

# GRUNDIG

## Sisäänrakennettu uuni

Käyttöopas



GEIDD 27000 B

**FI**

285.4460.62/R.AG/5.06.2020/10-5

7757882938

# Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

## Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.



Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.



Varoitus sähköiskun vaarasta.



Varoitus tulipalon vaarasta.



Varoitus kuumista pinnoista.



**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

**1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Yleinen turvallisuus.....             | 4  |
| Sähköturvallisuus.....                | 4  |
| Tuoteturvallisuus.....                | 5  |
| Käyttötarkoitus .....                 | 9  |
| Lasten turvallisuus .....             | 9  |
| Vanhan laitteen hävittäminen .....    | 9  |
| Pakkausmateriaalin hävittäminen ..... | 10 |

**2 Yleiset tiedot 11**

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Yleiskatsaus .....       | 11 |
| Pakkauksen sisältö ..... | 13 |
| Tekniset tiedot.....     | 16 |

**3 Asennus 17**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Ennen asennusta.....               | 17 |
| Asennus ja liitäntä.....           | 19 |
| Vanhan laitteen hävittäminen ..... | 21 |

**4 Valmistelut 22**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Energiansäästövihteitä.....          | 22 |
| Ensimmäinen käyttökerta .....        | 22 |
| Aika-asetus .....                    | 22 |
| Tuotteen ensimmäinen puhdistus ..... | 23 |

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Veden kovuustason säätäminen ..... | 23 |
| Ensimmäinen kuumennus.....         | 24 |

**5 Uunin käyttäminen 26**

|   |    |
|---|----|
| Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta ..... | 26 |
| Sähköuunin käyttäminen .....                                      | 27 |
| Käyttötilat .....   | 29 |
| Ohjauspaneelin käyttöönotto .....                                 | 33 |
| Kypsennysohjelmavalikko.....                                      | 33 |
| Automaattinen kypsennystoimintovalikko .....                      | 38 |
| Lisätoiminnot-valikko.....  | 41 |
| Asetusvalikko.....  | 49 |
| Kypsennysaikataulukko .....                                       | 50 |
| Grillin käyttäminen.....  | 53 |
| Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko ...                           | 57 |

**6 Kunnossapito ja huolto 58**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Yleisiä tietoja.....               | 58 |
| Ohjauspaneelin puhdistaminen ..... | 58 |
| Uunin puhdistus.....               | 58 |
| Uuninluukun irrottaminen.....      | 59 |
| Uunin lampun vaihtaminen.....      | 60 |

**7 Vianetsintä 61**

# 1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

## Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa.

Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.

- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

## Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on

"Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikon tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella,

tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.

- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehikon väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle. Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

### **Tuoteturvallisuus**

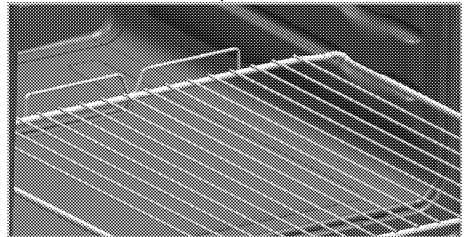
- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat

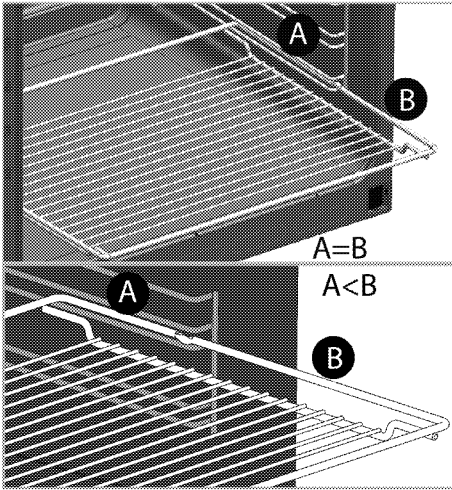
kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana.

Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.

- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.

- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)** Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).





- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta

leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- **(Jos tuotteessa on itsepuhdistustoiminto).** Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Irrota uunin sisältä kaikki lisävarusteet. Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö, sivu 13*
- **(Jos tuotteessa on itsepuhdistustoiminto).** Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- **(Jos tuotteessa on itsepuhdistustoiminto).**

Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.

- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötila-anturia.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

#### **Höyryjärjestelmää koskien:**

- Jos laitteen luukku avataan höyrykypsennyksen aikana, luukusta voi päästä ulos höyryä. Tämä voi aiheuttaa palovammavaaran. Ole varovainen luukkua avatessasi.
- Älä kaada vettä uuniin. Muutoin kuumaa höyryä voi olla havaittavissa.
- Uuniin höyrykypsennyksen jälkeen jäävä kosteus saattaa johtaa korroosioon. Odota kypsennyksen jälkeen, että uunin sisäpuoli kuivuu. Älä säilytä märkiä ruokia uunissa pitkään.
- Älä kypsennä mitään, jos uunissa on vettä. Uunin sisäpinnat saattavat vaurioitua.
- Älä käytä höyrykypsennyksen aikana keittiövälineitä, jotka saattavat ruostua.
- Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön liuoksia, jotka ovat syttyviä, sisältävät alkoholia tai kiinteitä hiukkasia.
- Älä koskaan kuivata vesisäiliötä uunissa.
- Tyhjennä vesisäiliöön jääneet vedet ja puhdista se jokaisen höyrykypsennyskerran jälkeen. Vesisäiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla kypsennyskerralla ei ole hygieenistä.
- Vesisäiliö on kuivattava käytön jälkeen ja varastoitava näin.
- Älä pese vesisäiliötä astianpesukoneessa. Pyyhi se puhtaalla ja kostealla liinalla ja kuivaa se sitten kuivalla liinalla.
- Kalkinpoistoa varten käytä valmistajan toimittamia kalkinpoisto-tabletteja. (Voit myös käyttää kaupallisesti saatavia kalkinpoistajia, joita suositellaan höyryavusteisia ruoanlaittolaitteita varten. Muista noudattaa



kalkinpoistajien käyttöohjeita.)

/Paragraph

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

### **Käyttötarkoitus**

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

### **Lasten turvallisuus**

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

### **Vanhan laitteen hävittäminen**

**Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE)**

## **vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:**



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöiän päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

## **RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:**

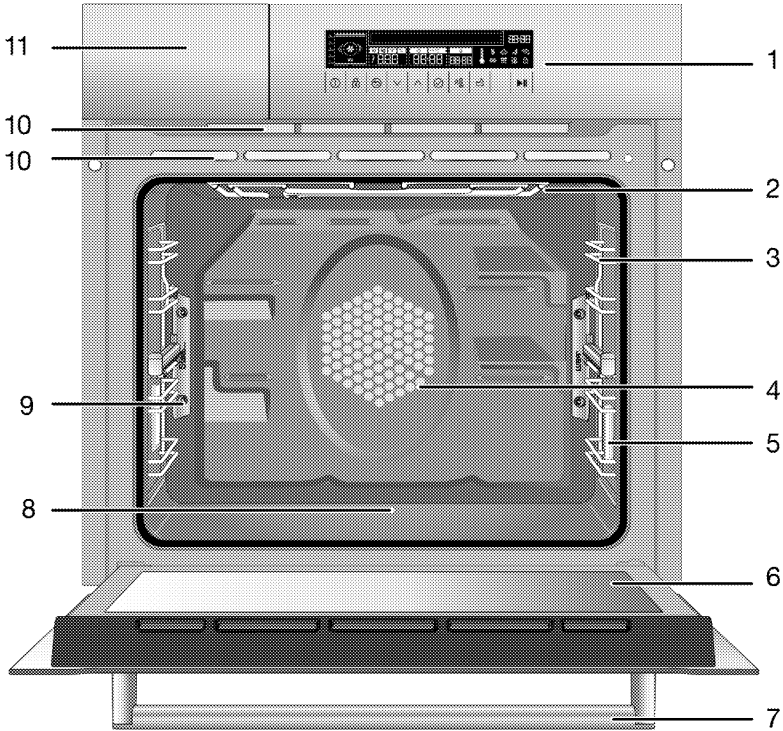
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

## **Pakkausmateriaalin hävittäminen**

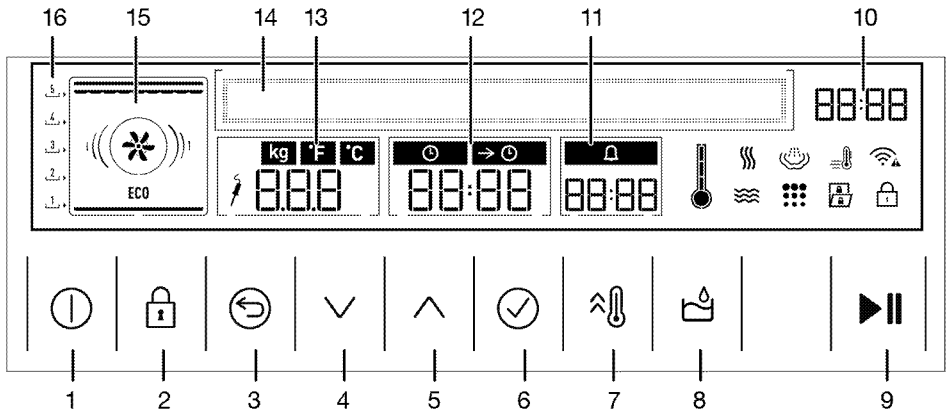
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

## 2 Yleiset tiedot

### Yleiskatsaus



- |   |  |
|---|--|
| 1 Ohjauspaneeli                           | 8 Ala kuumennuselementti (teräslevyn alla)                                     |
| 2 Ylempi kuumennuselementti               | 9 Höyrynpöistoputket   |
| 3 Tasojen asennot                         | 10 Kiinteä ilmaritilä  |
| 4 Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) | 11 Vesisäiliön kansi (Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.) |
| 5 Valo                                    |  |
| 6 Luukku                                  |  |
| 7 Kahva                                   |  |



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Näppäinlukon näppäin
- 3 Paluunäppäin
- 4 Alanäppäin (Valikon valinta)
- 5 Ylänäppäin (Valikon valinta)
- 6 OK-painike
- 7 Pikakuumennusnäppäin
- 8 Vesisäiliön kannen vapautusnäppäin
- 9 Käynnistä/lopeta paistaminen -  
näppäin
- 10 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 11 Hälytysajan kenttä
- 12 Kypsennysaika/kypsennysajan  
päättymiskenttä
- 13 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 14 Tekstinäyttö
- 15 Toimintovalitsin
- 16 Tasojen asennot

## Pakkauksen sisältö

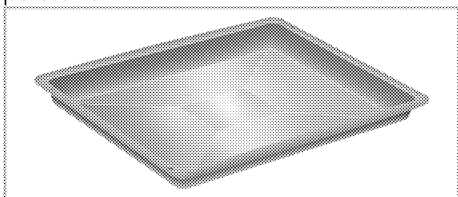
**i** Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

### 1. Käyttöopas

### 2. Uunipelti

(Tulenkestävä - Kestää itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa)

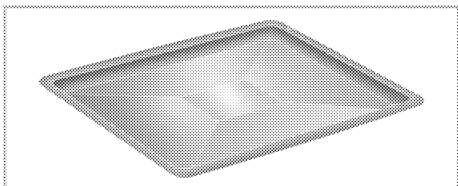
Leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paisteille.



### 3. Leivinpelti

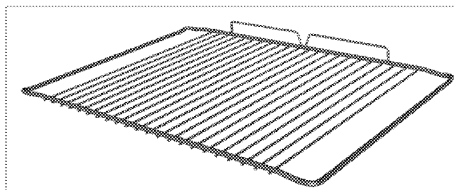
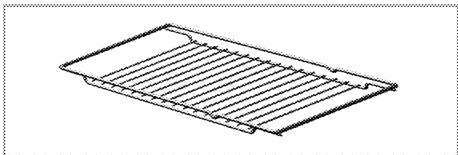
(Tulenkestävä - Kestää itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa)

Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



### 4. Uuniritilä

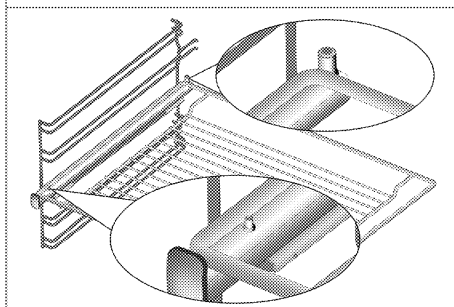
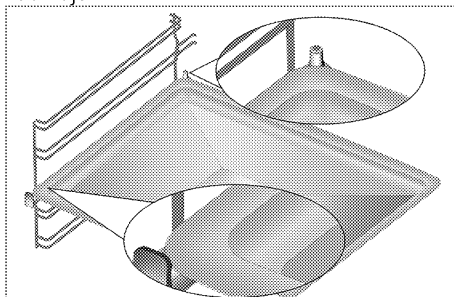
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



### 5. Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskoopikannattimiin (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

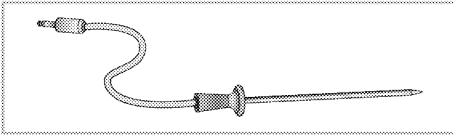
Teleskoopikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.

Kun käytät peltiä ja ritilää teleskoopikannattimissa, varmista, että teleskoopikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



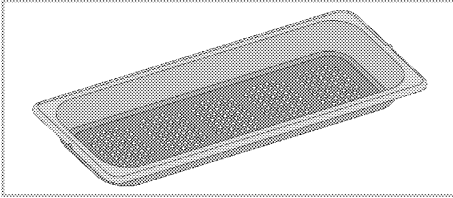
### 6. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



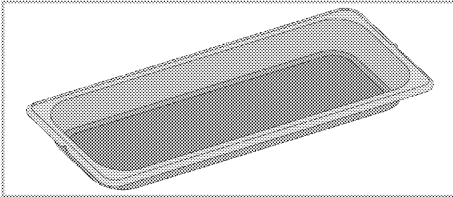
**7. Pieni höyrykypsennykseen tarkoitettu rei'itetty pelti**

Soveltuu höyrykypsennykseen. Rei'itetyt pellit päästävät pois ruoasta tulevan tiivistyneen veden tai nesteen.



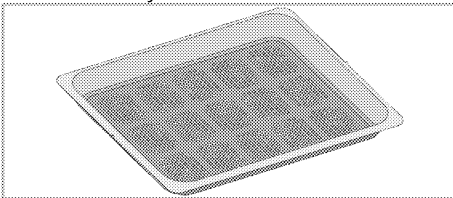
**8. Reiätön uunipelti höyrykypsennykseen**

Sitä käytetään kuivien ruokien, kuten palkojen, höyrykypsentämiseen.



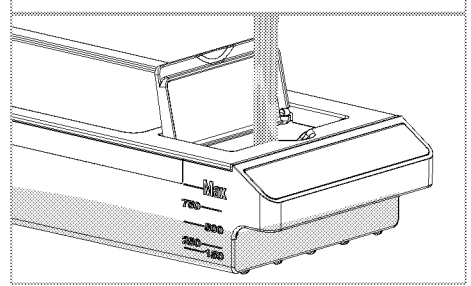
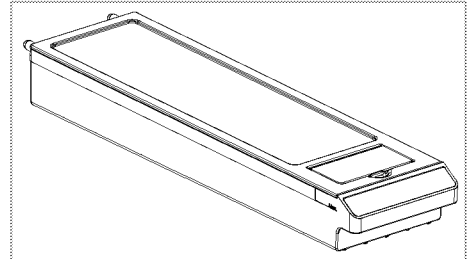
**9. Suuri höyrykypsennykseen tarkoitettu rei'itetty pelti**

Soveltuu höyrykypsennykseen. Rei'itetyt pellit päästävät pois ruoasta tulevan tiivistyneen veden tai nesteen.



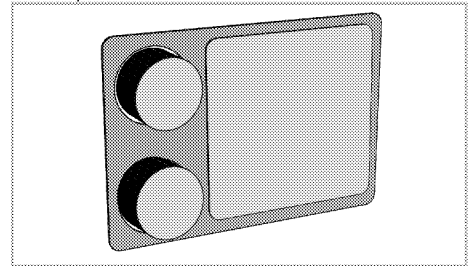
**10. Vesisäiliö**

Tämä on säiliö, jossa säilytetään höyrykypsennyksessä käytettävää vettä.



**11. Kalkinpoistotabletti**

Käytetään kalkinpoistotoiminnossa. Laitteen mukana toimitetaan kaksi kalkinpoistotablettia.





Haitallista nieltynä. Ärsyttää ihoa.

Ärsyttää voimakkaasti silmiä. Voi aiheuttaa allergisen ihoreaktion. Saattaa aiheuttaa hengitysteiden ärsytystä. Pidä poissa lasten ulottuvilta.

Pese kädet huolellisesti käsittelyn jälkeen. JOS KEMIKAALIA ON

NIELTY: Ota yhteys

MYRKYTYSTIETOKESKUKSEEN/lä

äkäriin, jos ilmenee pahoinvointia.

JOS KEMIKAALIA JOUTUU

SILMIIN: Huuhto huolellisesti

vedellä usean minuutin ajan. Poista

piilolinssit, jos sen voi tehdä

helposti. Jatka huuhtomista. Jos

silmä-ärsytys jatkuu: Hakeudu

lääkäriin. Hävitä sisältö/pakkaus

paikallisten määräysten mukaisesti.

Tabletit sisältävät maleiinihappoa.

Varastoi kuivassa ja viileässä

paikassa. Jäämät voidaan pestä

pois vedellä.

## Tekniset tiedot

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Jännite/taajuus                      | 220-240 V ~ 50 Hz                   |
| Kokonaisvirrankulutus                | 3.4 kW                              |
| Kaapelityyppi/poikkileikkaus         | minH05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)    | 595 mm/594 mm/567 mm                |
| Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys) | **590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm  |
| Pääuuni                              | <b>Höyryuuni</b>                    |
| Sisävalo                             | 15/25 W                             |
| Grillin virrankulutus                | 2.2 kW                              |

# Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-ylä-kuumennintoinnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoinnolla (jos sellainen on).

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

\*\* Katso *Asennus, sivu 17*.

**i** Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.


**i** Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.


**i** Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.




### 3 Asennus

Ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoedustajaan laitteen asennusta varten. Varmista, että sähkö- ja kaasuasennukset ovat valmiina ennen valtuutetulle huoltoedustajalle soittamista laitteen käyttöön ottamiseksi. Jos asennukset eivät ole kunnossa, kutsu valtuutettu sähkömies ja asentaja tekemään tarvittavat asennukset. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



 Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.

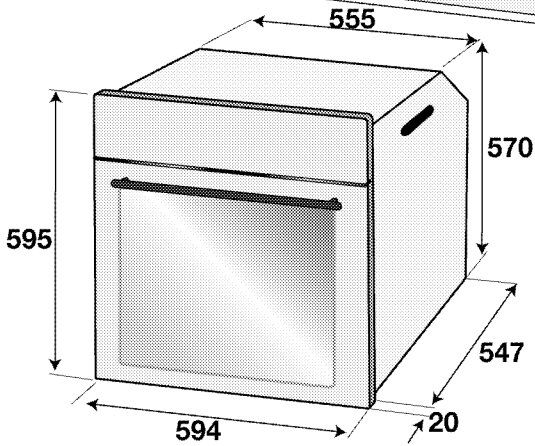
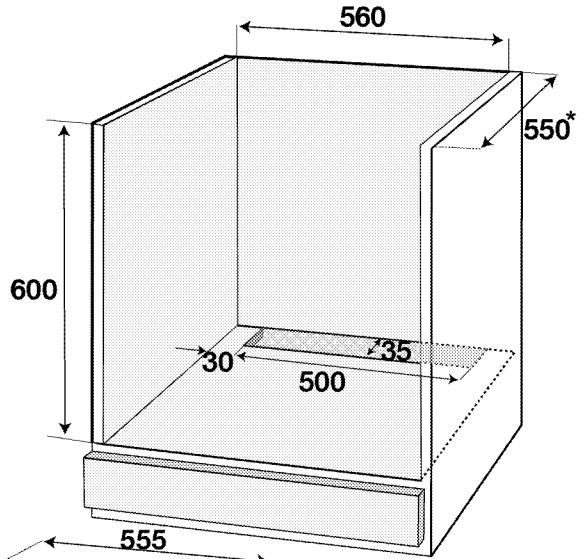
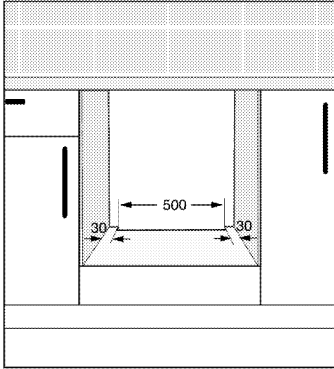
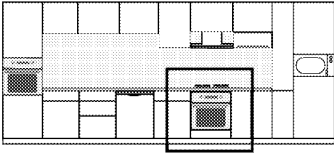
 Laite on asennettava paikallisten kaasun- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.

 Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

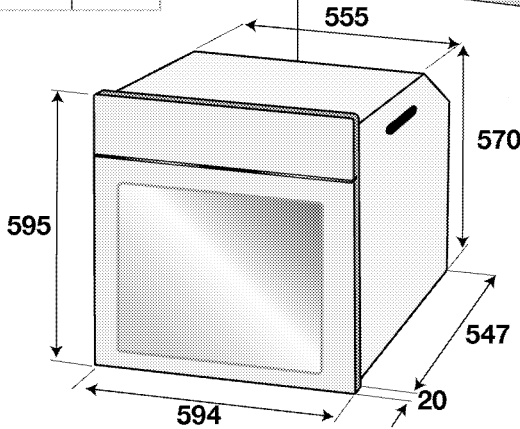
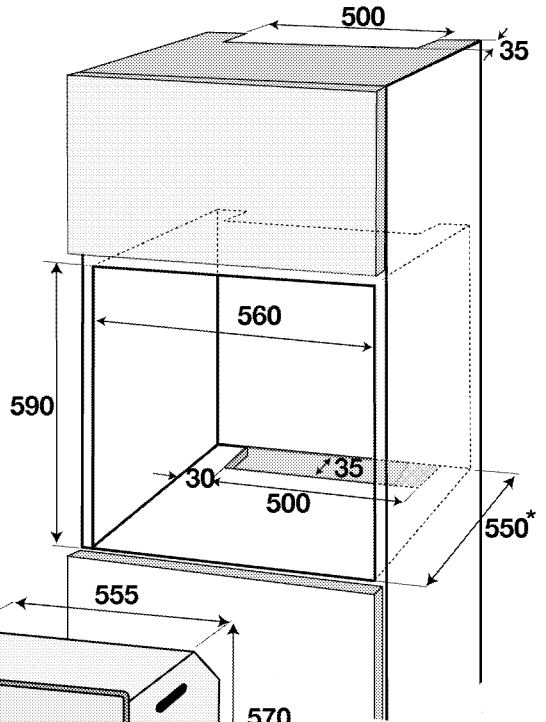
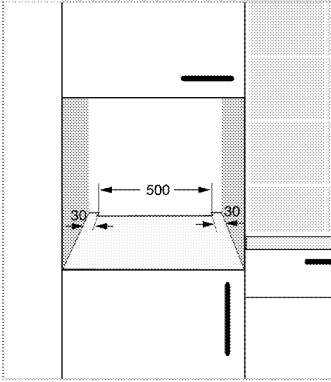
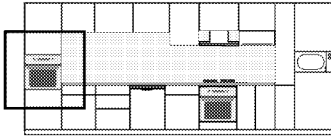
#### Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirät uunia, tartu sen sivuilla oleviin kädensijoihin.
- Poista kaikki tuotteen sisällä olevat materiaalit ja asiakirjat ennen sen asentamista.
- Keittiökalusteen mittojen on oltava alla olevan kuvan mukaisia. Keittiökalusteen riittävä ilmanvaihto varmistetaan leikkaamalla aukko sen takaosaan. Aukon mitat ovat alla olevassa kuvassa.
-  Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.
-  Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



\* min



\* min

## Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

## Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding

van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

**!** Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**!** Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitännöiden on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Avaa uunin luukku nähdäksesi tyyppikilven.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

**!** Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

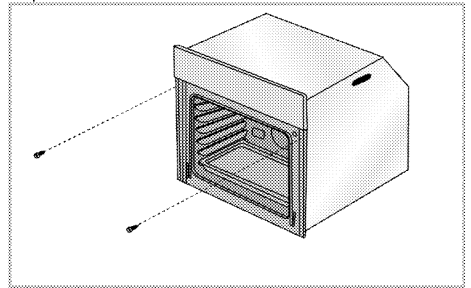
**i** Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reititä sitä keittotason yläpuolelle).

**i** Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäätöjä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

### Laitteen asennus

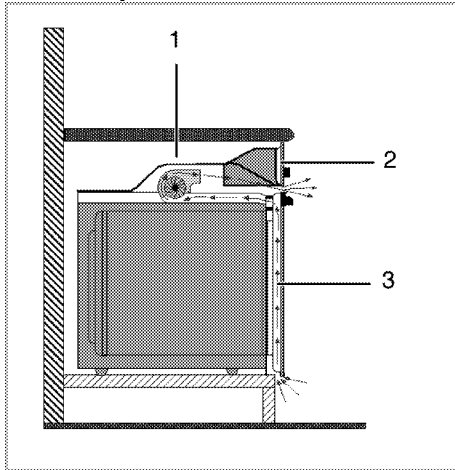
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Varmista uunin asentamisen lopuksi, että kaikki ruuvit on kiristetty kunnolla ja että uuni ei liiku. Uuni saattaa kaatua käytön aikana, jos sitä ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti ja ruuveja ei ole kiristetty kunnolla.

## Laitteet, joissa on jäädytystuuletin (Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)



- 1 Jäädytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

- i** Jäädytys pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.

Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäädytystuuletin kytkeytyy pois päältä kypsennysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

## Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

## Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.

- i** Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.

- i** Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

## 4 Valmistelut

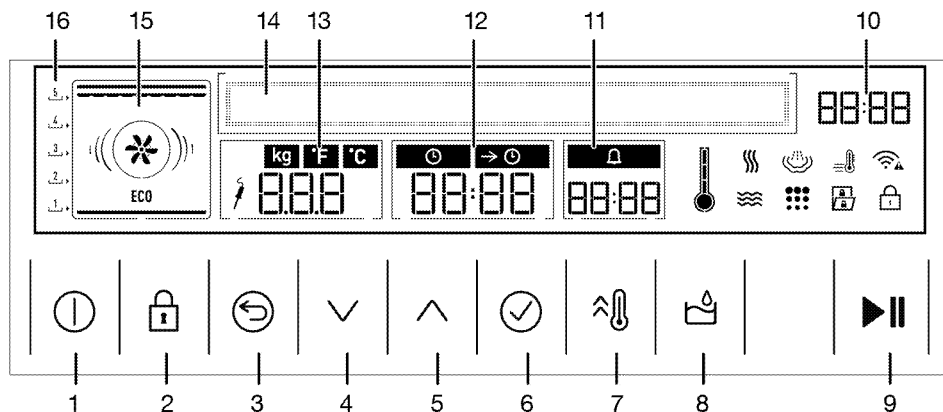
### Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Jos ovea ei avata, sisälämpötila optimoidaan säästämään energiaa "EKO TUULETIN LÄMMITYS"

### Ensimmäinen käyttökerta







#### Aika-asetus



- |   |  |
|---|--|
| 1 ON/OFF-näppäin                        | 11 Hälytysajan kenttä  |
| 2 Näppäinlukon näppäin                  | 12 Kypsennysaika/kypsennysajan päättymiskenttä                                 |
| 3 Paluunäppäin                          | 13 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä   |
| 4 Alanäppäin (Valikon valinta)          | 14 Tekstinäyttö  |
| 5 Ylänäppäin (Valikon valinta)          | 15 Toimintovalitsin  |
| 6 OK-painike                            | 16 Tasojen asennot   |
| 7 Pikakuumennusnäppäin                  |  |
| 8 Vesisäiliön kannen vapautusnäppäin    | <b>Kielen asettaminen</b>  |
| 9 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin | 1. Kun uuni käynnistetään, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle. |
| 10 Nykyisen ajan osoitinkenttä          |  |


-tilassa ja se voi erota näytössä annetusta arvosta.

- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.
- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

2. Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa .
4. Kosketa , kunnes "Kieli" tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa . Uuniin asetettu kieli tulee näkyviin.
6. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun kielen.
7. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.


### Aseta aika

Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, kellonaika "00:00" asetetaan automaattisesti. Aiemmin aika-asetuksen muuttaminen:

- Kun uuni käynnistetään, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
- Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
- Kosketa .
- Kosketa , kunnes "Kello" tulee tekstinäyttöön.
- Kosketa .

6. Kosketa  asettaaksesi nykyisen ajan.
7. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.

### Tuotteen ensimmäinen puhdistus




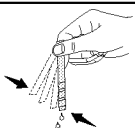
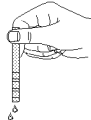
 Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit
- Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.


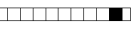
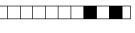



### Veden kovuustason säätäminen

Sinun on säädettävä uunisi veden kovuustasoa ensimmäisellä käyttökerralla. Käytettävän veden kovuustasojen alue esitetään alla olevassa taulukossa. Tätä tarvitaan kalkkijäämien poistamiseen höyrykehitysjärjestelmän pinnoilta oikeaan aikaan.

Testiliuskan valmistelu kuvataan alla.




| A  | B   | C  | D  | E  | F   |
|--|---|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  | <p>1 <input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><br/>Ei kalkkijäämiä</p> <p>2 <input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><br/>Hyvin vähän kalkkijäämiä</p> <p>3 <input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><br/>Vähän kalkkijäämiä</p> <p>4 <input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><br/>Kalkkijäämiä</p> <p>5 <input type="checkbox"/><input type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><br/>Liian paljon kalkkijäämiä</p> <p>6 <input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><input checked="" type="checkbox"/><br/>Aivan liian paljon kalkkijäämiä</p> |
| Pura testiliuska pakkauksesta.   | Anna veden valua 1 minuutin ajan vesihanasta.                                     | Upota testiliuska veteen 1 minuutiksi.   | Ota testiliuska pois vedestä ja ravistele sitä.                                    | Odota 1 minuutti.  | Säädä tuotteesi veden kovuustaso testiliuskasta saadun tuloksen perusteella.  |





## Veden kovuuden säätämisen taulukko

| Kovuustaso   | Englantilainen veden kovuustaso °dE | Saksalainen veden kovuustaso °dH | Ranskalainen veden kovuustaso °dF | Kovuustaso                         | Uunin asetettava veden kovuustaso |
|--|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| 1  | 0-5                                 | 0-4                              | 0-8                               | Pehmeä vesi                        | 1                                 |
| 2  | 6-9                                 | 5-7                              | 9-13                              | Osittain pehmeä vesi               |                                   |
| 3  | 10-15                               | 8-12                             | 14-22                             | Osittain keskiasteen kovuuden vesi | 2                                 |
| 4  | 16-19                               | 13-15                            | 23-27                             | Keskiasteen kovuuden vesi          |                                   |
| 5  | 20-24                               | 16-19                            | 28-34                             | Osittain kova vesi                 | 3                                 |
| 6  | 25-62                               | 20-50                            | 35-90                             | Kova vesi                          |                                   |

- Älä pidä testiliuskaa juoksevan veden alla, vaan tee mittaus lasissa.
- Yli 1 minuutin odottelu aiheuttaa virheellisiä tuloksia.
- Jos testin tuloksena on, että vesi on kovaa, voit käyttää myös pullotettua vettä. Voit halutessasi toistaa mittauksen käyttämällä pullotettua vettä.
- Valitse yllä olevan taulukon avulla syötettävä arvo, joka vastaa testiliuskassa väriä muuttavien alueiden määrää, ja syötä arvo vastaavaan valikkonäyttöön.
- Pidä testiliuska mittauksen jälkeen pois lasten ulottuvilta ja hävitä se. Tyhjämittaukseen käytetyssä lasissa ollut vesi.

### Veden kovuustasot

1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, ”**Manuaaliset kypsennystoiminnot**” -viesti ilmestyy tekstinäyttöön.
2. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes ”**Asetukset**” näkyy tekstinäytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes ”**Veden kovuus**” näkyy tekstinäytössä.

5. Kosketa -kuvaketta. Edellinen asetettu veden kovuustaso tulee näkyviin näyttöön.
6. Valitse mittauksen jälkeen käytettävän veden kovuustasoa vastaava taso koskettamalla - tai -kuvaketta.
7. Vahvasta asetus koskettamalla -kuvaketta.

### Ensimmäinen kuumennus

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäämät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

### Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.
4. Valitse grillin korkein teho, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 27.*
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.



6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 27*

### **Grilliuuni**

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso .
4. Käytä uunia noin 15 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

## 5 Uunin käyttäminen

### Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä.

Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.

Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvoihisi ja/tai silmiisi.

### Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia. Astioiden tulee myös kestää kuumaa höyryä.
- Käytä ritilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle ritilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

### Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.

- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

### Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyurassa olevalle grilliritilälle tai pellin kanssa käytettävälle grilliritilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava ritilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat ritilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvan keräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

## Vinkkejä lihan paistoanturin käyttöön

- Kypsennä liha painamalla paistoanturi lihapalan paksuimpaan kohtaan. Älä anna paistoanturin koskea paistoastiaan, luuhun tai rasvakudokseen.
- Kun paistat kokonaista broileria, työnnä paistoanturi vatsan ja reiden väliin, koska rintaosasto on ontto-
- Kun paistat lihapaloja, valitse suunnilleen samankokoisia paloja. Työnnä paistoanturi paksuimpaan lihapalaan.
- Jos ruoka ei ole mielestäsi kypsää ruoanlaiton päättyessä, toista ruoanlaittoimenpide työntämällä paistoanturi toiseen kohtaan.

## Sähköuunin käyttäminen

### Kypsennystoimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat. Suositeltava lämpötila näkyy, kun toiminto on valittu.

**i** Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

**i** Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Kypsennysaika] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Keep Warm" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temp." [Matala lämpö] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot.

**i** Kun teet jonkin toiminnon asettamista, kyseisen asetuksen kehukseen sytty valo.

**i** Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

**i** Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.

**i** Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

| Toiminto                    | Lämpötila-alue (°C) |
|-----------------------------|---------------------|
| Höyry                       | 40-100              |
| Höyry + Staattinen+tuuletin | 40-280              |
| Staattinen                  | 40-310              |
| Staattinen + tuuletin       | 40-280              |
| Höyry + puhallinkuumennus   | 40-280              |
| Eco Fan -kuumennus          | 160-220             |
| Tuuletinkuumennus           | 40-280              |
| Moni (3-D)                  | 40-280              |
| Höyry + Täysgrillii + tuul. | 40-280              |
| Täysgrillii                 | 40-280              |
| Matala grilli               | 40-280              |
| Täysgrillii + tuul.         | 40-280              |
| Höyry + Tuul.kuum. + pohja  | 50-250              |
| Tuul.kuum. + pohja          | 50-310              |
| Alakuumennus                | 40-220              |
| Kyps. matala lämpö          | 50-150              |
| Lämpimänä pitäminen         | 40-100              |

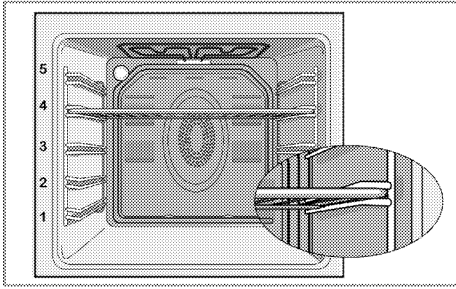
\* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

### Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kosketa On/Off-näppäintä kytkeäksesi uunin pois päältä.

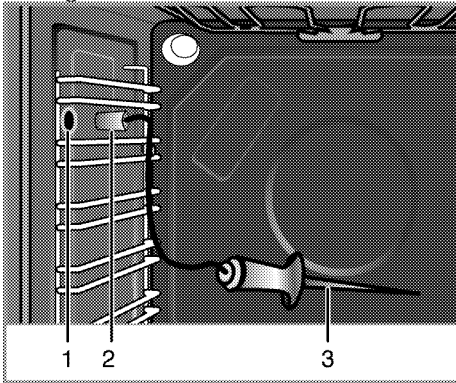
On tärkeää asettaa grilliritilä ritilätelineeseen oikein. Grilliritilä on asetettava ritilätelineiden väliin, kuten kuvassa.

Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon. (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



## Lihan paistoanturin käyttö

1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämmölle, aseta paistoanturi liitinsokka (2) loveensa (1) rungon sivuseinässä.



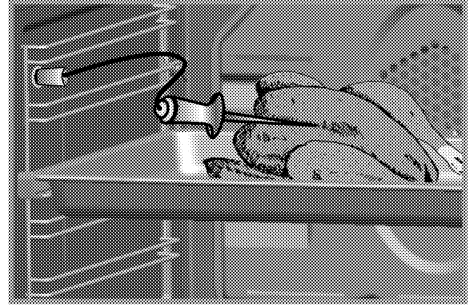
- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liitinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää

**i** Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvästi jatkuvasti.

**i** Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.

**i** Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa lihan paistoanturin automaattisesti, kun työnnät sen lihaan, jolloin lämpötilan osoitinnäytössä näkyy **P75/075**. Lihan paistoanturi tunnistaa automaattisesti, milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetustilämpötilan, ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

**i** Jos **P75/075** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Lihan paistoanturin suosituslämpötila on 75 °C. Voit halutessasi muuttaa tätä lämpötilaa lämpötila-alueella 40–99 °C. (Höyrytoiminnoissa voit halutessasi muuttaa tätä lämpötilaa lämpötila-alueella 40–90 °C.)
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.

**i** Jos käytät lihan paistoanturia työntämättä anturin päätä lihaan, anturin pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja lopettaa paistamisen, kun asetettu lämpötila saavutetaan. Jos lihan paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen yllättävälle lämpötilalle, anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.

**i** Paistaminen loppuu, jos poistat lihan paistoanturin ennen määritetyn paistamisprosessin päättymistä.

| Ruoanlaittotaso | Lihan sisälämpötila (°C) |
|-----------------|--------------------------|
| Hyvin raaka     | 55-59                    |
| Raaka           | 60-62                    |
| Medium - raaka  | 63-70                    |
| Medium          | 71-76                    |
| Hyvin kypsä     | 77-81                    |
| Erittäin kypsä  | ≥82                      |

**i** \* Elintarviketurvallisuuden vuoksi punaisen lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 63 °C.

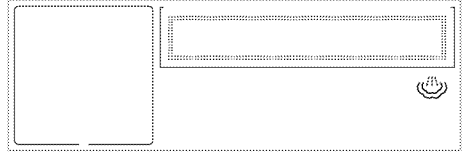
\* Elintarviketurvallisuuden vuoksi siipikarjan lihan suositeltu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 74 °C.

## Käyttötilat

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä. Näet kypsennystoimintojen nimet ja suositellut ritilöiden asennot uunin aikanäytöllä.

## Höyry

Kypsentäminen tehdään höyryä käyttämällä. Höyrykypsennys soveltuu esimerkiksi kasviksien, punaisen lihan, kalan ja siipikarjan kypsentämiseen. Koska höyry peittää ruoan pinnan, sen ravinneaineet eivät pääse häviämään kypsentämisen aikana.



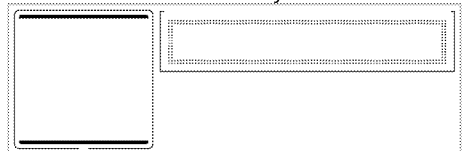
## Höyry + Staattinen+tuuletin

Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Lisäksi myös tämä toiminto tukee höyrytoimintoa. Paista yhdellä tasolla.



## Staattinen

Ruoka kypsennetään samanaikaisesti ylhäältä ja alhaalta. Sopii kakuille, pikkuleiville tai kakuille ja pataruoille leivontavuoissa. Paista yhdellä tasolla.



## Staattinen+tuuletin

Ala- ja ylävastusten kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Paista yhdellä tasolla.

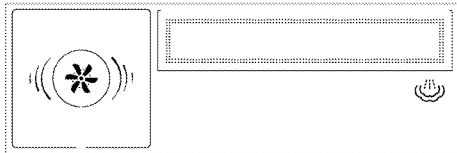
### Säätinen+tuuletin



### Höyry + puhallinkuumennus

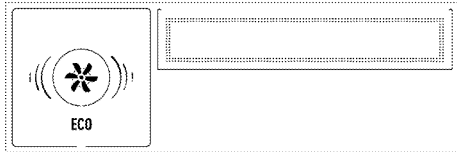
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Lisäksi myös tämä toiminto tukee höyrytoimintoa. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

- i** Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.



### Eco Fan -kuumennus

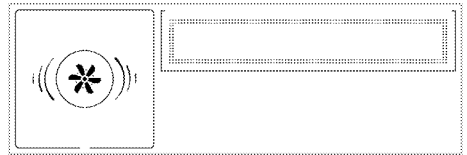
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160–220 °C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu taulukossa "Eco Fan -kuumennus".



### Tuuletinkuumennus

Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.

- i** Kun uuninluukku avataan, tuulettimen moottori pysähtyy, jotta kuuma ilma pysyy sisäpuolella.



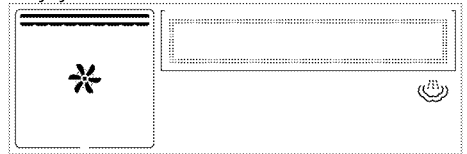
### Moni (3-D)

Ylälämpö, alälämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä. Ruoka kypsennetään tasaisesti ja nopeasti joka puolelta. Paista yhdellä tasolla.



### Höyry + Täysgrilli + tuuletin

Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen. Lisäksi myös tämä toiminto tukee höyrytoimintoa.



### Höyry + Täysgrilli + tuuletin

- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

### Täysgrilli

Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

### Matala grilli

Pieni grilli uunin katossa on käytössä. Sopii grillattaville ja paahdettaville ruokalajeille.

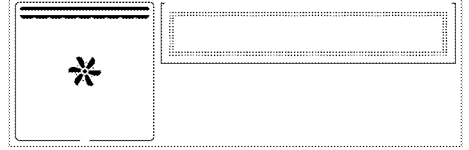


- Aseta pienet tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

### Täysgrilli + tuul.

Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Se sopii suurten lihamäärien grillaukseen.

### Täysgrilli + tuul.



- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Käännä valmistettava annos grillausajan puolella välissä.

### Höyry + Tuul.kuum. + pohja

Alalämmitys ja tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat käytössä. Myös tätä toimintoa voi käyttää höyrytoiminnon kanssa. Tämä toiminto soveltuu pizzan ja leivonnaisten kaltaisten ruokien paistamiseen.



### Tuul.kuum. + pohja

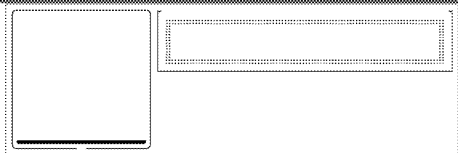
Alalämpö ja tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.



### Alakuumennus

Vain alavastus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.

## Alakuumennus



## Kyps. matala lämpö

Ruoka kuumennetaan samanaikaisesti ylä- ja alapuolelta. Tämä toiminto sopii etenkin pintapaistetun, avoimeen astiaan asetetun lihan (vasikan-, lampaan- ja siipikarjanlihan) hitaaseen kypsennykseen matalassa lämpötilassa. Käyttämällä tätä toimintoa varmistat, että lihan sisus pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Käytä vain hygieenisesti käsiteltyä lihaa. Paista kaikki lihan ulkopinnat pannulla tai grillissä. Kun käytät "kypsennys alhaisella lämpötilalla" -toimintoa, voit kypsentää esipaistettua lihaa uunissa pitkään. Aseta uuniin vain yksi uunipelti kerrallaan.



## Lämpimänä pitäminen

Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen.



## HÖYRYTOIMINNON TUKEA

Seuraavia toimintoja voi käyttää höyrykypsennyksen kanssa.

- Höyry + Staattinen+tuuletin
- Höyry + puhallinkuumennus

- Höyry + Täysgrillii + tuuletin
  - Höyry + Tuul.kuum. + pohja
- Jokaista toimintoa voi käyttää kolmella eri höyrytasolla: matalalla, keskinkertaisella ja korkealla höyrytasolla. Nämä toiminnot muodostavat kypsennettävään ruokaan säännöllisin välein.

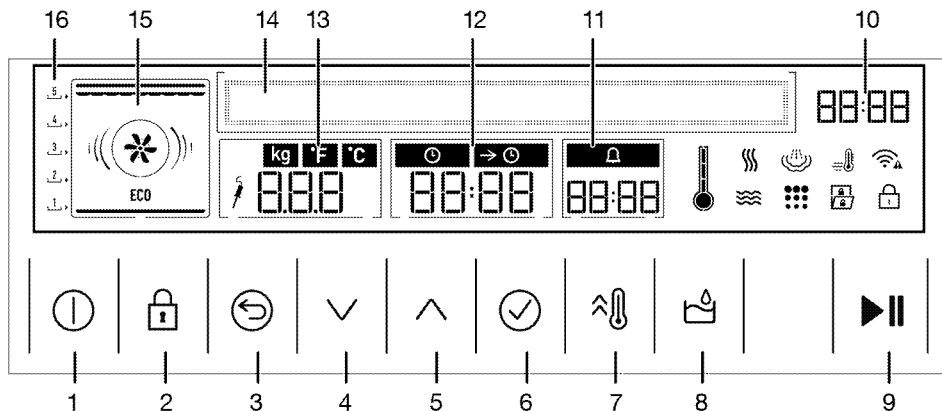
On suositeltavaa käyttää matalaa höyrytasoa paistettaessa kakkujen, pullien ja vastaavien tyyppisiä leivonnaisia.

On suositeltavaa käyttää keskinkertaista höyrytasoa paistettaessa leivän kaltaisia leivonnaisia. Höyryä käyttämällä varmistetaan, että leivonnaisten pinnasta tulee kirkkaampi, kuori on rapeampaa ja leivonnaisista tulee suurempia. Korkeaa höyrytasoa suositellaan lihoille (suurille lihanpaloille, kokonaiselle kanalle jne.).

Höyry vähentää kosteushukkaa paistettaessa lihaa ja tekee siten lihasta kosteampaa ja mehukkaampaa.



## Ohjauspaneelin käyttöönotto



- 1 ON/OFF-näppäin
- 2 Näppäinlukon näppäin
- 3 Paluunäppäin
- 4 Alanäppäin (Valikon valinta)
- 5 Ylänäppäin (Valikon valinta)
- 6 OK-painike
- 7 Pikakuumennusnäppäin
- 8 Vesisäiliön kannen vapautusnäppäin
- 9 Käynnistä/lopetapaistaminen -näppäin
- 10 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 11 Hälytysajan kenttä
- 12 Kypsennysaika/kypsennysajan päättymiskenttä
- 13 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 14 Tekstinäyttö
- 15 Toimintovalitsin
- 16 Tasojen asennot

- : Näppäinlukon symboli
  - : Luukku auki -kuvake
  - : Lihan tarkkailukuvake\*
  - : Itsepuhdistus (pyrolyysi) -symboli\*
  - : Höyrykypsennyssymboli
- \*(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

### Kypsennysohjelmavalikko

### Uunin toimintojen käyttö ilman höyryä kypsentämiseen

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Päävalikko avautuu, kun uuni kytketään päälle.
3. Kosketa -näppäintä avataksesi kypsennysohjelmavalikon.
4. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun uunin toiminnon, joka ei käytä höyryä. Kosketa aktivoidaksesi toiminnon.
5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa / lämpötila/painovalikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti, kun se on muutettu.

- : Tehostimen symboli
- : Paistoajan symboli
- : Paistoajan päättymisen symboli
- : Hälytyssymboli
- : Sisälämpötilan symboli
- : Lämpimänä pito symboli

**i** Lämpötila/paino-, kypsennysaika- ja hälytysaika-kentät on kehystetty. Kosketa ☹️ siirtääksesi kenttien kehystä oikealle, tai kosketa ☺️ siirtääksesi sitä vasemmalla oleviin kenttiin. Jos kosketat ☺️ uudelleen, kun kehys on Lämpötila/paino-näyttökentässä vasemmalla, näyttö palaa edelliseen valikkoon.

6. **Asettaaksesi kypsennysajan** kosketa ☹️ siirtääksesi kehyksen Kypsennysaika/kypsennyksen päättymisaika -kenttään. 🟡 näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi kypsennysajan.

7. **Asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan myöhemmäksi** kosketa ☹️ kypsennysajan asettamisen jälkeen. ➡️🟡 näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan.

8. **Asettaaksesi hälytyksen vaikuttamatta jäljellä olevaan aikaan** kosketa ☹️ siirtääksesi kehyksen Hälytysaika-kohtaan. 🟡 näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi hälytysajan. Hälytysaika on muistuttamista varten, eikä se vaikuta kypsennysaikaan tai uunin toimintaan. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

9. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja hälytysaika ovat oikeat, käynnistä kypsentaminen koskettamalla ▶️-näppäintä. Kypsennys käynnistyy, ja näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin "Kypsennys käynnissä".

**i** Kypsennysajan, kypsennyksen päättymisaajan ja hälytysajan asettaminen ei ole uunin toiminnan kannalta pakollista. Niiden asettaminen on valinnaista.

**i** Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, 🗑️-symboli tulee näyttöön.

» **Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu;** uuni toimii manuaalisesti. Jos ruokasi on kypsennetty, kosketa ▶️-näppäintä lopettaaksesi uunin toiminnon. Muussa tapauksessa uuni jatkaa toimintaansa.

» **Jos vain kypsennysaika on asetettu;** uunin toiminta loppuu kypsennysajan kuluttua. Näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin "Kypsennys valmis". Uunista alkaa kuulua merkkiäni. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.


» **Jos kypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika on asetettu;** uunin kello vähentää kypsennysajan asettamastasi kypsennyksen päättymisaikasta laskeakseen kypsennyksen aloitusajan. Kun kypsennyksen aloitusaika on saavutettu, valittu uunin toiminto aktivoidaan, ja uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan kypsennysajan loppuun saakka. Uunin toiminta loppuu kypsennysajan kuluttua. Näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin "Kypsennys valmis". Uunista alkaa kuulua merkkiäni. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

**Uunin toimintojen käyttö  
höyrykypsennykseen ja  
höyryavusteiseen kypsennykseen**

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ⓘ-kuvaketta.


2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle.
3. Avaa kypsennysohjelmavalikko koskettamalla ☺-kuvaketta.
4. Valitse höyrykypsennys tai höyryavusteinen kypsennys koskettamalla ^- tai v-kuvaketta. Aktiivoi toiminto koskettamalla ☺-kuvaketta.
5. Kosketa ☺-kuvaketta. Säädä höyrytasoa ^- tai v-kuvaketta koskettamalla. Vahvista asetus koskettamalla uudelleen ☺-kuvaketta.
6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa ^- tai v-kuvaketta Lämpötila/paino-valikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti kun se on muutettu.

**i** Aktiivisena oleva kenttä Lämpötila/paino-, Kypsennysaika- tai Hälytysaika-kenttien joukosta näkyy kehystettynä. Siirrä kehys oikealla oleviin osoituskenttiin koskettamalla ☺-kuvaketta tai siirrä kehys vasemmanpuoleisiin osoituskenttiin koskettamalla ☹-kuvaketta. Jos kosketat ☹-kuvaketta uudelleen, kun kehys on Lämpötila/paino-näyttökentässä vasemmalla, näyttö palaa edelliseen valikkoon.

7. **Voit asettaa kypsennysajan** koskettamalla ☺-kuvaketta kehyksen siirtämiseksi Kypsennysaika- / Kypsennyksen päättymisaika-kenttään.  tulee näyttöön. Aseta kypsennysaika koskettamalla ^- tai v-kuvaketta.

Tämä toiminto ei anna sinun aloittaa kypsennystä, ennen kuin kypsennysaika on asetettu. Kypsennysaika asetetaan näytössä automaattisesti 30 minuuttiin.

8. **Voit asettaa kypsennyksen päättymisaikan tätä myöhemmäksi** koskettamalla ☺-kuvaketta


kypsennysajan asettamisen jälkeen.  tulee näyttöön. Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika koskettamalla ^- tai v-kuvaketta.

9. **Voit asettaa hälytysajan vaikuttamatta muistutukseen** koskettamalla ☺-kuvaketta kehyksen siirtämiseksi Hälytysaika-kohtaan.  tulee näyttöön. Aseta hälytysaika koskettamalla ^- tai v-kuvaketta. Hälytysaika on muistuttamista varten, eikä se vaikuta kypsennysaikaan tai uunin toimintaan. Tämä on kätevää, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

**i** Suurin mahdollinen hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

10. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja hälytysaika ovat oikeat, käynnistä kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

11. **Höyrytoiminnon vaiheet:** Jos et ole suorittanut höyrykypsennystä pitkään aikaan, ”**Lisää puhdasta vettä**” -viesti tulee näyttöön.

12. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.



**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

13. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se puhtaalla vedellä enintään ”max.”-merkkiin asti.

**i** Terveysriski! Älä käytä mitään muuta nestettä juomaveden lisäksi laitteen höyryjärjestelmässä.


**i** Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön liuoksia, jotka ovat syttyviä, sisältävät alkoholia tai kiinteitä hiukkasia.

**i** Säiliön kannen ansiosta pystyt täyttämään sen irrottamatta sitä.

14. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.

**i** Varmista ennen höyrykypsennyksen tai höyryavusteisten kypsennystoimintojen käynnistämistä, että lihan paistoanturin kansi on suljettuna.

**i** Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, -symboli tulee näyttöön.

**i** Jos säiliön vesi kuluu loppuun kypsennyksen aikana, **Ole hyvä ja lisää vettä** -viesti tulee näyttöön ja uuni antaa merkkiään. Ruoanlaitto pysähtyy. Kun olet täyttänyt säiliön vedellä ja asettanut sen takaisin paikalleen, kypsennysohjelma jatkuu siitä, mihin se jäi.

» » **Jos vain kypsennysaika on asetettu**, uunin toiminta loppuu kypsennysajan päätyttyä. Näyttö näyttää uunin toiminnon ja vastaavasti **"Ruoanlaitto valmis"** -viestin. Uuni alkaa varoittaa antamalla merkkiään. Voit sammuttaa äänivaroituksen koskettamalla mitä tahansa kuvaketta.

» » **Jos kypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika on**

**asetettu**, uunin kello laskee kypsennyksen aloitusajan vähentämällä kypsennysajan asettamastasi kypsennyksen päättymisajasta. Kun kypsennyksen aloitusaika on saavutettu, valittu uunin toiminto aktivoidaan ja uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan kypsennysajan loppuun saakka. Uunin toiminta loppuu kypsennysajan päätyttyä. Näyttö näyttää uunin toiminnon ja vastaavasti **"Ruoanlaitto valmis"** -viestin. Uuni alkaa varoittaa antamalla merkkiään. Voit sammuttaa äänivaroituksen koskettamalla mitä tahansa kuvaketta.

15. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.

16. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso "Lisätoiminnot"-valikko.


**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se käynnistyy automaattisesti kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä.

17. **Kypsennyksen jatkaminen: 5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman päättymisestä** voit ottaa uunin höyry- ja höyryavusteiset toiminnot uudelleen käyttöön koskettamalla -kuvaketta.

» Uuni jatkaa toimintaa edellisellä toiminnolla ja lämpötila-asetuksella.


18. Jos haluat käyttää uunia uudelleen **5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman**

**päättymisestä, "Uuni valmistautuu"** - viesti tulee näyttöön, koska uuni on alkanut lähettää vettä höyrynpalautusjärjestelmästä takaisin vesisäiliöön. Kun tämä viesti poistuu näytöltä, voit aloittaa kypsennyksen koskettamalla ►-kuvaketta. Koska vedenluontijärjestelmän vesi on lähetetty vesisäiliöön, **"Lisää puhdasta vettä"** -viesti tulee näyttöön.

19. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.

**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

20. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se puhtaalla vedellä enintään "max."-merkkiin asti.

21. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla ►-kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.

**i** Jos avaat uunin luukun höyrytoiminnon ollessa käynnissä, puhaltimen moottori pyrkii luomaan ilmasulun käymällä suurella nopeudella.

**i** Höyrykypsennyksen viimeisten 3 minuutin aikana puhaltimen moottori pyrkii vähentämään höyryn tiheyttä uunissa käymällä suurella nopeudella.

22. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.

23. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso "Lisätoiminnot"-valikko.

**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se tulee näkyviin uunin näyttöön kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä. Voit käynnistää sen koskettamalla ►-kuvaketta.


**i** Ennen kuin aloitat kuivatustoiminnon, ota ruoka ja apuvälineet, kuten uunipellit ja grilliritilät, pois uunista.



### **Tehostimen asettaminen (pikalämmitys)**

Voit kuumentaa uunin haluttuun lämpötilaan nopeammin käyttämällä Tehostin (nopea esilämmitys) -toimintoa. Valitse haluttu kypsennystoiminto ja sen jälkeen:

1. Kosketa -näppäintä kerran. -symboli ilmestyy näytölle.


2. Kun kypsennysaika ja lämpötila on valittu, käynnistä kypsennys koskettamalla ►-näppäintä.

» -symboli katoaa näkyvistä, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan ja uuni palautuu toimimaan toiminnolla, jossa se oli ennen tehostintoiminnon käyttöä.

3. Kosketa -näppäintä peruuttaaksesi tehostintoiminnon. Tehostin deaktivoituu, ja -symboli katoaa.

### **Näppäinlukon asettaminen**

Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.


**i** Näppäinlukkoa voidaan käyttää sekä uunin ollessa päällä että pois päältä. Uuni voidaan kytkeä pois päältä painamalla -näppäintä, vaikka näppäinlukko olisi aktivoitu uunin ollessa päällä.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes "🔒" ilmestyy näytölle.

» Kun olet asettanut näppäinlukon, "**Keylock active**" [Näppäinlukko aktiivinen] -varoitusta ja -symboli tulevat näkyviin, kun painat mitä tahansa painiketta (paitsi -näppäimiä).

**i** Uunin kuvakepainikkeet eivät toimi, kun painikelukkotoiminto on aktivoitu. Painikelukkoa ei poisteta käytöstä, jos tulee sähkökatko.



## Näppäinlukon purkaminen


1. Kosketa -näppäintä, kunnes "🔒" katoaa näytöltä.




» Näppäinlukko deaktivoituu.

## Automaattinen kypsennystoimintovalikko



1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.

2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes "Automaattiset kypsennysohjelmat" -valikko tulee näkyviin.

3. Siirry automaattisten kypsennystoimintojen valikkoon koskettamalla -kuvaketta.




4. Valitse kypsennettävän ruoan päävalikko koskettamalla - tai -kuvaketta. (Katso automaattisten kypsennystoimintojen taulukko). Vahvista koskettamalla -kuvaketta.


5. Valitse kypsennettävä ruoka koskettamalla - tai -kuvaketta.




6. Jos haluat muuttaa ruoan painoa, kosketa - tai -kuvaketta Lämpötila/paino-kentän ollessa

kehyksessä ja aseta paino. Paino vahvistetaan heti kun sen arvo on muutettu. Kypsennysaika muuttuu automaattisesti ruoan painon perusteella.

**i** Voit muuttaa painon vain aterioille, joille on asetettavissa paino.


**i** Aktiivisena oleva kenttä Lämpötila/paino-, Kypsennysaika- tai Hälytysaika-kenttien joukosta näkyy kehystettynä. Siirrä kehys oikealla oleviin osoituskenttiin koskettamalla -kuvaketta tai siirrä kehys vasemmanpuoleisiin osoituskenttiin koskettamalla -kuvaketta. Jos kosketat -kuvaketta uudelleen, kun kehys on Lämpötila/paino-näyttökentässä vasemmalla, näyttö palaa edelliseen valikkoon.

7. Voit asettaa kypsennysajan koskettamalla -kuvaketta kehyksen siirtämiseksi Kypsennysaika-kenttään.

 tulee näyttöön. Aseta kypsennysaika koskettamalla - tai -kuvaketta. Ruoan painoon perustuvan kypsennysajan muuttamiskertojen määrää on rajoitettu.

8. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, paino ja kypsennysaika ovat sopivia, käynnistä kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

9. Jos valittu ruoka sisältää höyrytoiminnon, noudata seuraavassa kuvattuja höyrytoiminnon ohjeita: Jos et ole suorittanut höyrykypsennystä pitkään aikaan, "**Lisää puhdasta vettä**" -viesti tulee näyttöön.

10. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.



**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

11. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se puhtaalla vedellä enintään ”max.”-merkkiin asti.

**i** Terveysriski! Älä käytä mitään muuta nestettä juomaveden lisäksi laitteen höyryjärjestelmässä.


**i** Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön liuoksia, jotka ovat syttyviä, sisältävät alkoholia tai kiinteitä hiukkasia.

**i** Säiliön kannen ansiosta pystyt täyttämään sen irrottamatta sitä.

12. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.

**i** Varmista ennen höyrykypsennyksen tai höyryavusteisten kypsennystoimintojen käynnistämistä, että lihan paistoanturin kansi on suljettuna.

**i** Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, -symboli tulee näyttöön.

**i** Jos säiliön vesi kuluu loppuun kypsennyksen aikana, **Ole hyvä ja lisää vettä** -viesti tulee näyttöön ja uuni antaa merkkiään. Ruoanlaitto pysähtyy. Kun olet täyttänyt säiliön vedellä ja asettanut sen takaisin paikalleen, kypsennysohjelma jatkuu siitä, mihin se jäi.

» » **Jos kypsennysaika on asetettu**, uunin toiminta loppuu kypsennysajan päätyttyä. Näyttö näyttää uunin toiminnon ja vastaavasti **”Ruoanlaitto valmis”** -viestin. Uuni alkaa varoittaa antamalla merkkiään. Voit sammuttaa äänivaroituksen koskettamalla mitä tahansa kuvaketta.

13. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.


**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.

14. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso ”Lisätoiminnot”-valikko.


**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se käynnistyy automaattisesti kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä.

15. **Kypsennyksen jatkaminen: 5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman päättymisestä** voit ottaa uunin höyry- ja höyryavusteiset toiminnot uudelleen käyttöön koskettamalla -kuvaketta.

» Uuni jatkaa toimintaa edellisellä toiminnolla ja lämpötila-asetuksella.



16. Jos haluat käyttää uunia uudelleen **5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman päättymisestä, ”Uuni valmistautuu”** -viesti tulee näyttöön, koska uuni on alkanut lähettää vettä höyrypalautusjärjestelmästä takaisin vesisäiliöön. Kun tämä viesti poistuu näytöltä, voit aloittaa kypsennyksen koskettamalla -kuvaketta. Koska vedenluontijärjestelmän vesi on

lähetetty vesisäiliöön, ”**Lisää puhdasta vettä**” -viesti tulee näyttöön.

17. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.

**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

18. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se puhtaalla vedellä enintään ”max.”-merkkiin asti.

19. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.


**i** Jos avaat uunin luukun höyrytoiminnon ollessa käynnissä, puhaltimen moottori pyrkii luomaan ilmasulun käymällä suurella nopeudella.

**i** Höyrykypsennyksen viimeisten 3 minuutin aikana puhaltimen moottori pyrkii vähentämään höyryn tiheyttä uunissa käymällä suurella nopeudella.

20. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.

21. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso ”Lisätoiminnot”-valikko.

**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se tulee näkyviin uunin näyttöön kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä. Voit käynnistää sen koskettamalla -kuvaketta.

**i** Ennen kuin aloitat kuivatustoiminnon, ota ruoka ja apuvälineet, kuten uunipellit ja grilliritilät, pois uunista.

### **Automaattiset kypsennystoiminnot:**

Saattavat vaihdella mallin mukaan

| Vihannekset                 | Kakut/eivät/<br>piiras | Liha,<br>siipikarja   | Kala       | Liha                  | Lisätoiminnot       |
|-----------------------------|------------------------|-----------------------|------------|-----------------------|---------------------|
| Tuoreet perunaviipaleet (*) | Hyydykekakut (*)       | Broileri < 1600 g (*) | Taimen     | Paahtopaisti (*)      | Makaronilaatikko    |
| Parsakaalin kukinnot (*)    | Hiiva (*)              | Broileri > 1600 g (*) | Ahven      | Lihamureke            | Lasagne             |
| Tuoreet pavut (*)           | Vuokaleipä (*)         | Kalkkuna, koipi (*)   | Kalanyytit | Paahtopaisti          | Tuore hedelmätorttu |
| Täytetyt paprikat           | Pikkuleivät            | Broileri < 1600 g     | -          | Täytetyt lammasrullat | Omenapiiras         |
| Uuniperunat                 | Kakku                  | Broileri > 1600 g     | Sardelli   | Lammaspaitti          | Omenatuulihatut     |



| Vihannekset              | Kakut/eivät/<br>piiras            | Liha,<br>siipikarja               | Kala             | Liha                    | Lisätoiminn<br>ot    |
|--------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------|-------------------------|----------------------|
| Moussaka                 | Kanelirullat                      | Broilerin<br>pala                 | Kalafilee        | -                       | Marenki              |
| Perunagratiini           | Helpot<br>sitruunapikkul<br>eivät | Broilerifile<br>e                 | Kalakebabi<br>t  | Tandoorilam<br>mas      | Éclair               |
| -                        | Hedelmäkakk<br>u                  | Broileri,<br>grilli               | Kalamuhen<br>nos | Pihvi                   | -                    |
| Gratinoidut<br>kasvikset | Hedelmäkakk<br>u                  | Paahdett<br>u<br>kalkkuna         | Lohifilee        | Lihamureke              | Crème<br>Brûlée      |
| Pakastevihann<br>ekset   | Suolaiset<br>leivonnaiset         | -                                 | Kalapiiras       | Ulkofileepihv<br>i      | Suklaavanuk<br>as    |
|                          | Patonki                           | Kalkkunaf<br>ilee                 | -                | Possulihapul<br>lat     | Crème<br>Brûlée      |
|                          | Vuokaleipä                        | Ankka                             |                  | Porsaan<br>paahtopaisti | Hunajoitu<br>omena   |
|                          | Pyöreä leipä                      | Hanhi                             |                  | Porsaanpais<br>ti       | Suklaakakku          |
|                          | Suolaiset<br>voisarvet            | Jänis                             |                  |                         | Semolinaleiv<br>ät   |
|                          | Voisarviletit                     | Fasaani<br>metsästäj<br>än tapaan |                  |                         | Semolinakak<br>ku    |
|                          | Juustopasteija<br>t               | Fasaani                           |                  |                         | Kuivattu<br>omena    |
|                          | Bagel                             |                                   |                  |                         | Kuivattu<br>kvitteni |
|                          | Pizza                             |                                   |                  |                         | Kuivattu<br>päärynä  |
|                          | Suklaavuoka                       |                                   |                  |                         | -                    |
|                          | Semolinaleivät                    |                                   |                  |                         | Kasvispiiras         |
|                          |                                   |                                   |                  |                         | -                    |

\* Nämä ateriat sisältävät höyrytoiminnon.

### Lisätoiminnot-valikko

















Varmista ennen höyrykypsennyksen tai höyryavusteisten kypsennystoimintojen käynnistämistä, että lihan paistoanturin kansi on suljettuna.


### Kalkinpoisto (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Kalkinpoisto-ohjelmaa on suositeltavaa käyttää höyrynkehitysjärjestelmään kertyneen kalkin poistamiseksi. Uuni varoittaa kalkinpoiston tarpeesta asettamasi veden kovuustason perusteella. Tuotteen mukana toimitetaan kaksi kalkinpoistotablettia.

(Voit myös käyttää kaupallisesti saatavia palkinpoistajia, joita suositellaan höyryavusteisia ruoanlaittolaitteita varten. Muista noudattaa kalkinpoistajien käyttöohjeita.)

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Puhdistaminen"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta.
6. **Lisää 250 ml vettä ja tabletti säiliöön** -viesti tulee näyttöön.
7. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.  
 Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.
8. Lisää 250 ml puhdasta vettä ja tabletti säiliöön. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta.
9. Aloita toiminto koskettamalla -kuvaketta.
10. Kalkinpoiston aikana tabletti liukenee veteen ja poistaa uunin höyrykehittimeen kertyneet kalkkijäämät. Uuni suorittaa tämän toimenpiteen automaattisesti. Toimenpiteen päätyttyä näytössä näkyy **"Tyhjennä säiliö ja lisää 250 ml vettä"** -viesti.
11. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.
12. Tyhjennä säiliö ja lisää 250 ml puhdasta vettä. Aseta säiliö paikalleen


ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Toimenpide jatkuu.  
13. Kalkinpoiston päätyttyä **"Toiminta on valmis"** -viesti tulee näyttöön.


 Kalkinpoiston ensimmäinen vaihe kestää lähes 90 minuuttia ja toinen vaihe noin 20 minuuttia.

» Avaa uunin luukku höyryjen ulos päästämiseksi. Tyhjennä vesisäiliöön jäänyt vesi.

### **Kuivaaminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Kuivatustoiminto kuivattaa uunin sisäpuolen haihduttamalla uuniin höyrykypsennyksen jälkeen jääneen veden. Tätä toimintoa on suositeltavaa käyttää jokaisen höyrykypsennyksen jälkeen hygieniasyistä.

 Ennen kuin aloitat kuivatustoiminnon, ota ruoka ja uunipellit pois uunista.

 Pyyhi ennen kuivatustoiminnon käyttöä uunin pohjalle mahdollisesti kerääntynyt vesi pois kuivalla liinalla.







1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** -valikko näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Kuivaaminen"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta.
6. Aloita kuivatus koskettamalla -kuvaketta.
7. 10 minuutin kuluttua (automaattisesti asetettu kuivatusaika) näytössä näkyy **"Avaa uunin luukku"** -viesti.

» Päästä höyryt ulos avaamalla uunin luukku.

### **Lämmitys (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Lämmitys soveltuu valmistettujen aterioiden uudelleen lämmittämiseen. Höyrytoiminnon tuki estää ruokaa kuivumasta.

- Käytä lämmönkestäviä astioita.
- Käytä höyrykypsennykseen tarkoitettua rei'itettyä peltiä.
- Älä peitä ruokaa lämmitystoiminnon ajaksi.





1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lämmitys"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suosittelun lämpötilan ja ajan. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ja asettaa päättymisajan.

### **Käyminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Tämä toiminto soveltuu kohotetun taikinan, kuten leipä-, hydykekakku- tai pizzataikinan, testaamiseen. Höyrytoiminnon tuki estää taikinan pintaa kuivumasta.

- Käytä lämmönkestäviä astioita.
- Älä peitä ruokaa testaamisen ajaksi.
- Älä avaa uuninluukkuja testaamisen aikana, sillä muutoin kosteutta voi hävitä tai taikina voi painua kasaan.
- Ennen kuin käytät Käyminen-toimintoa, varmista, että paistoalue on riittävän kylmä (huoneenlämpöinen).
- Testaamisaika voi vaihdella taikinan koon ja painon mukaan.
- Suosittelemme käyttämään testaamisessa lämmönkestäviä suuria astioita grilliritilällä.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Käyminen"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suosittelun lämpötilan ja ajan. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ja asettaa päättymisajan.









### **Sulatus (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Sulatus soveltuu jäätyneen ruoan, kuten hedelmien, kasvien ja leivosten, sulattamiseen. Käytä sulatuksen aikana höyrykypsennykseen tarkoitettua rei'itettyä peltiä. Aseta uunipelti höyrykypsennykseen tarkoitettua uunipellin alemman kannattimen

(kannatin 1) alle, jotta se kerää sulatettavasta ruoasta tulevan veden.

**i** Liha, siipikarjan liha, kala jne. on suositeltavaa sulattaa jääkaapissa elintarvikehygieniaan liittyvistä turvallisuussyistä.

**i** Ota jäätyneet ruoat pois pakkauksestaan (jos sellainen on) ja aseta ne uuniin.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Sulatus"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suositellun lämpötilan ja ajan. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ja asettaa päättymisajan.





### **Blanseeraus (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Tämä toiminto soveltuu hedelmien ja kasvien blanseeraukseen eli kalttaukseen ennen jäädyttämistä tai pullottamista.

Blanseerauksessa on käytettävä höyrykypsennykseen tarkoitettua rei'itettyä peltiä. Aseta uunipelti höyrykypsennykseen tarkoitettuun uunipellin alemman kannattimen

(kannatin 1) alle, jotta se kerää blanseerattavasta ruoasta tulevan veden.

**i** Jotta blanseeratun ruoan väri pysyy ennallaan, aseta ruoka blanseerauksen jälkeen jääveteen, jotta se jäähtyy, ja tyhjennä sitten vesi.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
  2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
  3. Kosketa -kuvaketta.
  4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Blanseeraus"** näkyy tekstinäytössä.
  5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.
- Tämä toiminto näyttää suositellun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.

### **Hygienia (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**



Tämä toiminto soveltuu pullotuksessa käytettävien lasiastioiden ja niiden kansien hygienisointiin.

Käytä uunin grilliritilää astioita ja kansia hygienisoitaessa. Aseta uunipelti grillin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää höyryn vuoksi syntyneen veden. Astioiden ja kansien pitää olla auki. Aseta astiat ja kannet ylösalaisin niin, että niiden yläosat koskevat grilliritilään.

**i** Käytä lämmön- ja höyrynkestäviä lasiastioita.

**i** Kun hygienisoi useamman kuin yhden astian ja kannen, varmista, etteivät ne koske toisiinsa.

**i** Hygienisoi samaan aikaan vain samankokoisia astioita.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Hygienia"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suositellun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.

**Pullotus (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Pullotus soveltuu blanseerattujen eli kaltattujen ruokien (esimerkiksi kasvien ja hedelmien) uudelleen lämmittämiseen hygienisoiduissa lasiastioissa. Lisää nestettä (vettä, sokerivettä, suolavettä jne.) blanseerattuun ruokaan ja peitä ruoka. Täytä astia tällä tavoin niin, että sen yläosaan jää enintään 3 cm:n tyhjä tila ja peitä astia hygienisoidulla kannella.









Astioiden pullotuksen aikana on käytettävä höyrykypsennykseen tarkoitettua rei'itettyä peltiä. Aseta

uunipelti rei'itetyn höyrykypsennyspellin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää höyryn vuoksi syntyneen veden. Kun olet jäädyttänyt pullotetun veden astiat, ota ne pois paistoalueelta. Kun olet ottanut lasiastiat pois paistoalueelta, anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

- Kun pullotat useamman kuin yhden astian, varmista, etteivät ne koske toisiinsa.
- Pullota samaan aikaan vain samankokoisia astioita.
- Pullotusaika voi vaihdella ruoan määrän ja lasiastioiden lukumäärän mukaan.

**i** Käytä lämmön- ja höyrykestäviä lasiastioita.

**i** Lasiastiat voivat murtua pullotusprosessin aikana. Varmista, että astiat tai kannet eivät ole vääntyneet.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Pullotus"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.









Tämä toiminto näyttää suositellun lämpötilan ja ajan. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ja asettaa päättymisajan.

## Suklaan sulatus (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Tämä toiminto soveltuu suklaanpalojen sulatukseen.

Aseta syömisvalmis suklaapaketti höyrykypsennykseen tarkoitettulle rei'itetylle pellille sen sulattamista varten. Jos suklaanpalat eivät ole pakkauksessa, aseta ne lämmönkestävään astiaan, aseta astiaan kansi ja aseta astia höyrykypsennykseen tarkoitettulle rei'itetylle pellille.

**i** Sulatusaika voi vaihdella ruoan määrän mukaan.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Suklaan sulatus"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** - osiossa **"Höyrytoiminnon vaiheet"** - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suositellun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.









## Jogurtti (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Tämä toiminto soveltuu jogurtin valmistamiseen pastöroidusta maidosta. Lisää 100 g (3–4 ruokalusikallista) jogurttia 1 000 ml:aan pastöroitua maitoa huoneenlämmössä ja sekoita

seosta perusteellisesti. Lisää tämä seos lämmönkestävään lasiastiaan ja peitä astia kannella. Käytä uunin grilliritilää jogurtin valmistamiseen.

- Jos tarkoitus on tehdä makeaa ja juoksempaa jogurttia, pidä kesto lyhyempänä. Jos taas haluat makeampaa ja paksumpaa jogurttia, pidennä paistoaikaa.
- Kun toimenpide on valmis, jogurtti on suositeltavaa nauttia vasta sitten, kun sitä säilytetty jääkaapissa (+4 °C) 12 tunnin ajan.
- Steriloidut kestomaidot eivät sovellu jogurtin valmistukseen, eikä niitä saa siksi käyttää.
- Hapattamisessa käytetyn jogurtin on oltava tuoretta.

**i** Raakamaitoa, jota ei ole kuumakäsitelty, voidaan myös käyttää jogurtin valmistuksessa, mutta se on keitettävä patogeenien ja haitallisten mikro-organismien tappamiseksi. Keitetyn maidon on annettava jäähtyä huoneenlämpöön ennen jogurtin valmistamista.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"** näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Jogurtti"** näkyy tekstinäytössä.
5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla **"Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen"** -

osiossa "Höyrytoiminnon vaiheet" - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suosittelun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.







**Kovaksi keitetyt kananmunat, keskikovaksi keitetyt kananmunat, pehmeäksi keitetyt kananmunat (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Nämä toiminnot soveltuvat kananmunien keittämiseen eri kypsyyssasteisiksi. Toiminnoilla voi erityisesti keittää suuren määrän munia.



Kananmunien keittämiseen on käytettävä höyrykypsennykseen tarkoitettua rei'itettyä peltiä. Aseta uunipelti höyrykypsennykseen tarkoitettuna uunipellin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää blanseerattavasta ruoasta tulevan veden.

**i** Ennen kuin alat paistaa munia, sinun on rikottava munien pinta muutamasta kohdasta pistämällä munankuoren läpi terävällä välineellä, esimerkiksi neulalla. Muussa tapauksessa kananmunat voivat räjähtää keittämisen aikana.

**i** Munien kiehumisaika voi vaihdella ruoan kananmunien koon ja määrän mukaan.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes "Lisätoiminnot" näkyy näytössä.
3. Kosketa -kuvaketta.
4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes "Kovaksi keitetyt kananmunat", "Keskikovaksi keitetyt



kananmunat" tai "Pehmeäksi keitetyt kananmunat" näkyy tekstinäytössä.

5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla "Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen" - osiossa "Höyrytoiminnon vaiheet" - kohdassa kuvattuja ohjeita.

Tämä toiminto näyttää suosittelun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.

**Höyrypuhdistus (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**

Tämä toiminto takaa helpon puhdistuksen, koska lika (joka ei ole ehtinyt pinttyä) pehmenee sen vuoksi, että tietyn ajan kuluttua höyrytyksen aloittamisesta uunin sisälle alkaa muodostua vesipisaroita.

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
  2. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes "Lisätoiminnot" näkyy näytössä.
  3. Kosketa -kuvaketta.
  4. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes "Höyrypuhdistus" näkyy tekstinäytössä.
  5. Kosketa -kuvaketta. Aloita puhdistustoiminto koskettamalla -kuvaketta. Aloita toiminto noudattamalla "Uunin toimintojen käyttö höyrykypsennykseen ja höyryavusteiseen kypsennykseen" - osiossa "Höyrytoiminnon vaiheet" - kohdassa kuvattuja ohjeita.
- Tämä toiminto näyttää suosittelun ajan. Voit muuttaa aikaa ja asettaa päättymisajan.

6. Ajan kuluttua umpeen näytössä näkyy ”Pyyhi pinnat” -viesti. Avaa luukku ja pyyhi uunin sisäpinnat kuivalla sienellä tai liinalla.

### **Puhdistaminen (pyrolyttinen itsepuhdistus) (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Uuni on varustettu pyrolyttisellä itsepuhdistustoiminnolla. Uuni lämmitetään noin 430–480 °C:n lämpötilaan, jossa lika palaa tuhkaksi. Toimenpiteen aikana voi syntyä runsaasti savua. Varmista hyvä tuuletus. Uuni pitää puhdistaa korkealla lämmöllä 10 käyttökerran välein.










1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Jos uunissa on grilliritilä, muista ottaa ritilä pois. Älä unohda irrottaa vesisäiliötä uunista.

Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistuksen korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista.

2. Ennen puhdistustoiminnon aloittamista puhdista uunin ulkopinnat ja sen sisälle jääneet ruoantähteet saippuavedellä ja liinalla.



Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuitutiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

3. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.
4. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes ”Lisätoiminnot”-valikko näkyy näytössä.
5. Kosketa -kuvaketta.
6. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes ”Puhdistus” näkyy tekstinäytössä.
7. Kosketa -kuvaketta.
8. Aloita puhdistaminen koskettamalla -kuvaketta. Itsepuhdistukseen kuluva aika näkyy näytössä. Toiminnon kestoa ei voi muuttaa. Voit asettaa itsepuhdistustoiminnon päättymisajan.
9. Itsepuhdistustoiminnon aikana uunin luukku ei voi avata ja lukitussymboli  näkyy näytössä. Älä yritä avata uuninluukkuja väkisin kahvasta ennen kuin lukitussymboli on hävinnyt näytöstä.
10. Irrota puhdistustoimenpiteen päätteeksi valkoiset saostumat käyttäen etikkaa ja vettä.

### **Eko-puhdistus (pyrolyttinen itsepuhdistus – taloudellinen (eko)pyrolyysi) (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**



Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä koske laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Jos uunisi ei ole pahasti likaantunut, suosittelemme käyttämään Eko-puhdistus-toimintoa. Jos uunisi on erittäin likainen, Eko-puhdistus-toiminto ei riitä puhdistamiseen. Suorita



puhdistus tässä tapauksessa Puhdistus-tilassa.



1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet. Jos uunissa on grilliritilä, muista ottaa ritilä pois. Älä unohda irrottaa vesisäiliötä uunista.

Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistuksen korkeissa lämpötiloissa), sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista.



2. Ennen puhdistustoiminnon aloittamista puhdista uunin ulkopinnat ja sen sisälle jääneet ruoantähteet saippuavedellä ja liinalla.

**i** Älä puhdista luukun tiivistettä. Lasikuitutiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.


3. Kytke uuni päälle koskettamalla -kuvaketta.


4. Päävalikko avautuu näyttöön, kun uuni kytketään päälle. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Lisätoiminnot"**-valikko näkyy näytössä.

5. Kosketa -kuvaketta.

6. Kosketa - tai -kuvaketta, kunnes **"Eko-puhdistus"** näkyy tekstinäytössä.

7. Kosketa -kuvaketta.







8. Aloita puhdistaminen koskettamalla -kuvaketta. Itsepuhdistukseen kuluva aika näkyy näytössä. Toiminnon kestoa ei voi muuttaa. Voit asettaa itsepuhdistustoiminnon päättymisajan.

9. Itsepuhdistustoiminnon aikana uunin luukkua ei voi avata ja lukitusymboli  näkyy näytössä. Älä yritä avata uuninluukkua väkisin kahvasta ennen kuin lukitusymboli on hävinnyt näytöstä.

10. Irrota puhdistustoimenpiteen päätteeksi valkoiset saostumat käyttäen etikkaa ja vettä.







## Asetusvalikko

### Kielen asettaminen

1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, **"Kypsennysohjelmat"**-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes **"Asetukset"** tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa .
4. Kosketa , kunnes **"Kieli"** tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa . Uuniin asetettu kieli tulee näkyviin.
6. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun kielen.
7. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.


### Aseta aika

Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, kellonaika **"00:00"** asetetaan automaattisesti. Aiemmin aika-asetuksen muuttaminen:




1. Kun uuni käynnistetään, **"Kypsennysohjelmat"**-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes **"Asetukset"** tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa .
4. Kosketa , kunnes **"Kello"** tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa .
6. Kosketa  asettaaksesi nykyisen ajan.
7. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.

### Kirkkausasetus





1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, **"Kypsennysohjelmat"**-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes **"Asetukset"** tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa .
4. Kosketa , kunnes **"Kirkkaus"** tulee tekstinäyttöön.

5. Kosketa ☑. Edellinen asetettu kirkkaustaso näytetään.
6. Kosketa  -näppäimiä valitaksesi halutun tason.
7. Kosketa ☑ vahvistaaksesi asetuksen.

### Äänenvoimakkuuden asetus




1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa ☑.
4. Kosketa , kunnes "Äänenvoimakkuus" tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa ☑. Edellinen asetettu äänenvoimakkuus näytetään.
6. Kosketa  -näppäimiä valitaksesi halutun tason.
7. Kosketa ☑ vahvistaaksesi asetuksen.

### Lämpötilayksikön asettaminen



1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa ☑.
4. Kosketa , kunnes "Lämpötilayksikkö" tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa ☑. Edellinen asetettu lämpötilayksikkö "C" näytetään.
6.  Kosketa  -näppäimiä valitaksesi asetuksen "F".
7. Kosketa ☑ vahvistaaksesi asetuksen.

### Veden kovuustason asettaminen


1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa ☑.


4. Kosketa , kunnes "Veden kovuus" tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa ☑. Edellinen asetettu veden kovuustaso näytetään.
6. Kosketa  /  valitaksesi tason, joka sopii käyttämäsi veden kovuustasolle.
7. Kosketa ☑ vahvistaaksesi asetuksen.


### Automaattisen kuivatuksen asettaminen

1. Kun uuni käynnistetään ensimmäistä kertaa, "Kypsennysohjelmat"-viesti ilmestyy tekstinäytölle.
2. Kosketa , kunnes "Asetukset" tulee tekstinäyttöön.
3. Kosketa ☑.
4. Kosketa , kunnes "Auto Drying" [automaattinen kuivatus] tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa ☑. "On" [päällä] tulee näkyviin ja automaattinen kuivustoiminto aktivoituu.






























### Kypsennysaikataulukko

 Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, tyyppin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.

 Ensimmäinen teline uunissa on **alateline**.

 Uuni kuluttaa lähes 1 litran vettä vesisäiliöstä keskimääräisen 1 tunnin paistamisen aikana. Tuntia pidempään kestävässä kypsennyksessä voidaan tarvita lisää vettä. Tuntia pidempään kestävässä kypsennyksessä pitää muistaa noudattaa uunin antamia varoituksia.

## Uunin toimintojen käyttö kypsentämiseen

| Ruokalaji                   | Uunipeittien lukumäärä | Kypsennystoiminto   | Ritiläasento | Lämpötila (°C)                               | Paistoaika (noin min) |
|-----------------------------|------------------------|---|--------------|--|-----------------------|
| Kakkua tasolla              | Yksi pelti             |    | 3            | 175  | 25 ... 35             |
| Kakkuja vuoassa             | Yksi pelti             |    | 2            | 180  | 40 ... 50             |
| Kakut paperivuoassa         | Yksi pelti             |    | 3            | 175  | 20 ... 30             |
|                             | 2 peltiä               |    | 1 - 3        | 165  | 35 ... 45             |
|                             | 3 peltiä               |    | 1 - 3 - 5    | 165  | 40 ... 50             |
| Sokerikakku*                | Yksi pelti             |    | 3            | 175  | 10 ... 20             |
|                             | 2 peltiä               |    | 2 - 4        | 175  | 20 ... 30             |
| Pikkuleivät                 | Yksi pelti             |    | 3            | 175  | 25 ... 30             |
|                             | 2 peltiä               |    | 1 - 5        | 170 ... 190                                  | 30 ... 40             |
|                             | 3 peltiä               |    | 1 - 3 - 5    | 175  | 35 ... 45             |
| Taikinalivoonnainen         | Yksi pelti             |    | 2            | 200  | 30 ... 40             |
|                             | 2 peltiä               |    | 1 - 5        | 200  | 40 ... 50             |
| Ravitseva leivonnainen      | Yksi pelti             |    | 2            | 200  | 25 ... 35             |
|                             | 2 peltiä               |    | 1 - 5        | 200  | 35 ... 45             |
|                             | 3 peltiä               |    | 1 - 3 - 5    | 190  | 45 ... 55             |
| Hapanleipä                  | Yksi pelti             |    | 2            | 200  | 35 ... 45             |
|                             | 2 peltiä               |    | 1 - 3        | 190  | 35 ... 45             |
| Lasagne                     | Yksi pelti             |    | 2            | 200  | 30 ... 40             |
| Pizza                       | Yksi pelti             |    | 2            | 200 ... 220                                  | 15 ... 20             |
|                             | Yksi pelti             |    | 3            | 200  | 10 ... 15             |
| Pizza**                     | Yksi pelti             |    | 1 - 2        | 310  | 4 ... 7               |
|                             | Yksi pelti             |    | 3            | 310  | 4 ... 7               |
| Pihvi (kokonainen) / paisti | Yksi pelti             |    | 3            | 25 min<br>250/maks.<br>sitten 180 ...<br>190 | 100 ... 120           |
| Lampaan viulu (pata)        | Yksi pelti             |    | 3            | 25 min<br>250/maks.<br>sitten 190            | 70 ... 90             |
|                             | Yksi pelti             |    | 3            | 25 min<br>250/maks.<br>sitten 190            | 60 ... 80             |
| Paistettu broileri          | Yksi pelti             |    | 2            | 15 min<br>250/maks.<br>sitten 180 ...<br>190 | 60 ... 70             |
|                             | Yksi pelti             |   | 2            | 15 min<br>250/maks.<br>sitten 180 ...<br>190 | 70 ... 80             |
| Kalkkuna (5.5 kg)           | Yksi pelti             |  | 1            | 25 min<br>250/maks.<br>sitten 180 ...<br>190 | 150 ... 210           |
|                             | Yksi pelti             |  | 1            | 25 min<br>250/maks.<br>sitten 180 ...<br>190 | 150 ... 210           |

| Ruokalaji | Uunipeittien lukumäärä | Kypsennystoiminto | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|-----------|------------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Kala      | Yksi pelti             |                   | 3            | 200            | 20 ... 30             |
|           | Yksi pelti             |                   | 3            | 200            | 20 ... 30             |

Kun laitat ruokaa ensimmäisellä ja kolmannella tasolla yhtä aikaa, aseta uunipelti alatasolle ja leivinpelti ylätasolle.  
Kun laitat ruokaa ensimmäisellä ja viidennellä tasolla yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.  
Kun laitat ruokaa kolmella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.  
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.  
\* Sokerikakulle suositellaan 26cm läpimittaista muuttia.  
\*\* (310 °C ) Kun pizzakivi - lapiota käytetään

## Höyrykypsennys

| Ruokalaji          | Ruoan paino (g)               | Uunipelti                           | Ritiläasento | Kypsennystoiminto | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------------|--------------|-------------------|----------------|-----------------------|
| Pakasteherneet     | 2 600                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 30 ... 40             |
| Pakasteherneet     | 1 800 yhtä pellillistä varten | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3 ... 5      | Höyrykypsennys    | 100            | 35 ... 45             |
| Kylkiluupihvi      | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 65 ... 75             |
| Perunapalat        | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 30 ... 40             |
| Kananrinta         | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 25 ... 35             |
| Parsakaali         | 1 400                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 20 ... 30             |
| Naudan sisäfilee   | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 50 ... 60             |
| Kala               | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 20 ... 30             |
| Kesäkurpitsanpalat | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 25 ... 35             |
| Kukkakaali         | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 30 ... 40             |
| Ruusukaali         | 500                           | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 10 ... 20             |
| Vihreät pavut      | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 25 ... 35             |
| Porkkanapalat      | 1 000                         | Rei'itetty pelti + Uunipelti        | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 20 ... 30             |
| Riisi              | Vesi:<br>475<br>Riisi:<br>180 | Borosilikaattilasiastia + Uunipelti | 3            | Höyrykypsennys    | 100            | 25 ... 35             |

1 - Älä esikypsennä.

2 - Kypsentaessasi ruokaa, aseta uunipelti 1 tasolle ja rei'itetty pelti 3 tasolle.

## Eco Fan -kuumennus

**i** älä muuta kypsennyslämpötilaa, kun paistaminen on alkanut Eco Fan -kuumennus-tilassa.

**i** älä avaa luukkua Eco Fan -kuumennus-tilassa. Jos et avaa luukkua, sisälämpötila optimoidaan säästämään energiaa, ja sen lämpötila saattaa erota näytöllä näytetystä.

| Ruokalaji           | Uunipeittien lukumäärä | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |           |
|---------------------|------------------------|--------------|----------------|-----------------------|-----------|
| Kakut paperivuoassa | Yksi pelti             |              | 3              | 175                   | 40 ... 50 |

| Ruokalaji              | Uunipeittien lukumäärä |  | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|------------------------|------------------------|--|--------------|----------------|-----------------------|
| Pikkuleivät            | Yksi pelti             |  | 3            | 180            | 25 ... 35             |
| Taikinaleivonnainen    | Yksi pelti             |  | 3            | 200            | 45 ... 55             |
| Ravitseva leivonnainen | Yksi pelti             |  | 3            | 200            | 35 ... 45             |

## Grillin käyttäminen



Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

## Grillaus ilman höyryä

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
  2. Päävalikko avautuu, kun uuni kytketään päälle.
  3. Kosketa -näppäintä avataksesi kypsennysohjelmavalikon.
  4. Kosketa -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon ilman höyryä. Kosketa aktivoidaksesi toiminnon.
  5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa / lämpötila/painovalikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti, kun se on muutettu.
- i** Lämpötila/paino-, kypsennysaika- ja hälytysaika-kentät on kehystetty. Kosketa siirtääksesi kenttien kehystä oikealle, tai kosketa siirtääksesi sitä vasemmalla oleviin kenttiin. Jos kosketat uudelleen, kun kehys on Lämpötila/paino-näyttökentässä vasemmalla, näyttö palaa edelliseen valikkoon.

6. **Asettaaksesi kypsennysajan** kosketa siirtääksesi kehysten Kypsennysaika/kypsennyksen päättymisaika -kenttään. näkyy näytöllä. Kosketa / asettaaksesi kypsennysajan.
7. **Asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan myöhemmäksi**

kosketa kypsennysajan asettamisen jälkeen. näkyy näytöllä. Kosketa / asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan.

## 8. Asettaaksesi hälytyksen vaikuttamatta jäljellä olevaan aikaan

kosketa siirtääksesi kehysten Hälytysaika-kohtaan. näkyy näytöllä. Kosketa / asettaaksesi hälytysajan. Hälytysaika on muistuttamista varten, eikä se vaikuta kypsennysaikaan tai uunin toimintaan. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

9. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja hälytysaika ovat oikeat, käynnistä kypsennys koskettamalla -näppäintä. Kypsennys käynnistyy, ja näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin **"Kypsennys käynnissä"**.

**i** Kypsennysajan, kypsennyksen päättymisajan ja hälytysajan asettaminen ei ole uunin toiminnan kannalta pakollista. Niiden asettaminen on valinnaista.

**i** Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, -symboli tulee näyttöön.

» **Jos kypsennysaika ei ole asetettu;** uuni toimii manuaalisesti. Jos ruokasi on kypsennetty, kosketa -näppäintä

lopettaaksesi uunin toiminnon. Muussa tapauksessa uuni jatkaa toimintaansa.

#### » » **Jos vain kypsennysaika on**

**asetettu;** uunin toiminta loppuu kypsennysajan kuluttua. Näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin "Kypsennys valmis". Uunista alkaa kuulua merkkiääni. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

#### » » **Jos kypsennysaika ja**

#### **kypsennyksen päättymisaika on**

**asetettu;** uunin kello vähentää kypsennysajan asettamastasi kypsennyksen päättymisajasta laskeakseen kypsennyksen aloitusajan. Kun kypsennyksen aloitusaika on saavutettu, valittu uunin toiminto aktivoidaan, ja uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan kypsennysajan loppuun saakka. Uunin toiminta loppuu kypsennysajan kuluttua. Näyttö näyttää asetetun käyttötoiminnon ja vastaavasti viestin "Kypsennys valmis". Uunista alkaa kuulua merkkiääni. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.

#### **Höyryavustettu grillaus**

1. Kytke uuni päälle koskettamalla ①-näppäintä.
2. Päävalikko avautuu, kun uuni kytketään päälle.
3. Kosketa ☺-näppäintä avataksesi kypsennysohjelmavalikon.
4. Kosketa ^ / v -näppäimiä valitaksesi halutun höyryavusteisen grillaustoiminnon. Kosketa ☺ aktivoidaksesi toiminnon.
5. Kosketa ☺-kuvaketta. Säädä höyrytasoa ^- tai v-kuvaketta koskettamalla. Vahvista asetus koskettamalla uudelleen ☺-kuvaketta.
6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa ^ / v lämpötila/paino-

valikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti, kun se on muutettu.

**i** Lämpötila/paino-, kypsennysaika- ja hälytysaika-kentät on kehystetty. Kosketa ☺ siirtääksesi kenttien kehystä oikealle, tai kosketa ☹ siirtääksesi sitä vasemmalla oleviin kenttiin. Jos kosketat ☹ uudelleen, kun kehys on Lämpötila/paino-näyttökentässä vasemmalla, näyttö palaa edelliseen valikkoon.

#### 7. **Asettaaksesi kypsennysajan** kosketa

☺ siirtääksesi kehyksen Kypsennysaika/kypsennyksen päättymisaika -kenttään. ☺ näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi kypsennysajan.

Tämä toiminto ei anna sinun aloittaa kypsennystä ennen kuin kypsennysaika on asetettu. Kypsennysaika asetetaan näytöllä automaattisesti 30 minuuttiin.

#### 8. **Asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan myöhemmäksi**

kosketa ☺ kypsennysajan asettamisen jälkeen. → ☺ näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi kypsennyksen päättymisajan.

#### 9. **Asettaaksesi hälytyksen vaikuttamatta jäljellä olevaan aikaan**

kosketa ☺ siirtääksesi kehyksen Hälytysaika-kohtaan. ☺ näkyy näytöllä. Kosketa ^ / v asettaaksesi hälytysajan. Hälytysaika on muistuttamista varten, eikä se vaikuta kypsennysaikaan tai uunin toimintaan. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

**i** Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

10. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen

päätymisaika ja hälytysaika ovat oikeat, käynnistä kypsentaminen koskettamalla ►-näppäintä.

### 11. Höyrytoiminnon vaiheet:

Jos et ole suorittanut höyrykypsennystä pitkään aikaan, ”**Lisää puhdasta vettä**” -viesti tulee näyttöön.

12. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.


**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

13. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se puhtaalla vedellä enintään ”max.”-merkkiin asti.

**i** Terveysriski! Älä käytä mitään muuta nestettä juomaveden lisäksi laitteen höyryjärjestelmässä.


**i** Älä käytä tislattua tai suodatettua vettä. Käytä vain pullotettua vettä. Älä lisää vesisäiliöön liuoksia, jotka ovat syttyviä, sisältävät alkoholia tai kiinteitä hiukkasia.

**i** Säiliön kannen ansiosta pystyt täyttämään sen irrottamatta sitä.

14. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla ►-kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.

**i** Varmista ennen höyrykypsennyksen tai höyryavusteisten kypsennystoimintojen käynnistämistä, että lihan paistoanturin kansi on suljettuna.

**i** Jos uunin luukku avataan ruoanlaiton aikana, -symboli tulee näyttöön.

**i** Jos säiliön vesi kuluu loppuun kypsennyksen aikana, **Ole hyvä ja lisää vettä** -viesti tulee näyttöön ja uuni antaa merkkiään. Ruoanlaitto pysähtyy. Kun olet täyttänyt säiliön vedellä ja asettanut sen takaisin paikalleen, kypsennysohjelma jatkuu siitä, mihin se jäi.

» » **Jos vain kypsennysaika on asetettu**, uunin toiminta loppuu kypsennysajan päätyttyä. Näyttö näyttää uunin toiminnon ja vastaavasti **”Ruoanlaitto valmis”** -viestin. Uuni alkaa varoittaa antamalla merkkiään. Voit sammuttaa äänivaroituksen koskettamalla mitä tahansa kuvaketta.

» » **Jos kypsennysaika ja kypsennyksen päättymisaika on asetettu**, uunin kello laskee kypsennyksen aloitusajan vähentämällä kypsennysajan asettamastasi kypsennyksen päättymisajasta. Kun kypsennyksen aloitusaika on saavutettu, valittu uunin toiminto aktivoidaan ja uuni lämmitetään asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan kypsennysajan loppuun saakka. Uunin toiminta loppuu kypsennysajan päätyttyä. Näyttö näyttää uunin toiminnon ja vastaavasti **”Ruoanlaitto valmis”** -viestin. Uuni alkaa varoittaa antamalla merkkiään. Voit sammuttaa äänivaroituksen koskettamalla mitä tahansa kuvaketta.


15. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.


16. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso "Lisätoiminnot"-valikko.


**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se käynnistyy automaattisesti kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä.

### 17. Kypsennyksen jatkaminen: 5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman päättymisestä

voit ottaa uunin höyry- ja höyryavusteiset toiminnot uudelleen käyttöön koskettamalla -kuvaketta.

» Uuni jatkaa toimintaa edellisellä toiminnolla ja lämpötila-asetuksella.



18. Jos haluat käyttää uunia uudelleen **5 minuutin kuluessa kypsennysohjelman päättymisestä, "Uuni valmistautuu"** -viesti tulee näyttöön, koska uuni on alkanut lähettää vettä höyrypalautusjärjestelmästä takaisin vesisäiliöön. Kun tämä viesti poistuu näytöltä, voit aloittaa kypsennyksen koskettamalla -kuvaketta. Koska vedenluontijärjestelmän vesi on lähetetty vesisäiliöön, "**Lisää puhdasta vettä**" -viesti tulee näyttöön.

19. Kosketa -kuvaketta. Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.

**i** Joissakin malleissa vesisäiliön kansi aukeaa eteenpäin.

20. Irrota vesisäiliö, tyhjennä siihen mahdollisesti jäänyt vesi ja täytä se

puhtaalla vedellä enintään "max."-merkkiin asti.

21. Aseta säiliö paikalleen ja sulje sen kansi koskettamalla -kuvaketta. Aloita kypsennys koskettamalla -kuvaketta.

» Jos vettä on riittävästi, kypsennystoiminto käynnistyy.


**i** Jos avaat uunin luukun höyrytoiminnon ollessa käynnissä, puhaltimen moottori pyrkii luomaan ilmasulun käymällä suurella nopeudella.

**i** Höyrykypsennyksen viimeisten 3 minuutin aikana puhaltimen moottori pyrkii vähentämään höyryn tiheyttä uunissa käymällä suurella nopeudella.

22. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

**i** Uunin vedenpalautusjärjestelmän vesi lähetetään vesisäiliöön noin 15 minuutin kuluttua kypsennyksen päättymisestä. Tyhjennä tämä vesisäiliöön jäänyt vesi hygieniasyistä.

23. Aktivoi kuivatustoiminto uuniin kertyneen veden kuivattamiseksi. Katso "Lisätoiminnot"-valikko.

**i** Kun automaattinen kuivatustoiminto on aktiivinen, se tulee näkyviin uunin näyttöön kunkin höyrykypsennysohjelman päätyttyä. Voit käynnistää sen koskettamalla -kuvaketta.

**i** Ennen kuin aloitat kuivatustoiminnon, ota ruoka ja apuvälineet, kuten uunipellit ja grilliritilät, pois uunista.





Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran.

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

## Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko

### Sähkögrillillä grillaaminen

| Ruoka               | Käytettävä lisävaruste | Ritiläasento | Suositteltu lämpötila (°C)** | Grillausaika (noin) |
|---------------------|------------------------|--------------|------------------------------|---------------------|
| Kala                | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 20...25 min. #      |
| Viipaloitu broileri | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...35 min.        |
| Lampaankylykset     | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 20...25 min.        |
| Paahtopaisti        | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...30 min. #      |
| Vasikankylykset     | Uuniritilä             | 4...5        | 250                          | 25...30 min. #      |
| Paahtoleipä *       | Uuniritilä             | 4            | 250                          | 1...3 min.          |

# riippuen paksuudesta  
\*Esilämmitä 5 minuutin ajan.  
\*\*Jos tuotteesi grillin lämpötilaa ei voida säätää, grilli toimii suositellussa lämpötilassa.

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.


| Ruoka                              | Käytettävä lisävaruste | Ritiläasento | Lämpötila (°C) | Paistoaika (noin min) |
|------------------------------------|------------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Paahtoleipä                        | Uuniritilä             | 4            | 250            | 1...3 min             |
| Lihapullat (naudanliha) - 12 palat | Uuniritilä             | 4            | 250            | 25...35 min           |


Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.  
Esilämmitystä suositellaan kaikille paahdetuille ruoille n. 5 minuutin ajan.

## 6 Kunnossapito ja huolto


### Yleisiä tietoja


Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.

 Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa. Sähköiskun vaara!

 Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.


 Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

 Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

### Vesisäiliön puhdistaminen

Vesisäiliö sijaitsee ohjauspaneelin vasemman puolen kannen takana. Irrottaminen ja puhdistaminen:


1. Kosketa . Vesisäiliön kansi aukeaa sivuttain, ja vesisäiliö tulee ulos.
2. Vedä vesisäiliö ulos ja puhdista se juoksevan veden alla.
3. Aseta säiliö paikalleen puhdistamisen jälkeen ja kosketa  sulkeaksesi sen kannen.

 Älä käytä kemiallisia aineita vesisäiliön puhdistamiseen. Käytä vain vettä.

 Älä koskaan pese säiliötä astianpesukoneessa.

### Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

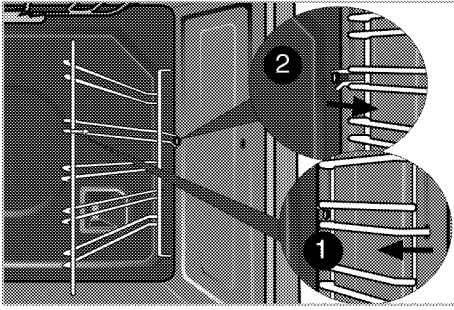
 Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

### Uunin puhdistus

#### Sivuseinän puhdistaminen(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

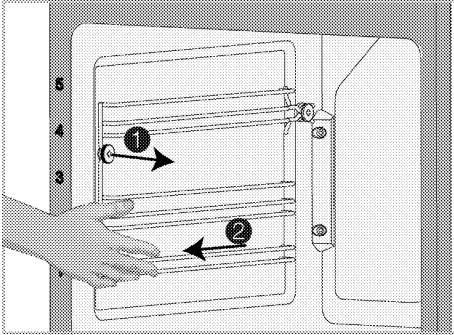
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



### Sivuseinän puhdistamisen (Vaihtelevat laitemallin mukaan.)

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

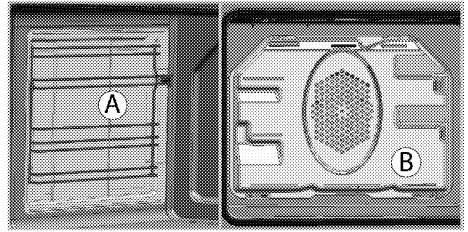
1. Irrota ruuvi sivutelineen etuosasta alla olevan kuvan mukaisesti.
2. Irrota sivuteline kokonaan



### Katalyyttiset seinät

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinämä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Rei'itetyn rakenteen ansiosta katalyyttiset pinnat imevät rasvan ja kun pinta on täynnä rasvaa, ne alkavat kiiltää. Tässä vaiheessa on suositeltavaa vaihtaa osat.



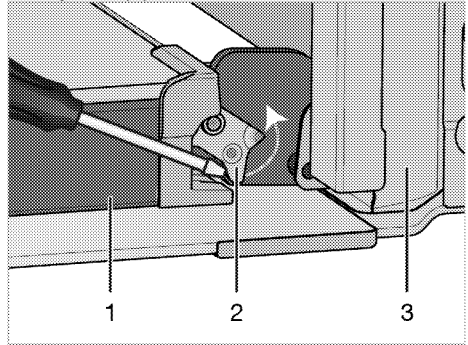
### Uuniluukun puhdistaminen

Uuniluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.

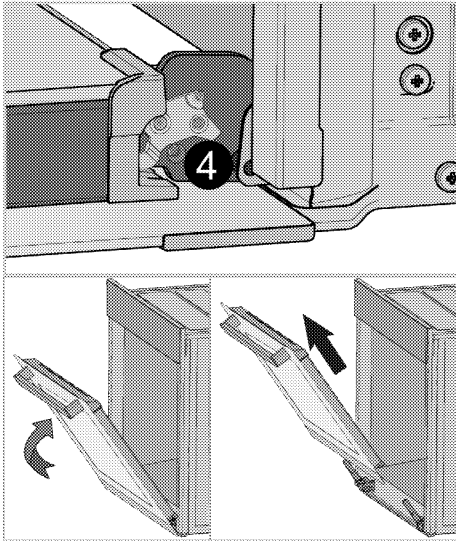
- i** Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuniluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

### Uuniluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa luukut saranankotelon (2) etuovien oikealla ja vasemmalla puolella painamalla koukkuja kuvan osoittamalla tavalla. Lukon pitäisi näyttää (4), kun se on auki.



- 1 Luukku
- 2 Saranan lukko (suljettu)
- 3 Uuni
- 4 Saranan lukko (avattu asema)



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.

4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.

**i** Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

### "Soft Open & Soft Close" - ominaisuus

Jotkin mallit voivat sisältää Soft Close & Soft Open -ominaisuuden. Soft Close -ominaisuuden avulla käyttäjä voi sulkea uunin oven tasaisesti nostamalla sen noin 15 cm:n päähän suljetusta asennosta ja työntämällä sitä varovasti. Automaattinen säätöjärjestelmä auttaa sulkemaan oven pehmeästi.

Samanlainen ominaisuus havaitaan, kun uunin luukku avautuu kokonaan. Noin 9 cm:n päässä täysin aukiasennosta vaimennussysteemi ryntää sisään, mikä mahdollistaa pehmeän aukon.

### Uunin lampun vaihtaminen

Tuotteen turvallisuuden vuoksi käyttäjä ei saa poistaa uunin lamppua. Jos lamppu vioittuu, ota yhteys valtuutettuun huoltoon ja vaihda se.

## 7 Vianetsintä

### Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

- On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Kun höyrykeitto on valmis, tuotteesta tulee vesipumpun melua.

- Vesipumppu voi aiheuttaa melua, kun uuni ottaa veden takaisin säiliöön. >>> *Tämä ei ole vika.*

### Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*

### Uunin valot eivät toimi.

- Uunin lamppu on viallinen. >>> *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

### Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. >>> *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Virta on katkennut. >>> *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.





