säiliön korkki ja aseta putki, jossa on **VIHREÄ** korkki, varmista, että putki ulottuu säiliön pohjaan, ja sulje korkki tiiviisti.

Paina **"New Tank"** -painiketta ja vahvista säiliön vaihto painamalla **"OK"**.

Aloita painamalla **"Start"**.

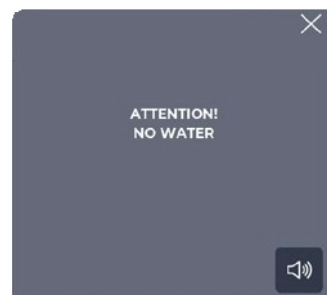
VIESTIT JA ILMOITUKSET



Tässä osiossa on luettelo koneen viesti- ja hälytyshistoriasta.

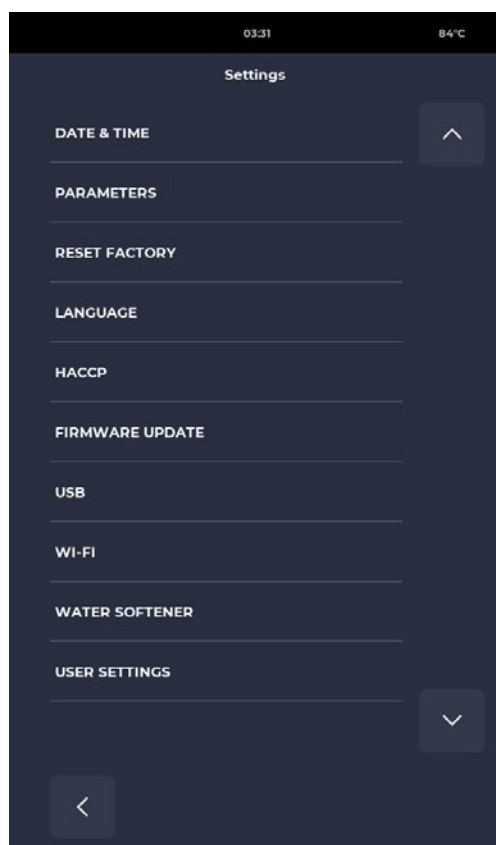
VAROITUS! Hälytyksen sattuessa yläpalkissa näkyy aina symboli  ja ponnahdusikkunassa kuvataan kriittiset asiat erikseen.

Kun suljet ponnahdusikkunan, se ilmestyy uudelleen tietyn ajan kuluttua, jos ongelman ratkaisemiseksi ei ryhdytä pikaisiin toimiin.

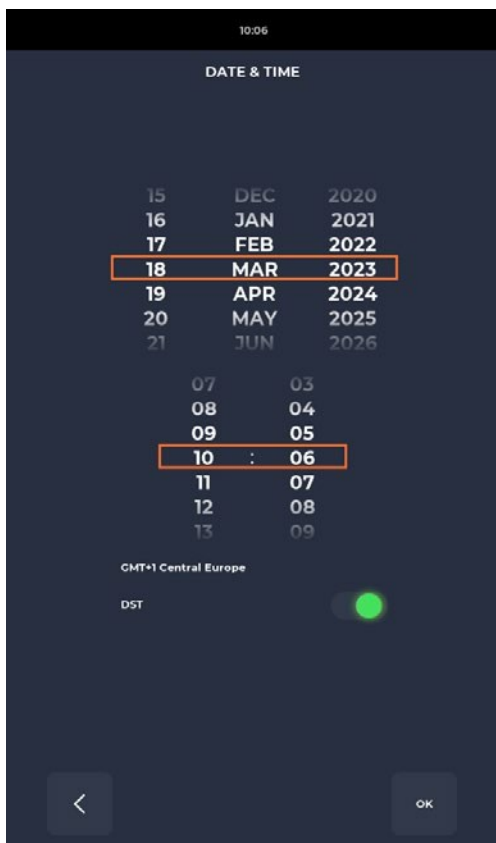


Toimintavaroituksista ilmoitetaan sen sijaan symbolilla  ja erillisellä ponnahdusikkunalla.

ASETUKSET



Asetukset koskevat luetteloa toiminnoista, joihin on mahdollista puuttua.



• PÄIVÄMÄÄRÄN JA AJAN asettaminen

Sen avulla voit asettaa koneen päivämäärän ja kellonajan. On mahdollista asettaa aikavyöhyke ja päättää, otetaanko käyttöön automaattinen siirtyminen kesä- ja talviajan välillä valitun aikavyöhykkeen perusteella.

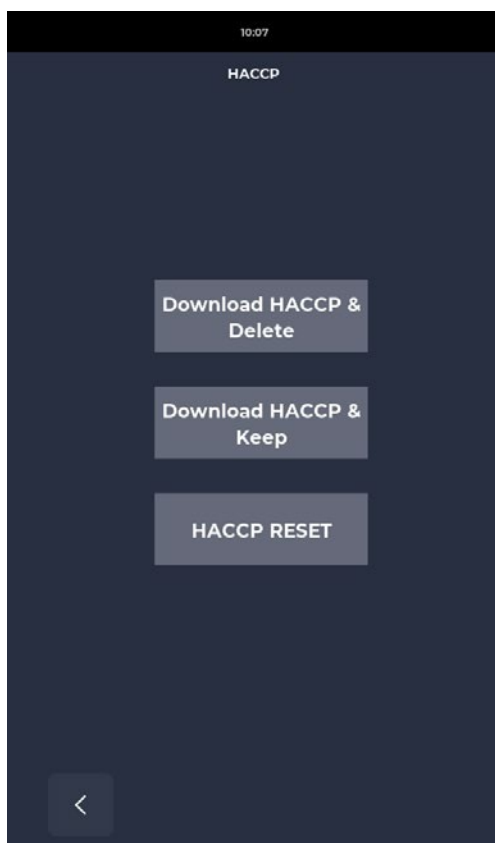


• KIELI-asetus

Sen avulla voidaan vaihtaa käyttöliittymän kieltä ja tuoda uusia kieliä.

Uuden kielen lisääminen taas aloitetaan painamalla keskellä alhaalla olevaa "+"-näppäintä, jonka avulla pääsee tuontinäyttöön.

Tämän jälkeen on aina suositeltavaa käynnistää kone uudelleen, jotta muutokset tulevat voimaan.

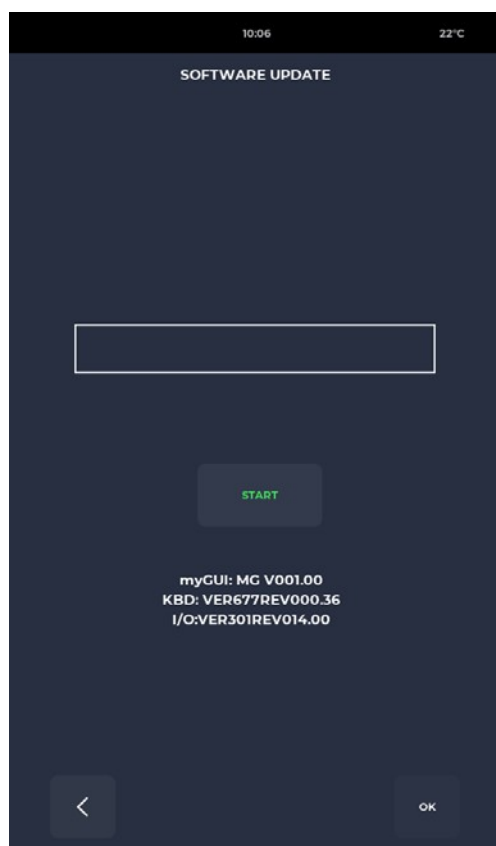


• HACCP-lokit

Sen avulla HACCP-rekisteri voidaan viedä avaimeen kolmella eri tavalla:

- Lataa HACCP & Delete, vie ja poista kirjautumiskortti.
- Lataa HACCP & Keep, vie ja säilytä lokitiedosto.
- HACCP Reset, puhdistaa koko HACCP-alueen.

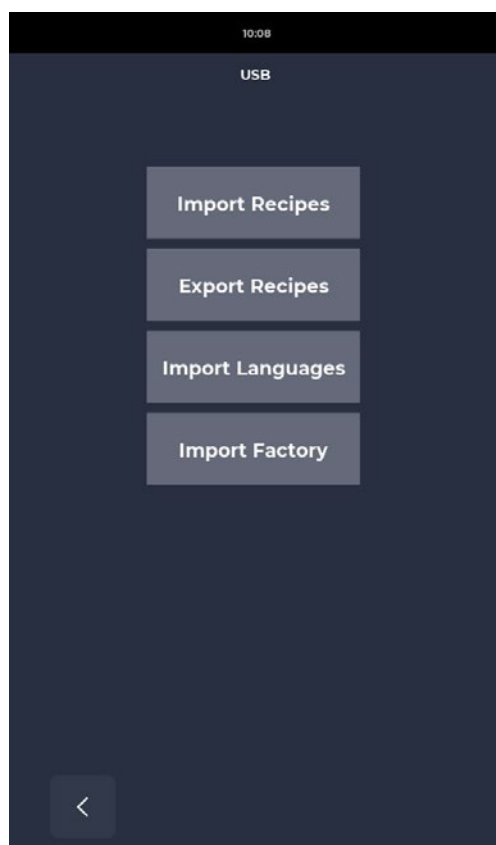
12 - YLEIS VALIKKO



• SOFTWARE-päivitys

Sen avulla voit päivittää kortin ohjelmiston.

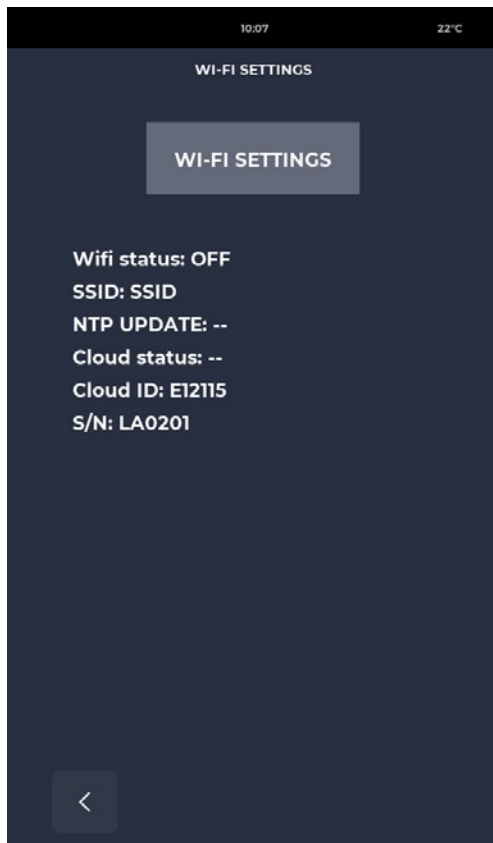
START-avain otetaan käyttöön asettamalla avain päivitykseen tarvittavan tiedoston kanssa. Kun sitä painetaan, palkki muuttuu vähitellen värilliseksi, mikä merkitsee päivityksen latautumista. Lopuksi painamalla vahvistusnäppäintä taulu nollataan ja päivitys asennetaan.



• USB-valikko

Sen avulla voidaan tuoda tai viedä yhteensopivia reseptejä, tuoda viestien käännöksiä uusilla kielillä.

12 - YLEIS VALIKKO



• WIFI-valikko

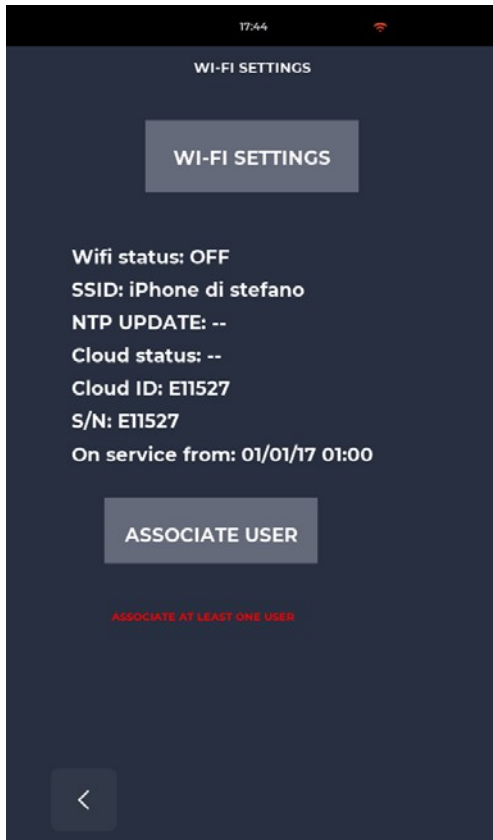
Tästä näytöstä on mahdollista liittää kortti internetiin ja rekisteröidä se Connecty.cloudiin.



Yhteys WiFi-verkkoon

Kun "Wi-Fi-asetukset" on painettu, kortti voidaan yhdistää käytettävissä olevaan WiFi-verkkoon syöttämällä SSID ja salasana.

12 - YLEIS VALIKKO

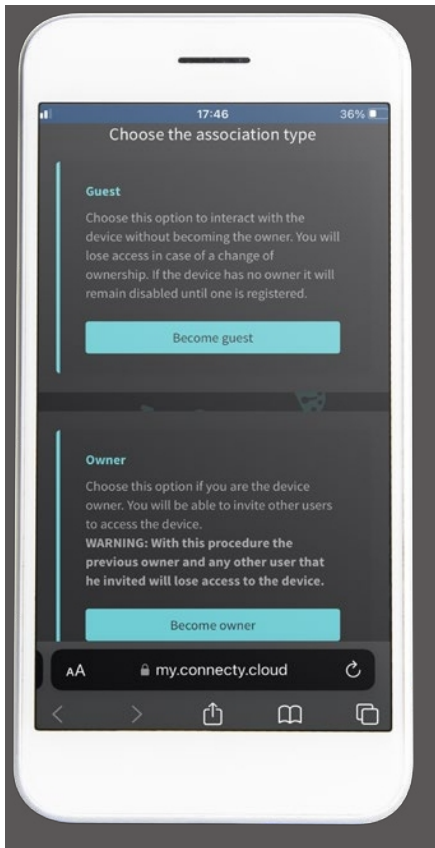


Kun yhteys Wi-Fi-verkkoon on muodostettu, laitteeseen voidaan liittää käyttäjä.

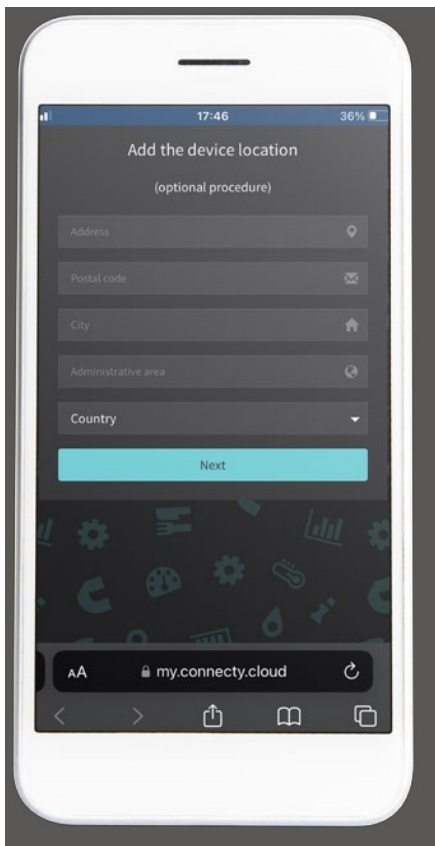
Paina "Käyttäjähdistys" nähdäksesi menettelyyn liittyvän QR-koodin.



Sen jälkeen, kun olet skannannut QR-koodin, rekisteröintimenettely Connecty.cloudissa alkaa.



Syötä uunin sijaintitiedot (valinnainen).



12 - YLEIS VALIKKO

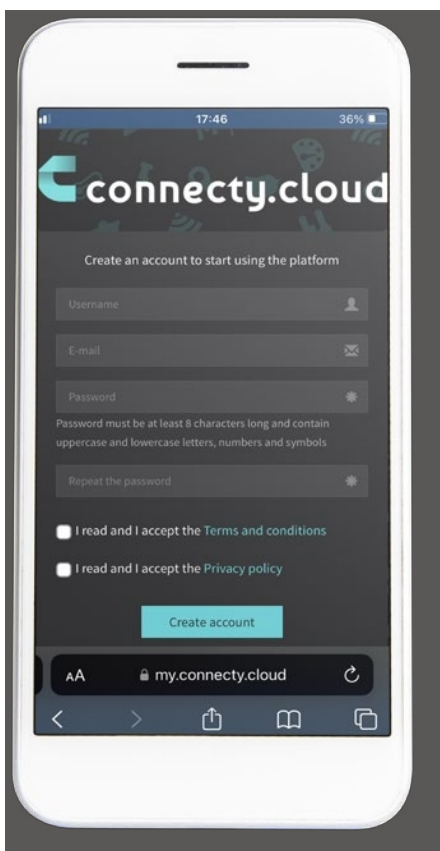
Anna käyttäjätunnus ja salasana päästäksesi Connecty.cloud -portaaliin tai luo uusi käyttäjä.



Uuden tilin luominen edellyttää seuraavaa:

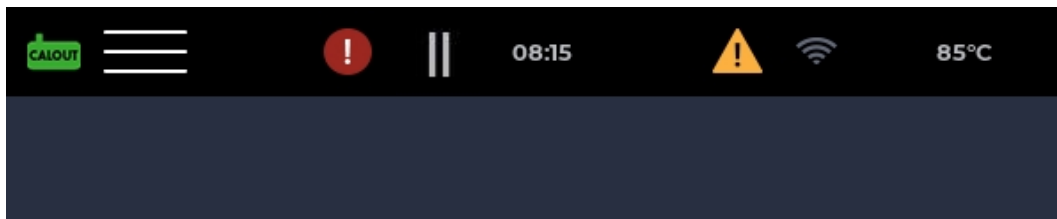
- anna käyttäjätunnus, salasana ja voimassa oleva sähköpostiosoite.
- hyväksy käyttöehdot ja tietosuojakäytännön.

Menettelyn vahvistava sähköposti lähetetään rekisteröinnin yhteydessä ilmoitettuun osoitteeseen.



13 - TILARIVI

Alla on tilarivin tärkeimmät kuvakkeet.



	"Boiler Calout" -kuvake> ilmaisee, että Calout on suoritettava. vihreä: ensimmäinen hälytys, joka suorittaa hälytyksen päivän loppuun mennessä. keltainen: toinen hälytys, joka on suoritettava mahdollisimman pian punainen: kolmas hälytys, joka on suoritettava välittömästi. VAROITUS! Jos ei tehdä, uunia voidaan käyttää kaikissa tiloissa, mutta valmistaja ei takaa kattilalle ja/tai lisävarusteille kalkkikertymästä johtuvia vaurioita.
	"Yleinen valikko" -kuvake VAROITUS! Valittavissa vain silloin, kun ohjelma ei ole käynnissä.
	"! punainen" kuvake> Hälytysviesti
	"Tauko"-kuvake > kattilalla varustetuissa laitteissa se osoittaa, että odotetaan kattilan valmistusvaiheiden päättymistä.
08:15	Kello
	"! keltainen" -kuvake> Varoitusviesti
	"WiFi"-kuvake > ilmaisee yhteyden tilan langattomaan verkkoon.
85°C	Lämpötilan ilmaisin kammion sisällä> sitä voidaan mukauttaa asetusvalikossa °C/°F-ilmaisimella.

- **ESILÄMMITYS
KYPSENNYSKAMMIO**

Keittokammion esilämmitysvaihe on erittäin tärkeä ja hyödyllinen, jotta voidaan varmistaa, että keittotulokset ovat täydellisiä.

Esilämmitä keittokammio aina, kun se on tyhjä, asettamalla korkeampi lämpötila, joka on noin 15-25 % korkeampi kuin todellinen keittolämpötila.

Höyrykypsennyksen yhteydessä esilämmitä kypsennyskammio konvektiotilassa, koska silloin voit asettaa yli 130 °C:n lämpötilan.

- **JÄÄDYTETYT/PAKASTETUT
TUOTTEET**

Näiden tuotteiden esilämmitys ja lastaus on tehtävä tuotteen laadun ja tyypin mukaan. Esimerkiksi pakastettua pinaattia ei saa lämmittää kovin korkeassa lämpötilassa, sillä muuten se kuivuu ulkoisesti ja heikentää tulosta.

- **TARJOTTIMIEN TYYPPI**

Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on tärkeää käyttää oikeanlaista pannua erityyppisille tuotteille: alumiinia tai aluminoidusta teräksestä valmistettuja pannuja makeis- ja leipomotuotteille, rei'itettyjä pannuja höyrykypsennykseen ja telinepannuja esipaistetuille tuotteille, kuten perunoille.

- **LOKEROIDEN VÄLINEN TILA**

Kun kypsennettäviä tuotteita lastataan keittokammioon, on suositeltavaa huolehtia siitä, että pannun ja toisen pannun välissä on riittävästi tilaa. Näin lämpö ja ilma jakautuvat tasaisesti ja lopputulos on tasainen, mikä ei ole mahdollista, jos yhdellä pannulla oleva tuote koskettaa yläpuolella olevaa pannua.

- **MAUSTEIDEN VÄHENTÄMINEN**

Tämäntyyppisen uunin käyttö tarkoittaa, että voit lähes kokonaan luopua mausteiden, kuten öljyn, voin, rasvojen ja aromien käytöstä. Kun ruoanvalmistuksessa käytetään vähemmän mausteita, tuotteen maku paranee ja tuotteen ravintosisältö säilyy, mikä on eduksi vähäkaloristen ruokavalioiden kannalta.



VAROITUS

**Lisättyä alkoholia sisältävä ruoanlaitto
ei ole sallittua!**

14 - KÄYTÄNNÖN SUOSITUKSET

• KOKKIKUORMAT

Alustan syvyyden on vastattava tuotteen korkeutta.

Tasaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi kuorma olisi jaettava useammalle matalalle tarjottimelle eikä yhdelle hyvin syvälle tarjottimelle.

Huomautuksia: On selvää, että uunia täytettäessä on otettava huomioon tuotteen lisäksi myös sen koko, koostumus ja paksuus.

VAROITUS

Älä aseta nesteitä sisältäviä lokeroita/säiliöitä, joiden korkeus on yli 1,6 m.

Parhaan tuloksen saat noudattamalla seuraavassa taulukossa mainittuja painoja.

TUOTE	MAKSIMIKUORMITUS					
	061 6 x GN1/1	062 6 x GN2/1 12 x GN1/1	101 10 x GN1/1	102 10 x GN2/1 20 x GN1/1	201 10 x GN2/1 20 x GN1/1	202 20 x GN2/1 40 x GN1/1
UUNILASAGNE	6 x 2 kg	6 x 4 kg	10 x 2 kg	10 x 4 kg	20 x 2 kg	20 x 4 kg
SUSHI / JASMIINIRIISI	6 x 2,4 kg	6 x 4,8 kg	10 x 2,4 kg	10 x 4,8 kg	20 x 2,4 kg	20 x 4,8 kg
TOMAATTIKASTIKE	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
PAAHTUU	3 x 6 kg	3 x 12 kg	5 x 6 kg	5 x 12 kg	10 x 6 kg	10 x 12 kg
	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
HAUDUTETTUA LIHAA	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
PANEROIDUT LEIKKELEET	6 x 9 kpl	6 x 18 kpl	10 x 9 kpl	10 x 18 kpl	20 x 9 kpl	20 x 18 kpl
GRILLATTUA LIHAA	6 x 10 kpl	6 x 20 kpl	10 x 10 kpl	10 x 20 kpl	20 x 10 kpl	20 x 20 kpl
HÖYRYTETTY JA KEITETTY LIHA	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
	3 x 6 kg	3 x 12 kg	5 x 6 kg	5 x 12 kg	10 x 6 kg	10 x 12 kg
PAAHDETTU KANA	2 x 8 kanaa	2 x (8+8) kanat	3 x 8 kanaa	3 x (8+8) kanat	7 x 8 kanaa	7 x (8+8) kanat
HÖYRYTETTYÄ MUSTEKALAA	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
KOKONAINEN HÖYRYTETTY KALA	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
UUNISSA PAISTETTUA KALAA	6 x 2 kpl	6 x 4 kpl	10 x 2 kpl	10 x 4 kpl	20 x 2 kpl	20 x 4 kpl
TUOREITA HÖYRYTETTYJÄ VIHANNEKSIA	6 x 2,5 kg	6 x 5 kg	10 x 2,5 kg	10 x 5 kg	20 x 2,5 kg	20 x 5 kg
JÄÄDYTETYT HÖYRYTETYT KASVIKSET	6 x 2,5 kg	6 x 5 kg	10 x 2,5 kg	10 x 5 kg	20 x 2,5 kg	20 x 5 kg
GRILLATUT VIHANNEKSET	6 x 1 kg	6 x 2 kg	10 x 1 kg	10 x 2 kg	20 x 1 kg	20 x 2 kg
TUOREITA PAISTETTUA PERUNOITA	6 x 1,5 kg	6 x 3 kg	10 x 1,5 kg	10 x 3 kg	20 x 1,5 kg	20 x 3 kg
PAKASTETUT PAAHDETTU PERUNAT	6 x 2 kg	6 x 4 kg	10 x 2 kg	10 x 4 kg	20 x 2 kg	20 x 4 kg

14 - KÄYTÄNNÖN SUOSITUKSET

TUOTE	MAKSIMIKUORMITUS					
	061 6 x GN1/1	062 6 x GN2/1 12 x GN1/1	101 10 x GN1/1	102 10 x GN2/1 20 x GN1/1	201 10 x GN2/1 20 x GN1/1	202 20 x GN2/1 40 x GN1/1
PAKASTETTUJA VALMIIKSI PAISTETTUJA PERUNOITA	6 x 1 kg	6 x 2 kg	10 x 1 kg	10 x 2 kg	20 x 1 kg	20 x 2 kg
HÖYRYTETTYJÄ PERUNAKUUTIOITA	6 x 1,5 kg	6 x 3 kg	10 x 1,5 kg	10 x 3 kg	20 x 1,5 kg	20 x 3 kg
PAISTETUT KANANMUNAT	6 x 6 kpl	6 x 12 kpl	10 x 6 kpl	10 x 12 kpl	20 x 6 kpl	20 x 12 kpl
CHIPS/FRIES	6 x 6 kpl	6 x 12 kpl	10 x 6 kpl	10 x 12 kpl	20 x 6 kpl	20 x 12 kpl
PAKASTETUT CROISSANTIT	6 x 8 kpl	6 x 16 kpl	10 x 8 kpl	10 x 16 kpl	20 x 8 kpl	20 x 16 kpl
CREME CARAMEL, VANILJAKASTIKE JÄLKIRUOAT	6 x 18 kpl	6 x 36 kpl	10 x 18 kpl	10 x 36 kpl	20 x 18 kpl	20 x 36 kpl
PAKASTETTU LEIPÄ	6 x 4 kpl	6 x 8 kpl	10 x 4 kpl	10 x 8 kpl	20 x 4 kpl	20 x 8 kpl
TUORETTA TAIKINAA PYÖREÄ PIZZA	6 x 2 kpl	6 x 4 kpl	10 x 2 kpl	10 x 4 kpl	20 x 2 kpl	20 x 4 kpl
TÄYTETYT TARTUT	6 x 3 kg	6 x 6 kg	10 x 3 kg	10 x 6 kg	20 x 3 kg	20 x 6 kg
REGENERAATIO LEVYLLÄ, JOSSA ON ANTURI	6 x 1,5 kg	6 x 3 kg	10 x 1,5 kg	10 x 3 kg	20 x 1,5 kg	20 x 3 kg
TYHJÖPAKATUT TUOREET VIHANNEKSET	6 x 2 kg	6 x 4 kg	10 x 2 kg	10 x 4 kg	20 x 2 kg	20 x 4 kg

• SOPIMATTOMAT PUHDISTUSAINEEET

Älä puhdistaa laitetta, sen toiminnallisia osia ja lisävarusteita seuraavilla sopimattomilla puhdistusaineilla:

- Hankaavat pesuaineet
- Suolahappo, emäksiset liuokset, rikkiä tai muita happea kuluttavia aineita sisältävät aineet.
- Laimentamaton alkoholi, metanoli tai liuottimet, kuten asetoni, bentseeni, tolueni tai ksyleeni.
- Hiovat tiskisienet
- Teräsvilla
- Korkeapainepuhdistimet
- Terävät tai terävät työkalut

• LISÄVARUSTEIDEN PUHDISTAMINEN

- Anna tarvikkeiden jäähtyä ennen niiden puhdistamista.
- poista mahdolliset ruoanjäämät sekä rasva-, tärkkelys- ja proteiinerrokset pehmeällä liinalla.
- Jos lisävarusteisiin on tarttunut likaa, liota ne haaleassa vedessä poista lika pehmeällä liinalla.

HUOMAUTUS: Lisätietoja on lisävarusteiden käyttöohjeissa.

• PÄIVITTÄINEN HOITO

Laitteen päivittäinen hoito mahdollistaa sen käyttöiän pidentämisen ja huoltokustannusten vähentämisen.

JÄÄHDYTÄ KONE JA KÄYTÄ PPE-

KORISTEITA

Käyttämättömien jaksojen aikana ja yöllä, jätä ovi hieman auki, ei kiinni.

Suorita automaattinen jäähdytystoiminto oven ollessa auki ennen sammuttamista huollon päättyessä.

Poista säännöllisesti tiivisteet ja mahdolliset kypsennyksen aikana luukun sisälasiin kertyneet saostumat.

Käytä tiivisteiden, lasin sekä sisä- ja puhdistukseen vain mikrokuituliinoja ja neutraaleja puhdistusaineita. Älä käytä hankaavia ja aggressiivisia kemiallisia tuotteita.



Lattialla seisovissa laitteissa työnnä vaunu aina kokonaan sisään, kunnes se koskettaa etutiivistettä ja estää pyörät. Vaunun osittainen asettaminen paikalleen voi vaurioittaa sekä etu- että ovitiivistettä.

OVEN LASI

Puhdista oven sisälasi säännöllisesti ruoanlaittojätteistä pehmeällä rievulla. Avaa sisempi lasi säännöllisesti vapauttamalla pidikkeet ja puhdista molemmat lasilevyt. Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita, jotta lasipinta ei vahingoituisi ja se voisi rikkoutua ruoanlaiton aikana.



RASVA- JA KONDENSSESVESIALTAAT

Puhdista rasva- ja kondenssivesilokero ja sen viemäri päivittäin ja poista mahdolliset jäämät.

RASVASUODATIN

Irrota rasvasuodatin ennen päivittäistä puhdistusta huollon päättyessä ja pese se erikseen.

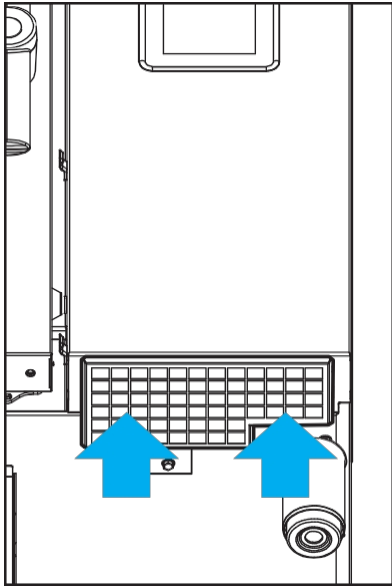
RASVANEROTUSKAUKALO

Irrota tippakaukalo ennen jokaista puhdistusjaksoa ja pese se erikseen, jotta jäämät eivät tukkisi rasvaviemäriä.

15 - SÄÄNNÖLLINEN YLLÄPITO

• ILMANVAIHTO

Etupaneelin alaosassa on ilmansuodatin.



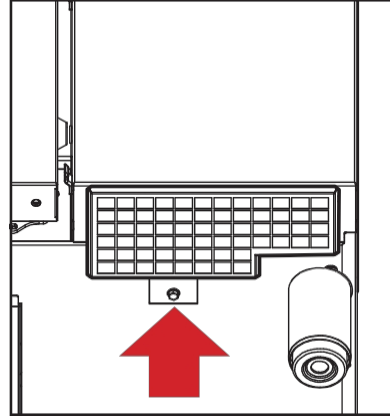
Huomio:

varmistaa, että ilmanottoaukko ei ime höyryä tai kuumaa ilmaa, jotta vältetään välittömästi yläpuolella olevien elektronisten komponenttien vahingoittuminen.

• ILMANSUODATIN

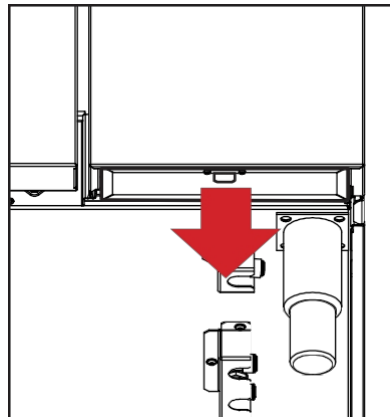
Malleille 061-062-101-102

Ilmansuodatin on kiinnitetty ruuvilla. Irrota ruuvi irrottaaksesi suodattimen puhdistusta varten.



Mallia 161 varten

Ilmansuodatin on sijoitettu etupaneelin ala; metallisuodatin voidaan irrottaa vetämällä suodattimen etuosassa kielekkeestä.



TÄRKEÄÄ

Suodattimen kunto on suositeltavaa tarkistaa kerran viikossa.

Ennakoivan huollon järjestelmä ilmoittaa kuitenkin asiakkaalle, kun ilmansuodatin on puhdistettava.

Metallinen ilmansuodatin voidaan pestä astianpesukoneessa.

CORE PROBE

Irrota anturi tuotteesta vain tarttumalla anturin kahvaan; älä vedä anturin kaapelista. Poista säännöllisesti ruoanlaittojäämät anturin kaapelista.

Jos anturikaapeli on vääntynyt, käsittele sitä varovasti ja varmista, ettet vedä siitä.

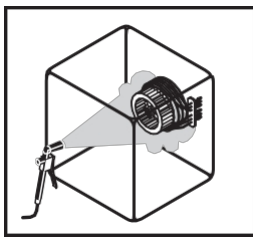
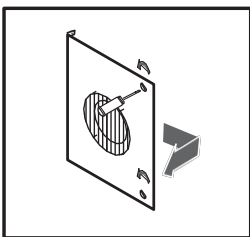
Älä käytä liikaa voimaa, kun asetat anturin pakastettuihin tuotteisiin.

• AJOITTAIN ...

... on suositeltavaa puhdistaa suojus ja pannunpitimien telineet tarpeen mukaan.

Tee tämä suorittamalla seuraavat toimet:

- pysäytä ja sulje kaikki sähkö- ja vesijohdot (sähkö, vesi ja kaasu);
- irrota pannunpidikkeen kiskot;
- löysää heijastinruuvit sopivan kokoisella ruuvimeisselillä tai kolikolla, jotta takaosa voidaan puhdistaa. Jos haluat perusteellisemmän puhdistuksen, käytä suihkupäätä (lisävaruste);



- jos hiilikerrostumia on, poista ne ja lisää puhdistustasoa/-tiheyttä;
- kuivaa puhtaalla liinalla;
- jos likaa on vaikea poistaa, suojus on poistettava. Älä käytä hankaustyynyjä tai hankaussieniä, jotka voivat vahingoittaa. Jos astianpesukone on riittävän suuri, pese deflektori siinä.

Kiinnitä suojus uunin sisälle ja varmista, että oikealla puolella olevat kaksi kiinnitysruuvia on kiristetty kunnolla.

- Malleissa, joissa ei ole ulosvedettävää rakennetta Puhdista sisääntulokehys ja poista kaikki kypsennyksen jälkeen mahdollisesti jääneet hiilijäämät.



KANA GRILLI RASVA VALUA

Kun olet irrottanut tippakaukalon, poista työkalulla kaikki jäämät, jotka voivat muuten tukkia tyhjennysputken mittaam.

Tarkista rasvan taso siihen tarkoitettuun keräysastiassa päivittäin ja tyhjennä se tarvittaessa.

• KÄYTÖSTÄPOISTO

Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan (yli viikkoon), on suositeltavaa toimia .

A) Suorita puhdistusjakso (Caloutin kanssa)* sopivalla tasolla, jotta kammio on mahdollisimman puhdas. Jos tasoa ei saavuteta, suorita uusi puhdistusjakso, tällä kertaa ilman calouttia*.

b) Poista pesuainetölkki ja suorita pehmeä pesuohjelma pelkällä vedellä (käytä vanhaa vedellä täytettyä tölkkiä ja muista poistaa se lopuksi).

c) Irrota väliseinät ja irrota kammiossa oleva ilmanohjain, jotta voit tarkastaa taka-alueen ja tarkistaa, onko siellä likaa, joka on poistettava.

d) Sulje veden syöttöventtiilit

e) Avaa asetusvalikko ja valitse kattila*-valikko, sitten kattilan tyhjennyskomento ja odota, että toiminto on valmis.

f) Irrota veden syöttöputket.

g) Sammuta laite valitsemalla MENU-kuvake ja sitten TURN OFF-kuvake.

h) Katkaise virtalähde ja irrota pistoke.

j) Sulje kaasun sulkuventtiili

k) Irrota tyhjennysputki, jotta laitteeseen ei pääse hajuja tai bakteereja.

l) Jätä ovi auki.

m) Jos Brita-suodatin on asennettu, irrota se verkosta, suodatin on vaihdettava, jos sitä ei käytetä pitkään aikaan (enintään 1 vuosi asennuksen jälkeen).

n) Tarkista tiivisteiden kuluneisuus, jotta niiden vaihto voidaan järjestää ennen toiminnan jatkamista.

o) Suojaa laite pakkaselta välttääksesi virheilmoitukset, kun laite kytketään takaisin päälle.

* Ilmoitus koskee vain kattilalla tai Calout-järjestelmällä varustettuja yksiköitä.

• KÄYTTÖÖNOTTO PITKÄN SEISONTA-AJAN JÄLKEEN

Kun laite on ollut pitkään käyttämättömänä, on suositeltavaa ottaa yhteyttä luotettuun auttajapalveluun ja sopia käynnistä, jotta voidaan tarkistaa, tarvitaanko huoltoa.

haluat toimia itsenäisesti, toimi seuraavasti ja muista, että valmistaja suosittelee laitteen vuosittaista tarkastusta.

a) Huuhtelee vesiputket, jotta mahdolliset saostumat tai jäämät eivät tukkisi magneettiventtiileitä, ja kytke sitten syöttöputket uudelleen.

b) Jos Brita-suodatin on asennettu, tarkista asennuspäivämäärä (suodatin on vaihdettava vuoden kuluessa, koska muuten aktiivihielet heikkenevät ja aiheuttavat bakteerien mahdollisen leviämisen), huuhtelee suodatin ja vaihda se tarvittaessa käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.

c) Tarkista liitäntä/liitä tyhjennysputki uudelleen.

d) Kytke sähkövirta ja kytke laite virtaan (varo kääntämästä kaasulaitteiden vaiheita ja nollajännitettä virheilmoitusten välttämiseksi).

e) Avaa kaasusyöttöjärjestelmän venttiili.

f) Kytke laite päälle painamalla näytössä olevaa punaista kuvaketta 3 sekunnin ajan.

g) Anna laitteelle aikaa täyttää kattila*.

h) Kemiallisten tuotteiden säiliöiden asettaminen/liittäminen

i) Tarkista, ettei vesi- ja kaasuliitännöissä ole vuotoja.

j) Jos näyttöön tulee viesti, merkitse muistiin tai valokuvaa näyttö ja ota yhteyttä luotettuun neuvontapalveluun.

k) Tarkista ohjelmiston päivitys valmistajan portaalista.

l) Käynnistä puhdistusohjelma (Calout-ohjelman kanssa)* puhdistus-/calout-järjestelmän pumppujen käynnistämiseksi ja mahdollisten vesivuotojen tarkistamiseksi.

* Ilmoitus koskee vain kattilalla tai Calout-järjestelmällä varustettuja yksiköitä.

16 - AJOITTAINEN HUOLTO

Asennusohjeessa ja takuussa selostetun mukaisesti....

- Jotta uuni toimisi oikein ja turvallisesti, se on huollettava vähintään kerran vuodessa teknisen huollon toimesta.
- On suositeltavaa tehdä huoltosopimus teknisen avustuspalvelun kanssa, jotta tämä työ tehdään aina.

Noudata pehmentimen osalta toimittajan ohjeita.

17 - ITSEDIAGNOOSI- JA VIRHEIDENMÄÄRITYSOPAS

- Kun laite kytketään päälle, se suorittaa automaattisesti tärkeimpien käyttölaitteiden elektronisen tarkistuksen. Kun itsediagnostiikka on ja jos laite on moitteettomassa kunnossa, näyttöön ilmestyy päänäyttö.
- Jos uunissa ilmenee toimintahäiriötä, ne näkyvät näytössä. Virheiden näyttäminen on erittäin tärkeää, jos tarvitaan teknistä tukea, sillä tämä arvo antaa tietoa virheen tyypistä. Näytössä olevaa viestiä seuraa 5 sekuntia kestävä äänimerkki, joka toistuu minuutin välein, uuni sammutetaan.

Tärkeimmät virheilmoitukset ovat:

VIESTIT

A010

Vika keittokammion lämpötila-anturissa, sammuta uuni välittömästi ja soita tekniseen tukipalveluun.

A011

Vikaa kattilan esilämmitysanturissa, uuni voi toimia vain konvektiomallissa, **höyry- ja Combi-tiloja ei voi aktivoida**. Soita tekniseen tukipalveluun.

A012

Vika höyryn tiivistymislämpötilan anturissa. Höyrynlauhdutus toimii jatkuvasti, uuni voi kuitenkin toimia **tiukan tarkkailun** alaisena (suurempi vedenkulutus), kunnes tekninen tukipalvelu kutsutaan paikalle.

A013

Vika ydinanturissa. Uunia voidaan käyttää edelleen siihen asti, kunnes tekninen apu tulee paikalle, mutta ilman tätä lisävarustetta.

A004

Tämä tarkoittaa, että uuniin ei pääse vettä; on siis **tarkistettava**, että hana on auki ja että verkostossa on vettä. Jos veden puute riippuu verkosta, ilmoita asiasta verkostoa toimittavalle taholle. Jos taas verkostossa on vettä, soita tekniseen tukipalveluun. Sillä välin uunia voidaan käyttää .

A001

Moottorin lämpösuojalaitteen puuttuminen. **Sammuta uuni välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

A002

Keittokammion turvatermostaatin toiminta. **Sammuta uuni välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

A003

Kattilan turvatermostaatin toiminta, sammuta uuni välittömästi ja soita tekniseen tukipalveluun.

A007

Sähkökomponenttien osastossa **on ylikuumenemista**. Uunia voidaan edelleen käyttää huolellisessa tarkkailussa, kunnes tekninen tukipalvelu puuttuu asiaan.

Tärkeimmät virheilmoitukset ovat:

VIESTIT

A008

Sähkökomponenttitilassa on liiallista ylikuumenemista, mikä voi vaarantaa komponenttien eheyden. **Sammuta** uuni **välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

OVI AUKI

Ovi näyttää olevan auki, mikä tarkoittaa, että oven mikrokytkimen kosketin on auki. Varmista, että ovi on suljettu kunnolla, jos virhe ei poistu, soita tekniseen tukipalveluun.

A060 - A061 - A062

Höyrynyrkittimen toimintahäiriö

Sammuta uuni **välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

VAADITTAVA POIKKEUKSELLINEN KUNNOSSAPITO

Tämä viesti tulee näkyviin, kun laite kytketään pois päältä, ja osoittaa, että höyrynyrkittimen kalkinpoistojakso on suoritettava.

RUN CALOUT

Tämä viesti tulee näkyviin, kun laite on kytketty pois päältä, ja se osoittaa, että höyrygeneraattorin kalkinpoistopesujakso on ajettava.

A005 - A065

Se osoittaa, että vettä ei ole tyhjennetty höyrynyrkittimestä. Jos virheilmoitus ilmestyy **kalkinpoisto-ohjelman "dE"** aikana, **laite sammuu**; soita tekniseen tukipalveluun.

KATTILA POIS KÄYTÖSTÄ

Kattila on poistettu käytöstä, koska tyhjennys epäonnistui. Soita tekniseen tukipalveluun.

A030 - A031 - A032 - A033 - A034 - A035 - A036 - A037

Inverterin toimintahäiriö.

Sammuta uuni **välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

VAROITUS KAASUMALLEJA VARTEN

A006

Ei kaasua Tarkista, että kaasuhanan on auki ja että kaasua syötetään. Jos kaasun puuttuminen riippuu toimituksesta, ilmoita asiasta energialaitokselle. Jos kaasua kuitenkin syötetään, soita tekniseen tukipalveluun.

A021 - A023 - A025 - A027

Kaasulaitteet on varustettu sytytyslaitteella, joka syttyy automaattisesti uudelleen. Jos automaattista uudelleensytytystä ei tapahdu muutaman yrityksen jälkeen, näytössä **15** näkyy vikakoodi **A021 - A025** kammiopolttimissa tai **A023 - A027** kattilapolttimissa. Käyttäjä saa äänimerkin. Sytytä uudelleen painamalla nuppia **14**. Jos ongelma jatkuu, soita tekniseen tukipalveluun.

Huomautus: tukkeutunut poltin on turvatoimenpide, joten tämä tilanne ei ole merkki uunin toimintahäiriöstä.

Jos uuni ei edelleenkään toimi kunnolla edellä mainittujen tarkistusten huolellisen suorittamisen jälkeen, soita valtuutettuun tekniseen tukipalveluun.

Huomautus: Kun pyydät teknistä tukea, anna mahdollisimman yksityiskohtaiset tiedot viasta ja kaikki tunnistekilvessä olevat tiedot.

A020 - A022 - A024 - A026

Polttimen hälytys

Sammuta uuni **välittömästi** ja soita tekniseen tukipalveluun.

Metos Oy Ab

Ahjonkaarre, 04220 Kerava

Puh. 0204 3913

metos.finland@metos.fi

www.metos.fi

metos
kitchen intelligence®