



KAKSOISUUNI

KÄYTTÖOPAS

GEIDD 27000 B

FI

www.grundig.com

285.4460.62/R.AE/24.09.2019/10-5
7757882938

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

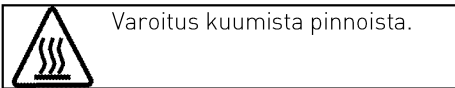
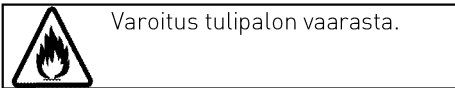
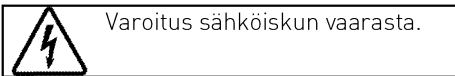
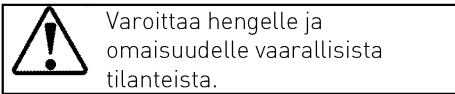
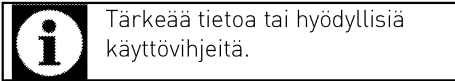
Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin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



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

SISÄLLYSLUETTELO

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

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Tuoteturvallisuus	6
Käyttötarkoitus	9
Lasten turvallisuus	10
Vanhan laitteen hävittäminen	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen	11

2 Yleiset tiedot **12**

Yleiskatsaus	12
Pakkauksen sisältö	13
Tekniset tiedot	15

3 Asennus **16**

Ennen asennusta	16
Asennus ja liitännät	18
Vanhan laitteen hävittäminen	20

4 Valmistelut **21**

Energiansäästövihtejä	21
Ensimmäinen käyttökerta	21
Aika-asetus	21
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	22
Veden kovuustason säätäminen	23
Ensimmäinen kuumennus	24

5 Uunin käyttäminen **25**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta	25
Sähköuunin käyttäminen	26
Käyttötilat	28
Ohjauspaneelin käyttöönotto	32
Kypsennysohjelmavalikko	32
Automaattinen kypsennystoimintovalikko	37
Lisätoiminnot-valikko	42
Asetusvalikko	50
Kypsennysaikataulukko	52
Grillin käyttäminen	55
Grillauksen ruoanlaittoaikataulukko	59

6 Kunnossapito ja huolto **60**

Yleisiä tietoja	60
Ohjauspaneelin puhdistaminen	60
Uunin puhdistus	61
Uuninluukun irrottaminen	61

7 Vianetsintä **63**

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 fysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä 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 tulleit 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.

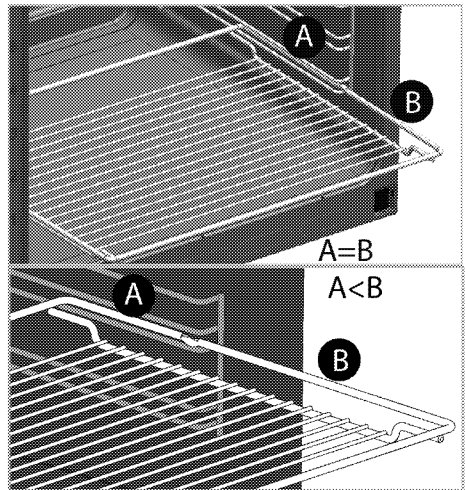
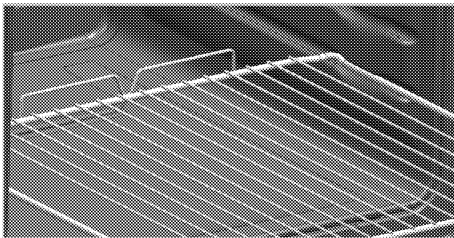
Tuoteturvallisuus

- **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.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- 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.

- 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
- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään

30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötilanturia.
- 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 luukkaa 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 pulloitettua 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 höyrykypsennyksen jälkeen. Vesisäiliöön jääneen veden käyttö seuraavalla kypsennyksellä 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.
- Tämä tuote sopii käytettäväksi jopa 2 500 metrin korkeudessa.
- 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 liedon 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:

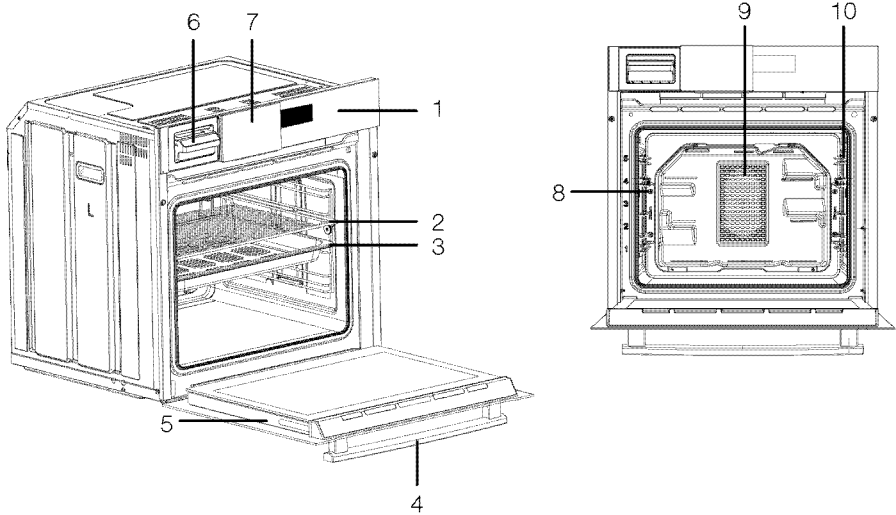
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laitte ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

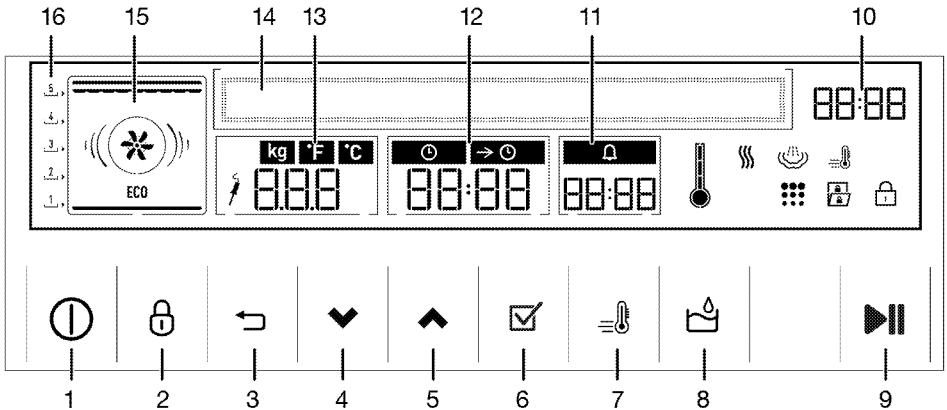
- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen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

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|---------------|----|---|
| 1 | Ohjauspaneeli | 6 | Vesisäiliö |
| 2 | Ritiläteline | 7 | Vesisäiliön kansi |
| 3 | Uunipelti | 8 | Höyrynpoistoputket |
| 4 | Kahva | 9 | Puhaltimen moottori (teräslevyn takana) |
| 5 | Luukku | 10 | Tasojen asennot |



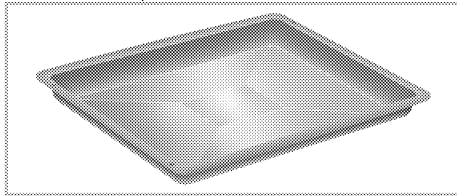
- | | | | |
|---|---------------------------------------|----|--|
| 1 | ON/OFF-näppäin | 10 | Nykyisen ajan osoitinkenttä |
| 2 | Näppäinlukon näppäin | 11 | Hälytysajan kenttä |
| 3 | Paluunäppäin | 12 | Kypsennysaika/kypsennysajan
päättymiskenttä |
| 4 | Alanäppäin (Valikon valinta) | 13 | Lämpötilan/Painon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

Pakkauksen sisältö

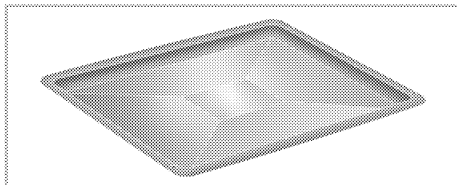


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

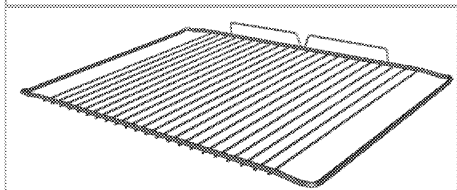
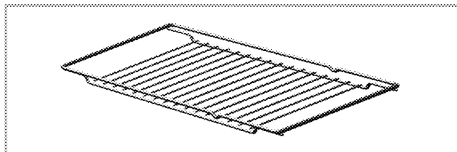
1. **Käyttöopas**
2. **Uunipelti**
(Tulenkestävä - Kestää itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa)
Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



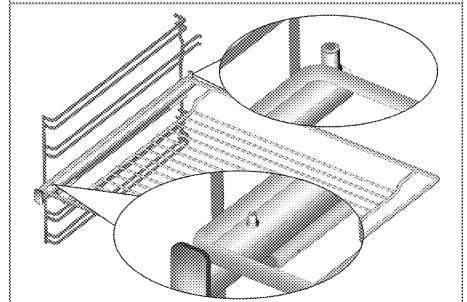
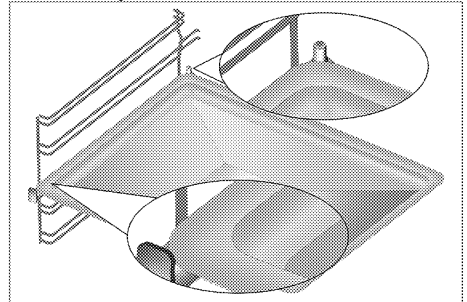
3. **Leivinpelti**
(Tulenkestävä - Kestää itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa)
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.



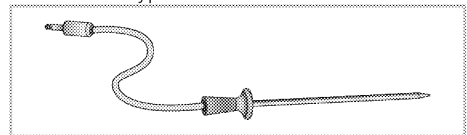
4. **Uuniritilä**
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



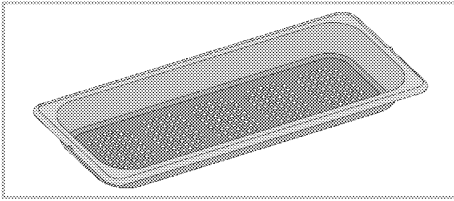
5. **Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin**
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)
Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti.
Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimien takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.



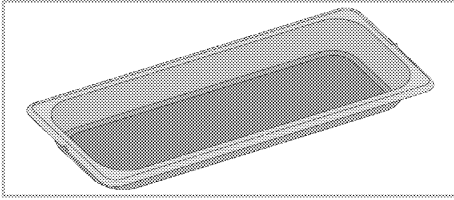
6. **Lihan paistoanturi**
Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



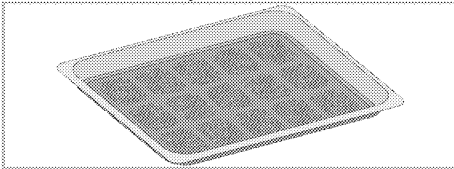
7. **Pieni höyrykypsennyksen tarkoitettu rei'itetty pelti**
Soveltuu höyrykypsennykseen.
Rei'itetty pelti päästävät pois ruoasta tulevan tiivistyneen veden tai neste.



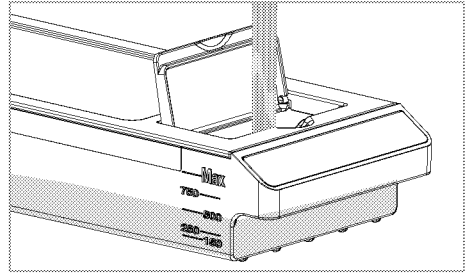
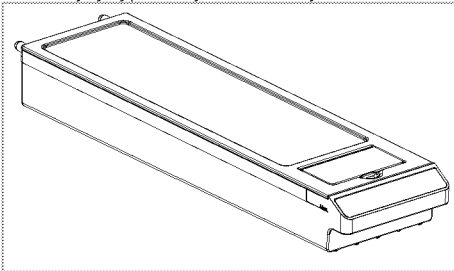
8. **Reiätön uunipelti höyrykypsennykseen**
Sitä käytetään kuivien ruokien, kuten palkojen, höyrykypsennykseen.



9. **Suuri höyrykypsennykseen tarkoitettu rei'itetty pelti**
Soveltuu höyrykypsennykseen. Rei'itetyt pellit päästävät pois ruoasta tulevan tiivistyneen veden tai nesteen.

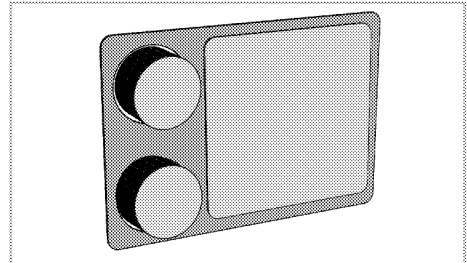


10. **Vesisäiliö**
Tämä on säiliö, jossa säilytetään höyrykypsennyksessä käytettävää vettä.



11. **Kalkinpoistotabletti**

Käytetään kalkinpoistotoiminnossa. Laitteen mukana toimitetaan kaksi kalkinpoistotablettia.



VAROITUS

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/lääkäriin, 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 ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Höyryuuni
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-kuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatehokkuusluokka 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 16*.



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



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



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.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

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

Ennen asennusta

Laitte on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä

turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

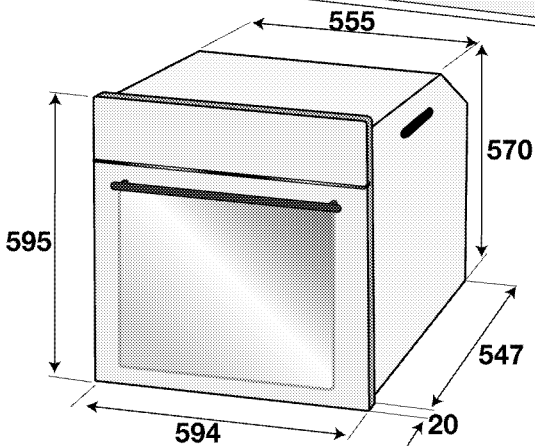
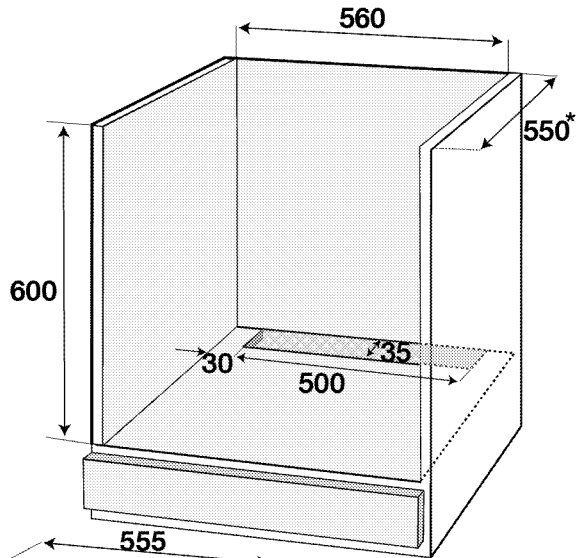
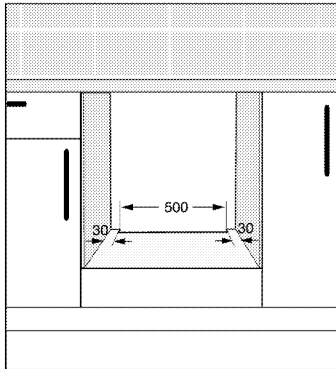
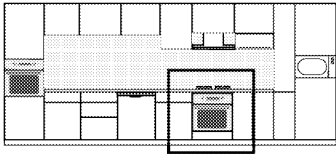
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.
- Kun siirrät 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.



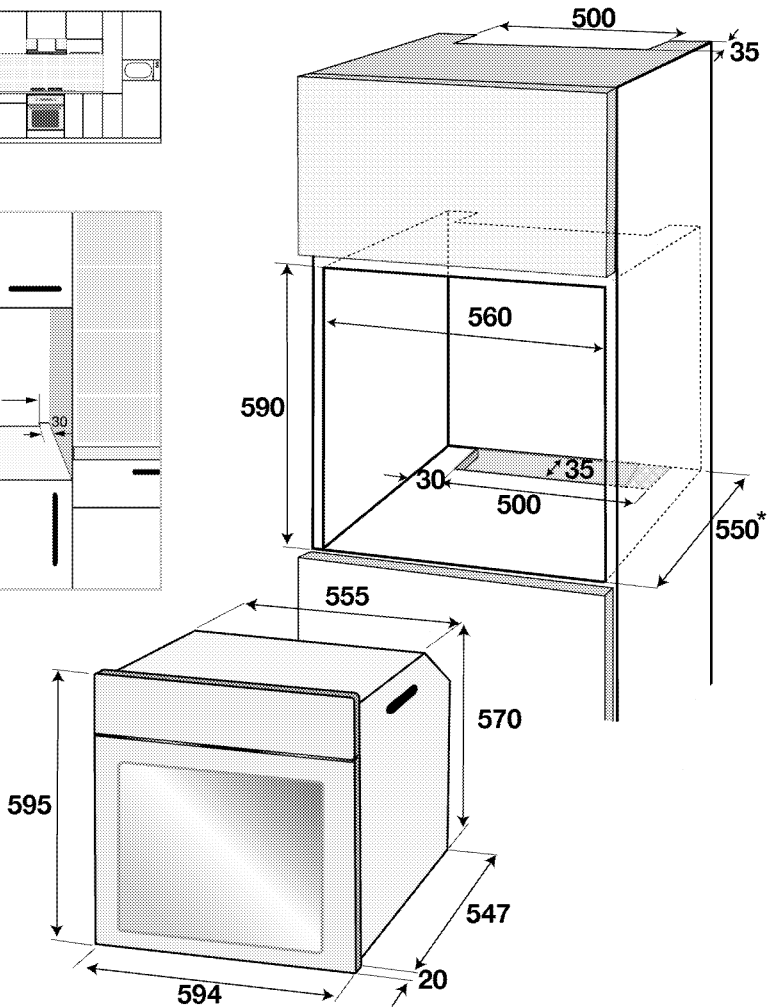
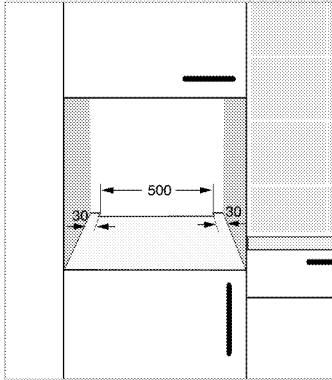
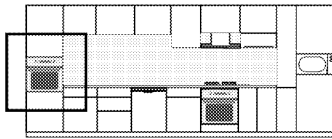
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



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.

**VAARA:**

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.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kirstytynenä, 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.

**VAARA:**

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



Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reitä sitä keittotason yläpuolelle).

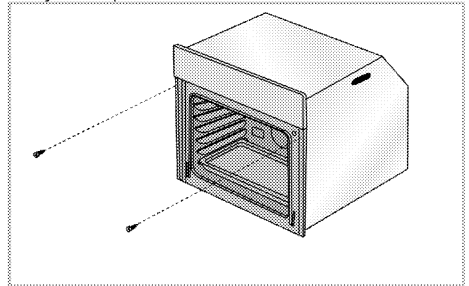


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman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

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

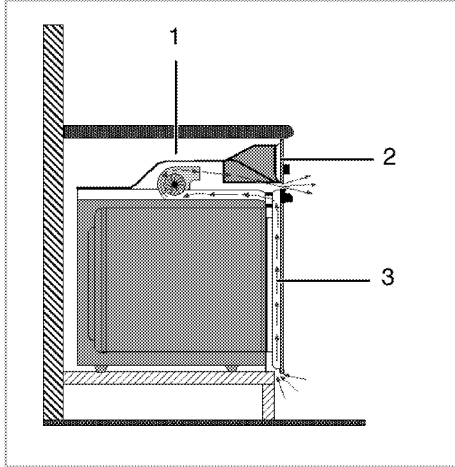
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Varmista uunin asentamisen loppuksi, 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 Jäähdytystuuletin
2 Ohjauspaneeli
3 Luukku

Sisäänrakennettu jäädytystuuletin jäädyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

i Jäähdytys 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 luukkuja, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkuja 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

Energiansäästövihtejä

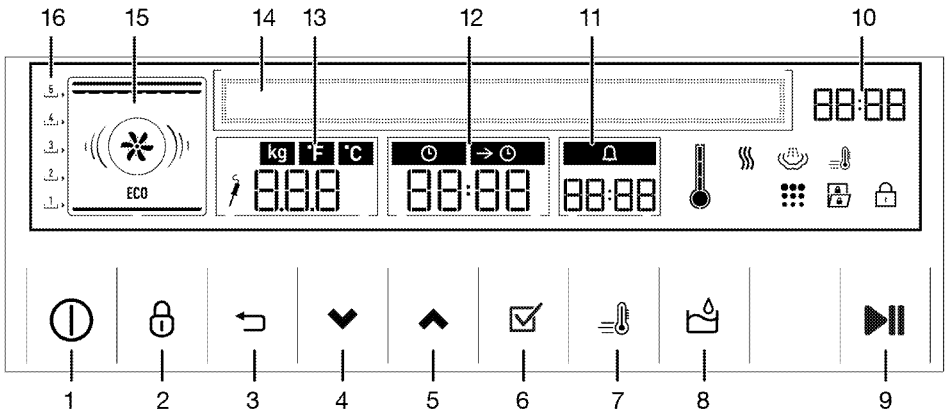
Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- 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" -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.

Ensimmäinen käyttökerta Aika-asetus






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

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.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus






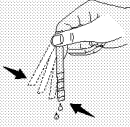
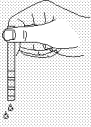






Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. 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 pinoilta oikeaan aikaan. Testiliuskan valmistelu kuvataan alla.

A	B	C	D	E	F
					<p>1  Ei kalkkijäämiä</p> <p>2  Hyvin vähän kalkkijäämiä</p> <p>3  Vähän kalkkijäämiä</p> <p>4  Kalkkijäämiä</p> <p>5  Liian paljon kalkkijäämiä</p> <p>6  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 määrä, ja syötä arvo vastaavaan valikkonäyttöön.
- Pidä testiliuska mittauksen jälkeen pois lasten ulottuvilta ja hävitä se. Tyhjä mittaukseen 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. Vahvista asetukset koskettamalla -kuvaketta.

Ensimmäinen kuumennus

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



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laitte 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 26*.
5. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
6. Sammuta uuni, katso *Sähköuunin käyttäminen, sivu 26*

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse grillin korkein teho, katso .
4. Käytä uunia noin 30 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 Unin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, unin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä. Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvohiisi 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 unin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä unin 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 rasvankeräyspellille 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.



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.



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.



Kun teet jonkin toiminnon asettamista, kyseisen asetuksen kehykseen sytty valo.



Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.



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



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

Toiminto	Suosittelu lämpötila [°C]	Lämpötila-alue [°C]
Höyry	100	40-100
Höyry + Staattinen+tuuletin	175	40-280
Staattinen	180	40-320**
Staattinen + tuuletin	200	40-280
Höyry + puhallinkuumennus	175	40-280
Eco Fan - kuumennus	180	160-220
Tuuletinkuumennus	180	40-280
Moni (3-D)	200	40-280
Höyry + Täysgrillii + tuul.	200	40-280
Täysgrillii	280	40-280
Matala grillii	280	40-280
Täysgrillii + tuul.	200	40-280
Höyry + Tuul.kuum. + pohja	220	50-250
Tuul.kuum. + pohja	220	50-320**
Alakuumennus	180	40-220
Kyps. matala lämpö	100	50-150
Lämpimänä pitäminen	65	40-100

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.
**Lämpötilan enimmäisasetus on 310°C malleissa, joissa on pyrolyytinen itsepuhdistustoiminto (pyrolyysi).

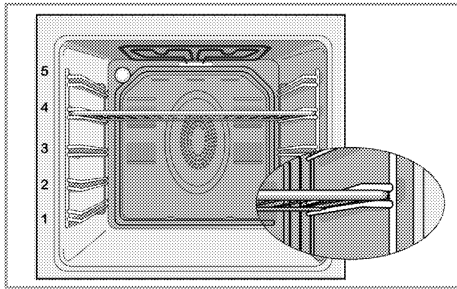
Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kosketa On/Off-näppäintä kytkeäksesi uunin pois päältä.

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

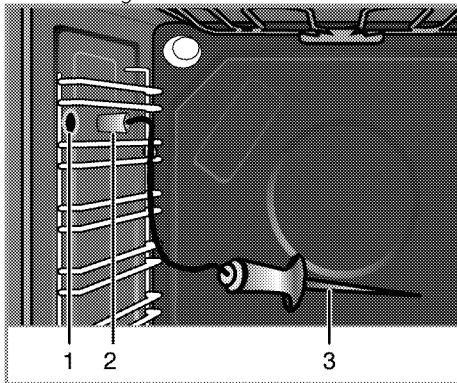
Älä anna grilliritilän olla vasten uunin takaseinää. Siirrä grilliritilää telineen etuosaa kohti ja aseta paikoilleen luukun avulla saavuttaaksesi hyvän grillaustehon.

(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)



Lihan paistoanturin käyttö

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



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



Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvässä jatkuvasti.

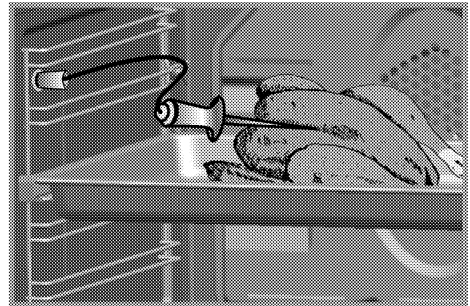


Jos olet asettanut uunin ajastimen tietylle ruoanlaittoajalle ennen paistoanturin käyttöä, tämä toiminto peruutetaan automaattisesti, kun kiinnität paistoanturin.



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 asetuslämpötilan, ja sammuttaa sen jälkeen uunin.



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

- 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 ylittävälle 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 * Elintarvike turvallisuu den vuoksi punaisen lihan suositettu vähimmäislämpötila lihan keskellä (kylmimmässä kohdassa) on 63 °C.
* Elintarvike turvallisuu den vuoksi siipikarjan lihan suositettu 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 aika näytöllä.

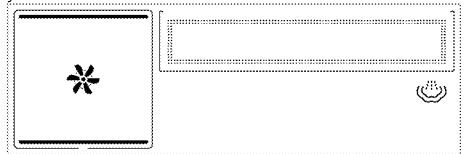
Höyry

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



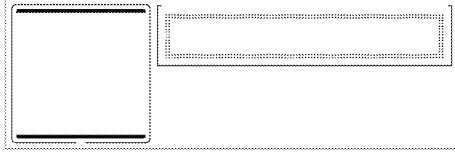
Höyry + Staattinen+tuuletin

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.



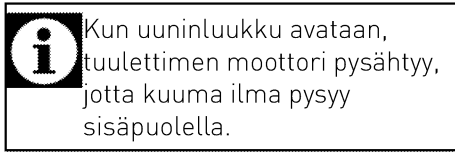
Staattinen+tuuletin

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



Höyry + puhallinkuumennus

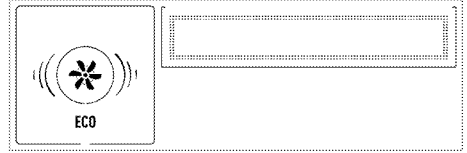
Takakuumentimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Lisäksi myös tämä toiminto tukee höyrytoimintoa. Se soveltuu ruoanlaittamiseen eri tasoilla, eikä esikuumennusta tarvita useimmissa tapauksissa. Soveltuu paistamiseen useilla tasoilla.



Eco Fan -kuumennus

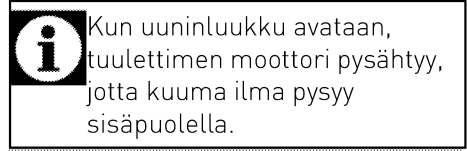
Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160–220 °C lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman.

Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu taulukossa "Eco Fan -kuumennus".



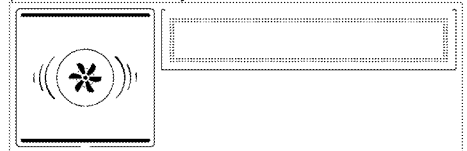
Tuuletinkuumennus

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.



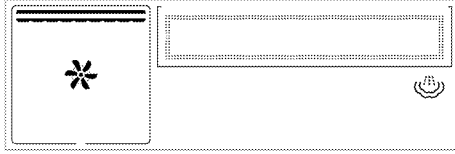
Moni (3-D)

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



Höyry + Täysgrillii + tuuletin

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



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

Täysgrilli

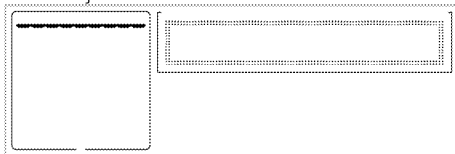
Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



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

Matala grilli

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



Matala grilli

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

Täysgrilli + tuul.

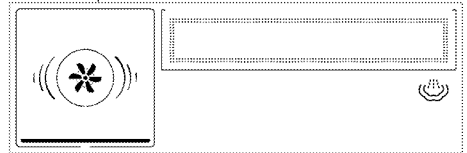
Täyden grillin kuumentama kuuma ilma jakautuu uunin sisällä hyvin nopeasti tuulettimen avulla. Se sopii suurten lihamäärien grillaukseen.



- Aseta suuret tai keskikokoiset annokset oikealle peltitasolle grillivastuksen alle grillaamista varten.
- Aseta lämpötila maksimitasolle.
- 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

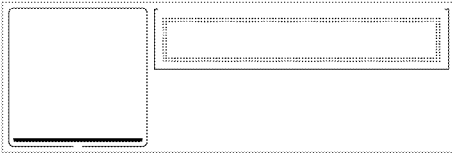
Alalämpö ja tuuletinavusteinen kypsennys (takaseinässä) ovat päällä. Sopii pizzan paistoon.

Tuul.kuum. + pohja



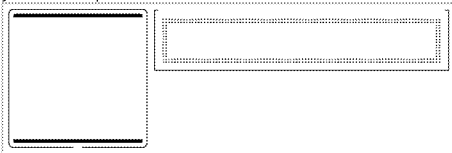
Alakuumennus

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



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 tarjoihuvalmiina pitämiseen.

Lämpimänä pitäminen



HÖYRYTOIMINNON TUKI

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.

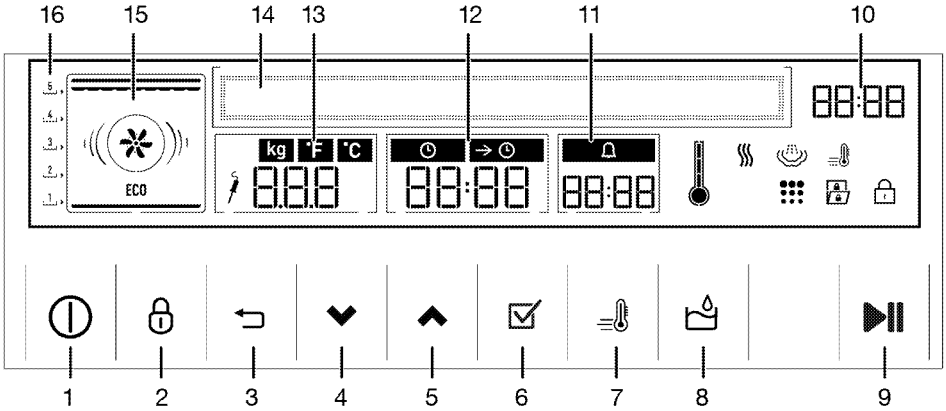
On suositeltavaa käyttää matalaa höyrytasoa paistettaessa kakkujen, pullien ja vastaavien tyyppisiä leivonnaisia.

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 käyttöönnotto



- 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/lopetta paistaminen -näppäin
- 10 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 11 Hälytysajan kenttä
- 12 Kypsennysaika/kypsennysajan päättymiskenttä
- 13 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 14 Tekstinäyttö
- 15 Toimintovalitsin
- 16 Tasojen asennot

- : Lämpimänä pito symboli
 - : 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 aktivoiaksesi 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
- : Hälytysymboli
- : Sisälämpötilan symboli



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 / 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 kehyksen 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.



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

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



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



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 merkkiäänä. 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 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 kypsennysohjelma- valikko koskettamalla -kuvaketta.
4. Valitse höyrykypsennys tai höyryavusteinen kypsennys koskettamalla - tai -kuvaketta. Aktivoi toiminto koskettamalla -kuvaketta.
5. Kosketa -kuvaketta. Säädä höyrytasoa - tai -kuvaketta koskettamalla. Vahvista asetus koskettamalla uudelleen -kuvaketta.
6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa - tai -kuvaketta Lämpötila/paino-valikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti kun se on muutettu.




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 -kuvaketta. Tämä toiminto ei anna sinun aloittaa kypsennystä, ennen kuin kypsennysaika on asetettu. Kypsennysaika asetetaan näytössä automaattisesti 30 minuuttiin.
8. **Voit asettaa kypsennyksen päättymisaajan tätä myöhemmäksi** koskettamalla -kuvaketta kypsennysajan asettamisen jälkeen.   tulee näyttöön. Aseta haluamasi kypsennyksen päättymisaika koskettamalla - tai -kuvaketta.
9. **Voit asettaa hälytysajan vaikuttamatta muistutukseen** koskettamalla -kuvaketta kehyksen siirtämiseksi Hälytysaika-kohtaan.  tulee näyttöön. Aseta hälytysaika koskettamalla -kuvaketta.


- tai -kuvaketta. Hälytysaika on muistuttamista varten, eikä se vaikuta kypsennysaikaan tai uunin toimintaan. Tämä on kätevää, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan.

 Suurin mahdollinen hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.


10. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika ja hälytysaika ovat oikeat, käynnistä kypsentyminen 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.

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


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



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


 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.

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

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

 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 **"Ruonlaitto 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.

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.



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.



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



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.



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).



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 arvoa on muutettu. Kypsennysaika muuttuu automaattisesti ruoan painon perusteella.

 Voit muuttaa painon vain aterioille, joille on asetettavissa paino.

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

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

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



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.



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



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



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.








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.




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 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.

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



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


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

20. Tyhjennä kypsennysohjelman päätyttyä vesisäiliöön jääneet vedet hygieniasyistä.

 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.

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

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

Automaattiset kypsennystoiminnot:

Saattavat vaihdella mallin mukaan

Vihannekset	Kakut/leivät/piirä	Liha, 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	Lammaspaisti	Omenatuulihatut
Moussäka	Kanelirullat	Broilerin pala	Kalafilee	-	Marenki
Perunagratiini	Helpot sitruunapikkuleivät	Broilerifilee	Kalakebabit	Tandoorilammas	Éclair
-	Hedelmäkakku	Broileri, grilli	Kalamuhennos	Pihvi	-
Gratinoidut kasvikset	Hedelmäkakku	Paahdettu kalkkuna	Lohifilee	Lihamureke	Crème Brûlée
Pakastevihannekset	Suolaiset leivonnaiset	-	Kalapiiras	Ulkofiteepihvi	Suklaavanukas
	Patonki	Kalkkunafilée	-	Possulihapullat	Crème Brûlée
	Vuokaleipä	Ankka		Porsaan paahtopaisti	Hunajoitu omena
	Pyöreä leipä	Hanhi		Porsaanpaisti	Suklaakakku
	Suolaiset voisarvet	Jänis			Semolinateivat
	Voisarviletit	Fasaani metsästäjän tapaan			Semolinakakku
	Juustopasteijat	Fasaani			Kuivattu omena
	Bagel				Kuivattu kvitteni
	Pizza				Kuivattu päärynä
	Suklaavuoka				-
	Semolinateivat				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 höyrykehitysjärjestelmään 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.
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 höyrykypsennyskerran jälkeen hygienia-asiyistä.



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 tuotestasi.)

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 suositellun lämpötilan ja ajan. Voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa ja asettaa päättymisajan.

Käyminen (Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotestasi.)

Tämä toiminto soveltuu kohotetun taikinan, kuten leipä-, hyyydykekakku- 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 suositellun 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 reiitettyä peltiä. Aseta uunipelti höyrykypsennykseen tarkoitetun uunipellin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää sulatettavasta ruoasta tulevan veden.



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



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 kалttaukseen ennen jäädyttämistä tai pullottamista.

Blanseerauksessa on käytettävä höyrykypsennykseen tarkoitettua reiitettyä peltiä. Aseta uunipelti höyrykypsennykseen tarkoitetun uunipellin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää blanseerattavasta ruoasta tulevan veden.

 Jotta blanseeratun ruoan väri pysy ennallaan, aseta ruoka blanseerauksen jälkeen jääveeten, 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 tuotestasi.)









Tämä toiminto soveltuu pullotuksessa käytettävien lasiastioiden ja niiden kansien sterilointiin.

Käytä uunin grilliritilää astioita ja kansia steriloidessa. 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.

 Käytä lämmön- ja höyrynkestäviä lasiastioita.

 Kun steriloit useamman kuin yhden astian ja kannen, varmista, etteivät ne koske toisiinsa.

 Steriloi 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 tuotestasi.)



Pullotus soveltuu blanseerattujen eli kaltattujen ruokien (esimerkiksi kasvien ja hedelmien) uudelleen lämmittämiseen steriloiduissa 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 steriloidulla kannella.

Astioiden pulloituksen aikana on käytettävä höyrykypsennykseen tarkoitettua reiitettyä peltiä. Aseta uunipelti reiitetyin höyrykypsennyspellin alemman kannattimen (kannatin 1) alle, jotta se kerää höyryn vuoksi syntyneen veden. Kun olet jäädyttänyt pulloitetun veden astiat, ota ne pois paistoalueelta. Kun olet ottanut lasiastiat pois paistoalueelta, anna niiden jäähtyä huoneenlämpöiseksi.

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

	Käytä lämmön- ja höyrykestäviä lasiastioita.
	Lasiastiat voivat murtua pulloitusprosessin 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 reiitetylle pellille sen sulattamista varten.

Jos suklaanpalat eivät ole pakkauksessa, aseta ne lämmönkestävään astiaan, aseta astiaan kansi ja aseta astia höyrykypsennykseen tarkoitettulle reiitetylle pellille.

	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 juoksevampaa 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 kestromaidot eivät sovellu jogurtin valmistukseen, eikä niitä saa siksi käyttää.
- Hapattamisessa käytetyn jogurtin on oltava tuoretta.



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 suositellun 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.



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.



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



VAROITUS

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 pyrolyyttisellä 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. Lasikuitutiivistä 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 uuninluukku väkisin kahvasta ennen kuin lukitussymboli on hävinnyt näytöstä.
10. Irrota puhdistustoimenpiteen päätteeksi valkoiset saostumat käyttäen etikkaa ja vettä.

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



VAROITUS

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.

 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 luukua ei voi avata ja lukitussymboli  näkyy näytössä. Älä yritä avata uuniluukua väkisin kahvasta ennen kuin lukitussymboli 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 Dryng" [automaattinen kuivatus] tulee tekstinäyttöön.
5. Kosketa . "On" [päällä] tulee näkyviin ja automaattinen kuivatus toiminto 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 kypsentämisessä voidaan tarvita lisää vettä. Tuntia pidempään kestävässä kypsentämisessä pitää muistaa noudattaa uunin antamia varoituksia.

Uunin toimintojen käyttö kypsentämiseen

Ruokalaji	Uunipeltien 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
Taikinaleivonnainen	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 250/maks. sitten	100 ... 120

Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti		3	180 ... 190 25 min 250/maks. sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti		3	25 min 250/maks. sitten 190	60 ... 80
Paistettu broileri	Yksi pelti		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	60 ... 70
	Yksi pelti		2	15 min 250/maks. sitten 180 ... 190	70 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti		1	25 min 250/maks. sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti		3	200	20 ... 30
<p>Kun laitat ruokaa ensimmäisellä ja kolmannella tasolla yhtä aikaa, aseta uunipelti alatasolle ja leivinpelti ylätasolle.</p> <p>Kun laitat ruokaa ensimmäisellä ja viidennellä tasolla yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.</p> <p>Kun laitat ruokaa kolmella pellillä yhtä aikaa, aseta uunipelti ylätasolle ja leivinpelti alatasolle.</p> <p>Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.</p> <p>* Sokerikakulle suositellaan 26cm läpimittaista muottia.</p> <p>** [310 °C] Kun pizzakivi - lapiota käytetään</p>					


Höyrykypsennys


Ruokalaji	Ruoan paino (g)	Uunipeltti	Ritiläaseto	Kypsennystoiminto	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Pakasteherneet	2 600	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	30 ... 40
Pakasteherneet	1 800 yhtä peltillistä varten	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3 ... 5	Höyrykypsennys	100	35 ... 45
Kylkiluupihvi	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	65 ... 75
Perunapalat	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	30 ... 40
Kananrinta	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	25 ... 35
Parsakaali	1 400	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	20 ... 30
Naudan sisäfilee	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	50 ... 60
Kala	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	20 ... 30
Kesäkurpitsapalat	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	25 ... 35
Kukkakaali	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	30 ... 40
Ruusukaali	500	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	10 ... 20
Vihreät pavut	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	25 ... 35
Porkkanapalat	1 000	Rei'itetty peltti + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	20 ... 30
Riisi	Vesi: 475 Riisi: 180	Borosilikaattilasat + Uunipeltti	3	Höyrykypsennys	100	25 ... 35





1 - Älä esikypsennä.

2 - Kypsentaessäsi ruokaa, aseta uunipeltti 1 tasolle ja rei'itetty peltti 3 tasolle.


Eco Fan -kuumennus

 Älä muuta kypsennyslämpötilaa, kun paistaminen on alkanut Eco Fan -kuumennus-tilassa.






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





Ruokalaji	Uunipelttien lukumäärä		Ritiläaseto	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakut paperivuoassa	Yksi peltti		3	175	40 ... 50
Pikkuleivät	Yksi peltti		3	180	25 ... 35
Taikinaleivonnainen	Yksi peltti		3	200	45 ... 55
Ravitseva leivonnainen	Yksi peltti		3	200	35 ... 45

Grillin käyttäminen









 **VAROITUS**
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 kypsennysohjelma- valikon.
4. Kosketa -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon ilman höyryä. Kosketa  aktivoidaksesi toiminnon.
5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa  lämpötila/paino- valikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti, kun se on muutettu.


 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 päättymisaajan myöhemmäksi** kosketa  kypsennysajan asettamisen jälkeen.  näkyy näytöllä. Kosketa  /  asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan.
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.


 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**".

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









 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 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 merkkiäni. Kosketa mitä tahansa näppäintä sammuttaaksesi äänimerkin.











Höyryavustettu grillaus

1. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä.
2. Päävalikko avautuu, kun uuni kytketään päälle.
3. Kosketa -näppäintä avataksesi kypsennysohjelma-avainvalikon.
4. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun höyryavustetun grillaustoiminnon. Kosketa  aktivoidaksesi toiminnon.
5. Kosketa -kuvaketta. Säädä höyrytasoa - tai -kuvaketta koskettamalla. Vahvista asetukset koskettamalla uudelleen -kuvaketta.

6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa  lämpötila/paino-valikossa ja aseta haluttu lämpötila. Lämpötila-arvo vahvistetaan heti, kun se on muutettu.



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 kehysten Kypsennysaika/kypsennyksen päättymisaika -kenttään.  näkyy näytöllä. Kosketa  asettaaksesi kypsennysajan. Tämä toiminto ei anna sinun aloittaa kypsennystä ennen kuin kypsennysaika on asetettu. Kypsennysaika asetetaan näytöllä automaattisesti 30 minuuttiin.
8. **Asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan myöhemmäksi** kosketa  kypsennysajan asettamisen jälkeen.   näkyy näytöllä. Kosketa  asettaaksesi kypsennyksen päättymisaajan.
9. **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.

10. Jos kypsennystoiminto, lämpötila, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika 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.

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 pulloitettua 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 **"Ruonlaitto 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.

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.



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.



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



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	Ritilaasento	Suosittelut lämpötila (°C)**	Grillausaika (noin)
Kala	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min. #
Viipaloitu broileri	Uuniritilä	4...5	250/max	25...35 min.
Lampaankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	20...25 min.
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Vasikankyljykset	Uuniritilä	4...5	250/max	25...30 min. #
Paahtoleipä *	Uuniritilä	4	250/max	1...3 min.

riippuen paksuudesta

* Esilämmitä 5 minuutin ajan.

** Jos tuotteen grillilämpötilaa ei voi säätää, grilli toimii enimmäislämpötilassa. temperature.

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

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

Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut.

Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

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



VAARA:

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



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.



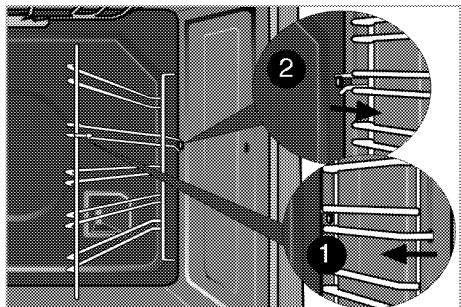
Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten. Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

Sivuseinän puhdistaminen[Vaihtelevat laitemallin mukaan.]

[Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.]

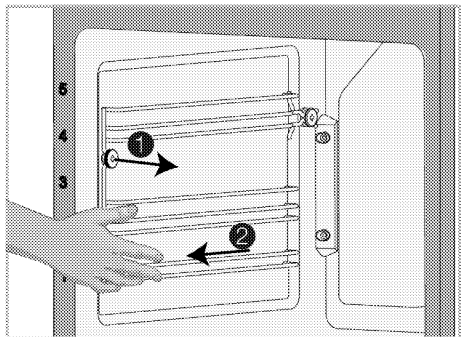
1. Irrota sivutelineen etuosa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Sivuseinän puhdistaminen[Vaihtelevat laitemallin mukaan.]

[Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.]

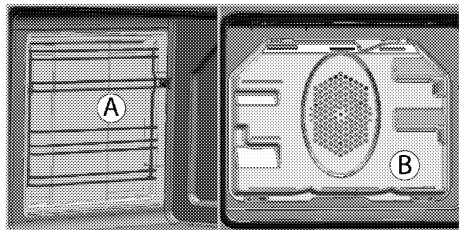
1. Irrota ruuvi sivutelineen etuosasta alla olevan kuvan mukaisesti.
2. Irrota sivuteline kokonaan



Katalyyttiset seinät

[Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.]

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä ei tule puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseksensä imemällä rasvan ja muuntamalla sen poltettavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).



Uuniluukun puhdistaminen

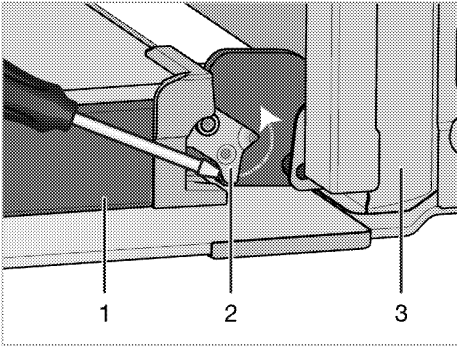
Uuniluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



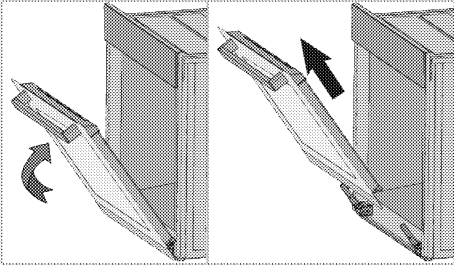
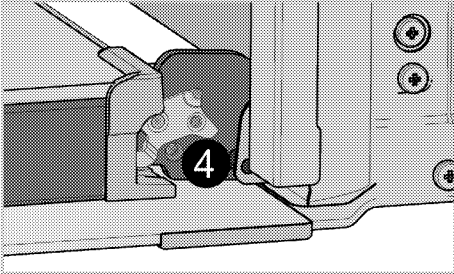
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuniluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuniluukun irrottaminen

1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa luukut saranankotelon (2) etuoivien 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.



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.

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.*

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.

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Notes

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

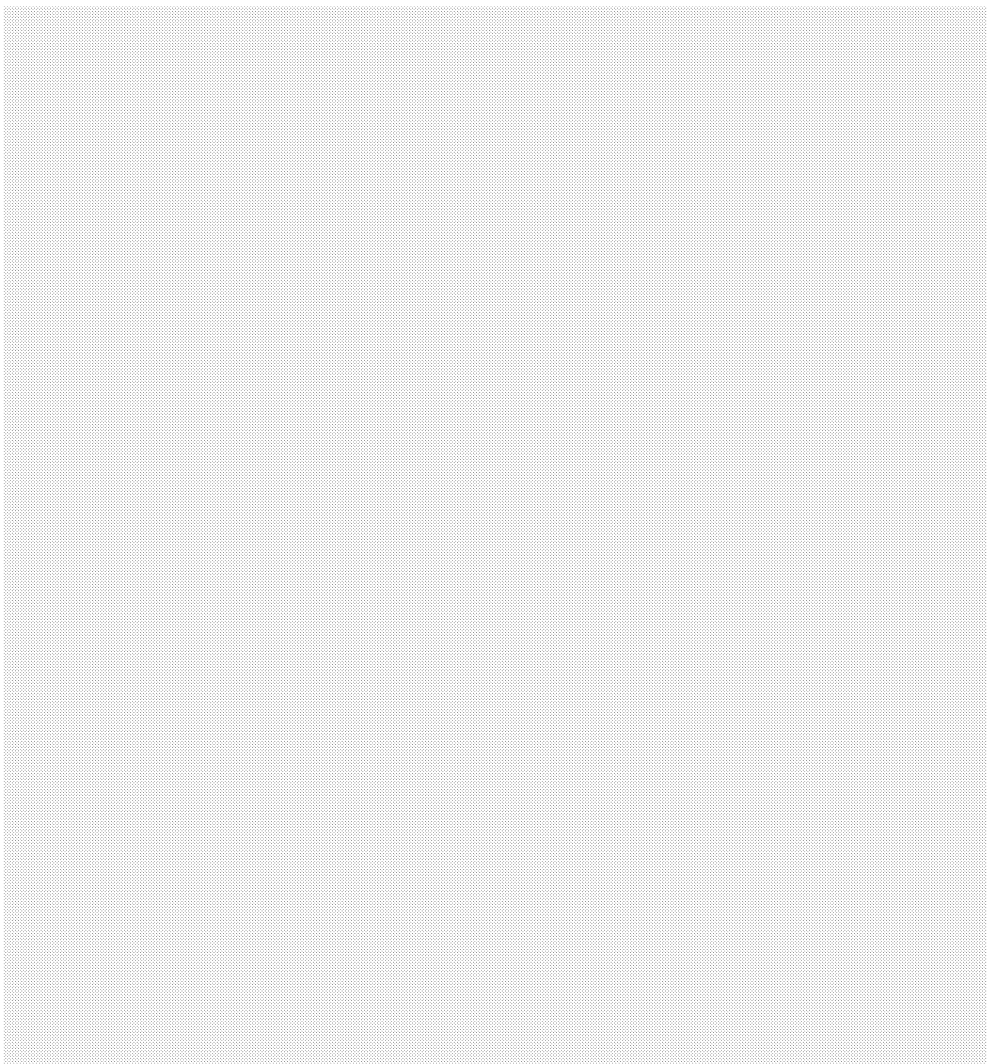
.....

.....

.....

.....

.....



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com