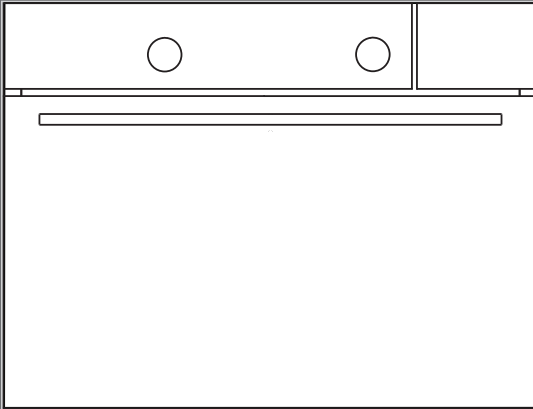


FI

YKSITYISKOHTAISET OHJEET HÖYRY- YHDISTELMÄUUNIN KÄYTTÄMISEKSI

gorenje



Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on
suunniteltu helpottamaan tuotteen
käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa
ei ole vaurioita. Jos havaitset
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen
myymälään, josta laite toimitettiin.
Löydät puhelinnumeron laskusta tai
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös
verkkosivustoltamme:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|--|---|
| 4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA 6 Ennen uunin liittämistä 7 HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN KÄYTTÄMISEKSI 11 Tekniset tiedot 12 Ohjausyksikkö | JOHDANTO |
| 14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ 14 Höyrykypsennys 15 Vesisäiliön täyttäminen | LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄI-SEEN KÄYTTÖÖN |
| 16 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1–6) 16 Vaihe 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET 20 Vaihe 2: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN 22 Vaihe 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN 26 Vaihe 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN 27 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 27 Vaihe 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ 28 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT | KYPSENNYSVAI- HEET |
| 49 HUOLTO JA PUHDISTUS 50 Tavanomainen uunin puhdistus 51 Uunin puhdistaminen 52 Höyryjärjestelmän puhdistus 53 Vaahtosuodattimen puhdistus 54 Lankakiskojen poistaminen ja puhdistus 55 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 58 Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen 59 Lampun vaihtaminen | HUOLTO JA PUHDISTUS |
| 60 VIANETSINTÄTAULUKKO | VIANETSINTÄ |
| 61 HÄVITTÄMINEN | MUU |

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvalliseksi käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

VAROITUS: Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

VAROITUS: Uunin ulkoiset osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset poissa uunin luota.

Laite kuumenee käytön aikana. Älä koske uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu, jotta välttyään mahdolliselta sähköiskulta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin / keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi (koskee vain laitteita, joiden mukana on toimitettu jatkojohto).

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen. Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

Höyryuunin turvallinen ja asianmukainen käyttö

Anna laitteen olla jonkun aikaa huoneenlämmössä ennen kuin liität sen verkkovirtaan, jotta laitteen komponentit saavuttaisivat huoneenlämpötilan. Jos uunia säilytetään lämpötilassa, joka on lähellä jäätympistettä tai sen alapuolella, tietyt komponentit, erityisesti pumpput, ovat vaarassa vaurioitua.

Laitetta ei tule käyttää ympäristössä, jonka lämpötila on alle 5 °C. Laite ei toimi asianmukaisesti tämän lämpötilan alapuolella. Jos laite kytketään päälle tällaisissa olosuhteissa, sen pumppu voi vaurioitua.

Jos laite ei toimi asianmukaisesti, irrota se verkkovirrasta.

Älä säilytä uunissa esineitä, joista voi aiheutua vaaraa, kun uuni kytketään päälle.

Älä käytä laitteessa tislattua vettä, joka ei sovellu nautittavaksi (esim. Akkuihin tarkoitettu tislattu vesi, joka sisältää happoa).

Kun avaat luukun (höyryjärjestelmällä varustetuissa laitteissa) höyrykypsennyksen jälkeen tai aikana, varmista että avaat luukun täysin auki, muussa tapauksessa uunista purkautuva höyry voi vaikuttaa negatiivisesti ohjauspaneelin toimintaan.

Kun höyrykypsennys on valmis, uuniin jää vielä höyryä. Avaa uuninluukku varovaisesti, koska kuuma höyry voi aiheuttaa palovammoja. Puhdista uuni, kun se on jäähtynyt huoneenlämpötilaan.

Kypsennysprosessin jälkeen höyryjärjestelmään jäänyt vesi pumpataan takaisin vesisäiliöön. Vesi voi tästä syystä olla kuumaa. Ole varovainen tyhjentäessäsi säiliön.

Jotta kalkin muodostumiselta vältyttäisiin, jätä uuninluukku auki kypsennyksen jälkeen, niin että uuni pääsee jäähtymään huoneenlämpötilaan.

Emme suosittele avaamaan uunia höyryjakson aikana, koska seurauksena on virrankulutuksen kasvaminen ja tiivistyneen veden syntyminen.



VAROITUS!

Palovammojen ja laitteen vaurioitumisen vaara.

- Purkautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja: Ole varovainen avatessasi laitteen luukun toiminnon ollessa aktivoituna. Höyryä voi purkautua.



VAROITUS!

Käytä nesteenä ainoastaan vettä. Älä käytä suodatettua (vettä, josta on poistettu suola) tai tislattua vettä.

ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ

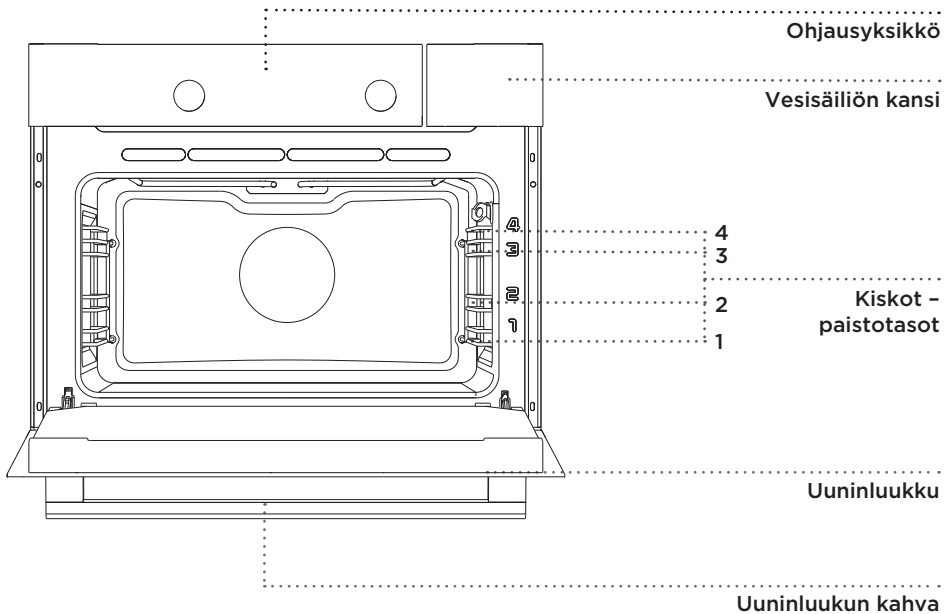


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN KÄYTTÄMISEKSI

(UUNIN JA VARUSTEIDEN KUVAUS - VAIHTELEVAT MALLISTA TOISEEN)

Kuvassa näkyy yksi kalusteisiin asennettavista malleista. Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



LANAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).
Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle ja kolmannelle tasolle.
Ulosvedettävistä kiskoista on saatavana useita eri malleja (laitteen mallista riippuen):
kaksi osittain ulosvedettävää, yksi täysin ja yksi osittain ulosvedettävää sekä kaksi täysin ulosvedettävää kiskoa.

UUNINLUUKUN KYTKIN

Kytkimet sammuttavat uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun luukku suljetaan, kytkimet käynnistävät jälleen lämpövastukset.

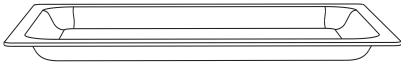
JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä. (Jäähdytys-tuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)


UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (riippuvat mallista)

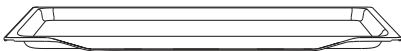


LASISIA PAISTOASTIOITA käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

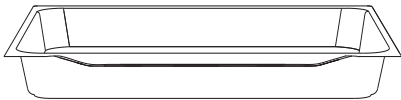


RITILÄÄ käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.


 Ritilässä on turvahaka. Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.



MATALA PAISTOPELTI on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

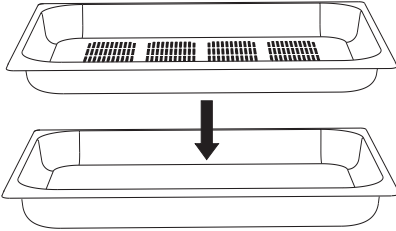


SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

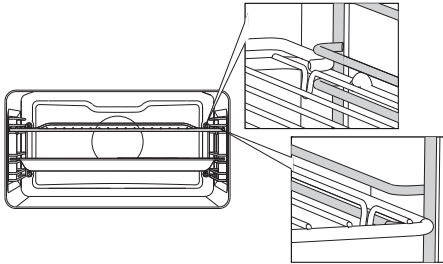
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.



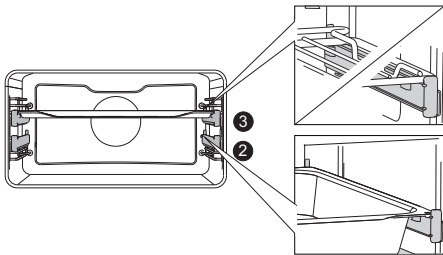
Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.



HÖYRYRJAA (INOX) käytetään höyrykypsennykseen. Aseta reiällinen pelti keskitasolle ja rasvankeräysastia yhtä tasoa alemmas.



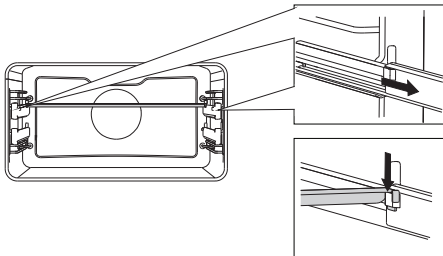
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskooppikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.

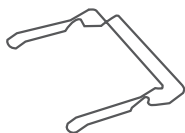


Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat niin pitkällä uunissa kuin ne menevät.

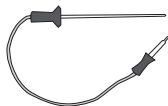


TASAUSKISKO

Kisko voidaan asentaa täysin ulosvedettäviin teleskooppiohjaimiin ja poistaa niistä. Vedä ensin halutun tason molemmat ohjaimet kokonaan ulos. Aseta kisko ohjaimien vastaaviin aukkoihin ja työnnä ohjaimet takaisin sisään, kunnes ne pysähtyvät.



PAISTOPANNUN ALUSTA helpottaa vielä kuumien paistopannujen poistamista uunista.



ANTURI isompien lihapalojen kypsentämiseen.

KALKINPOISTOAINE höyryjärjestelmän puhdistamiseen.

PAPERILIUSKA veden kovuuden mittaamiseen.

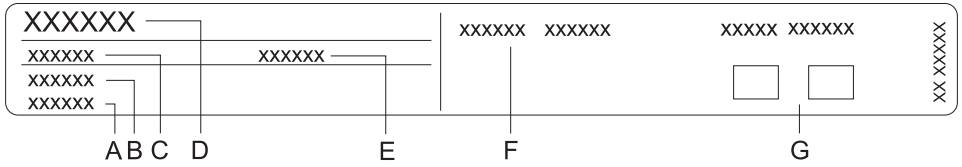
UUNINLUUKUN MEKAANINEN LUKITUS estää luukun avaamisen ennen lukituksen avaamista. Avaa painamalla kevyesti peukalolla oikeaa puolta ja vetämällä samalla luukku ulospäin.



Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumentuvat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

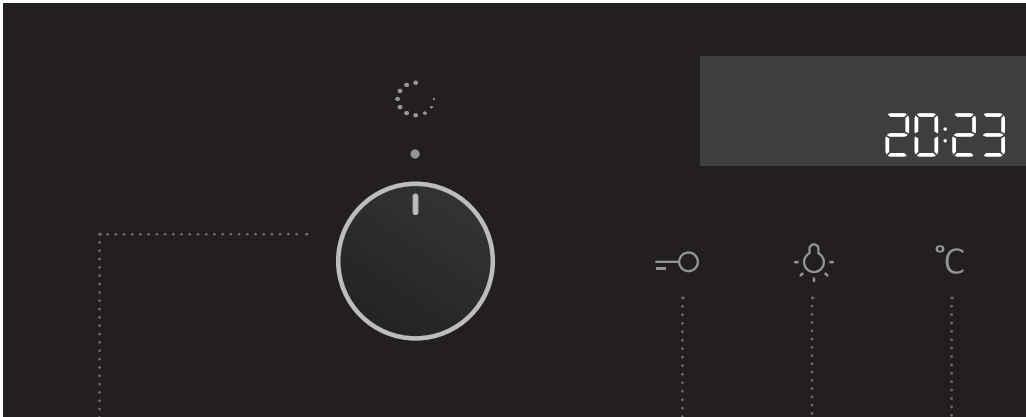


- A Sarjanumero
- B Koodi/tunnus
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on sijoitettu uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

OHJAUSYKSIKKÖ

(riippuvat mallista)



1 JKYPSENNYS-
JÄRJESTELMÄN
VALINTANUPPI
(Riippuvat mallista)

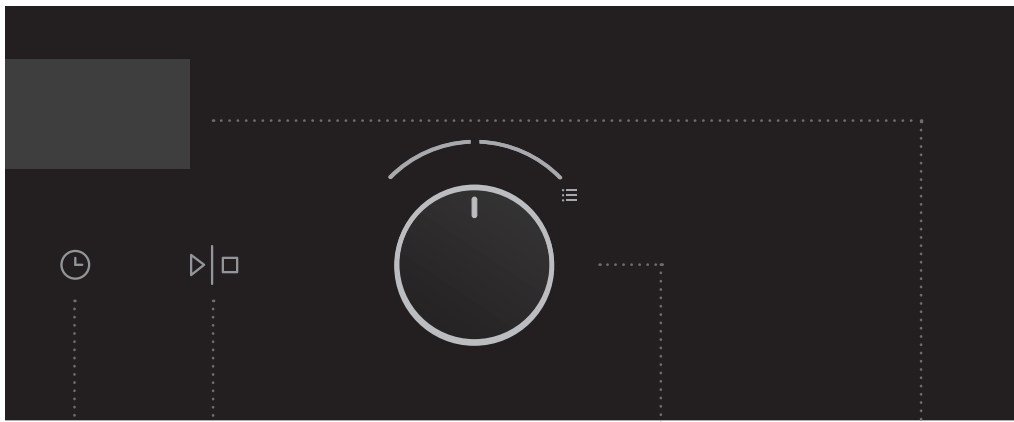
2 LAPSILUKKO-
PAINIKE

3 UUNIN VALOT
PÄÄLLE/POIS-
PAINIKE

4 LÄMPÖTILAPAI-
NIKE

HUOMAA:

Kypsennysjärjestelmien symbolit voivat olla joko nupissa tai etupaneelissa (laitteen mallista riippuen).



5 OHJELMA-AJASTIN

Kypsennyksen kesto

Kypsennyksen loppu

Hälytys

Kello

6 KÄYNNISTYS-/SAMMUTUSPAINIKE

Käytä tätä painiketta ohjelman käynnistämiseen tai pysäyttämiseen.

7 ASETUSNUPPI (-/+)

Tällä nupilla voit asettaa kellonajan ja lämpötilan.

8 KYPSENNYSTIEDOT JA KELLON NÄYTTÖ

HUOMAA:

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Joka kerran painiketta painaessasi kuulet lyhyen äänimerkin ilmoitukseksi tästä.

ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusmateriaalit (pahvi- ja polystyreenikappaleet) mukaan lukien.

Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kuumenna ennen ensimmäistä käyttöä uunin ylä- ja alalämpövastukset 200 °C:seen noin yhden tunnin ajaksi. Havaitset uuden laitteen ominaishajun; huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta.

HÖYRYKYPSENNYS

Terveellinen ja luonnollinen höyrykypsennys säilyttää ruokien täyteläisen maun. Tässä kypsennystavassa ei synny hajuja. Veteen ei tarvitse lisätä suolaa, yrttejä tai mausteita.

Höyrykypsennyksen edut:

Ruoka alkaa paistua (hautua, pahtua) jo ennen kuin uunin sisälämpötila nousee 100 °C:seen. Hidas kypsennys (haudutus, pahtaminen) on mahdollista myös alhaisemmissa lämpötiloissa.

Se on terveellistä: vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät hyvin, koska ainoastaan hyvin pieni osa niistä liukenee höyryyn, joka on kosketuksissa ruokaan.

Ei ole tarvetta lisätä rasvaa kypsennyksen aikana. Höyry säilyttää ruoan maun. Se ei lisää tuoksua eikä grillin tai kattilan makua. Lisäksi se ei vie mitään pois, koska ruoka ei laimennu vedessä. Höyry ei myöskään levitä hajua tai makua. Tästä syystä esimerkiksi lihaa tai kalaa voi kypsentää yhdessä vihannesten kanssa. Höyry sopii myös ryöppäämiseen, sulatukseen ja lämmitykseen tai ruokien lämpiminä pitämiseen.

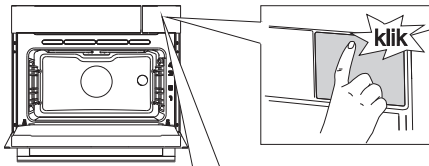
VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

Säiliö mahdollistaa itsenäisen vedensyötön höyrykeittimeen. Säiliön tilavuus on noin 1,3 litraa (katso veden maksimitaso merkistä). Tämä vesimäärä riittää noin 3 tunnin kypsennysaikaan maksimaalisella höyryohjelmalla (kuuma ilma höyryllä, "Korkea"-järjestelmä).

 Puhdista vesisäiliö ennen ensimmäistä käyttöä.



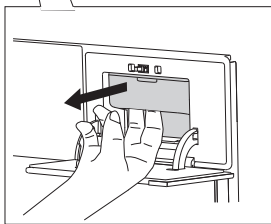
Kaada vesisäiliöön aina puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pullovetä, jossa ei ole lisäaineita tai ruoanlaittoon soveltuvaa tislattua vettä. Vesisäiliöön kaadettavan veden lämpötilan tulee olla 20 °C (+/- 10 °C).



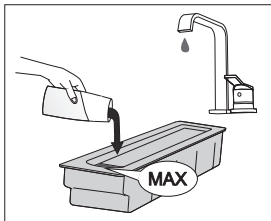
1 Avaa säiliön luukku tarrakohtaa painamalla.



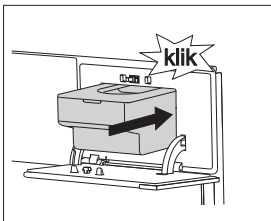
Tarra voidaan irrottaa myöhemmin.



2 Poista vesisäiliö rungosta uraan tarttumalla.



3 Avaa kansi. Huuhtelee säiliö vedellä. Kokoa säiliö jälleen. Lisää ennen käyttöä puhdasta vettä säiliön MAX-merkintään asti.



4 Työnnä vesisäiliö takaisin runkoon pääteasentoon saakka (kuulet lyhyen naksahduksen). Paina sitten säiliön luukku kiinni.



Kypsennysprosessin jälkeen höyryjärjestelmään jäänyt vesi pumpataan takaisin vesisäiliöön. Kansi ja vesisäiliö voidaan pestä tavanomaisilla, hankaamattomilla puhdistusnesteillä tai astianpesukoneessa.

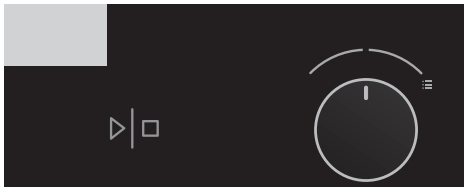
KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)

VAIHE 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET


Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00: ja vastaava symboli syttyy palamaan.

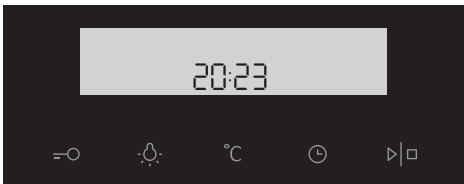
Kaikki asetukset seuraavalla tavalla:

KELLON ASETTAMINEN



1 Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) ja aseta ensin minuutit. Tämän jälkeen kursori siirtyy tunteihin. Asetus tallennetaan kolmen sekunnin kuluttua.

 Jos käännät nuppia enemmän oikealle tai vasemmalle, asetukset muuttuvat nopeammin.



2 Vahvasta painamalla KÄYNNISTÄ/LOPETA. Jos et paina mitään painiketta, asetukset tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku: AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN).

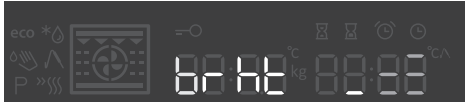
Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

ASETUKSET

Asetusten muuttamiseksi käännä asetusnuppia oikealle ja pidä sitä kolmen sekunnin ajan. Paina käynnistys-/pysäytyskuvaketta vastaavien asetusten tai parametrien selaamiseksi. Muuttaaksesi parametria käännä asetusnuppia oikealle tai vasemmalle.

KIRKKAUSTASO

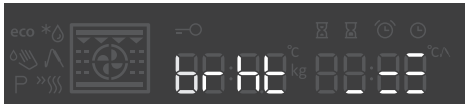
Voit valita kolmesta eri kirkkaustasovaihtoehdosta. Oletusasetuksena on keskimääräinen taso. Tasot voidaan asettaa nuppia kääntämällä.



Matala kirkkaustaso



Keskimääräinen kirkkaustaso



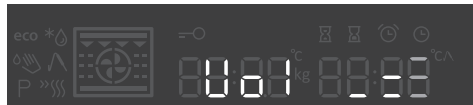
Suurin kirkkaustaso

ÄÄNENVOIMAKKUUS

Oletusasetuksena on keskimääräinen voimakkuus. Äänitasot voidaan asettaa nuppia kääntämällä.



Matala äänenvoimakkuus



Oletusasetuksena oleva keskimääräinen äänenvoimakkuus



Suurin äänenvoimakkuus



Äänenvoimakkuus pois päältä

VEDEN KOVUUS (aktiivinen ainoastaan höyryuuneissa)

Tee veden kovuudesta ennen ensimmäistä käyttöä.

Liota (laitteen mukana toimitettua) paperiliuskaa vedessä yhden (1) sekunnin ajan.

Odota minuutti ja katso paperissa olevien viivojen määrä. Syötä viivojen määrä laitteeseen.

| | | | |
|--|-------------------|------------------|-------|
|  | 4 vihreää raitaa | Pehmeä | Hrd 1 |
|  | 1 punainen raita | Hieman kova | Hrd 2 |
|  | 2 punaista raitaa | Kohtalaisen kova | Hrd 3 |
|  | 3 punaista raitaa | Kova | Hrd 4 |
|  | 4 punaista raitaa | Erittäin kova | Hrd 5 |

Voit valita viidestä eri vedenkovuustasosta. Oletusasetuksena on veden kovuustaso 5. Asetusta voidaan säätää nuppia kääntämällä.



KALKINPOISTO (aktiivinen ainoastaan höyryuuneissa)

Voit aktivoida kalkinpoiston valitsemalla "päälle" tai "pois" kääntönupilla ja painamalla käynnistys-/pysäytyskuvaketta valinnan vahvistamiseksi. Oletuksena on kalkinpoisto "päälle".



VAIHE 1 Lisää vesisäiliöön kalkinpoistoaine.

VAIHE 2 Kalkinpoisto on päättynyt. Poista neste, huuhtele säiliö ja lisää puhdasta vettä huuhtelua varten.



VAIHE 3 / loppu Huuhtelu suoritettu.
Puhdista säiliö ja pyyhi uuni. Puhdista
myös vaahtosuodatin (katso luku
VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS)

LOPPU

Paina käynnistys-/pysäytyskuvaketta asetusvalikon sulkemiseksi ja valmiustilaan palaamiseksi. Voit sulkea asetusvalikon myös pitämällä valintanuppia vasemmalle käännettynä 3 sekunnin ajan tai kääntämällä järjestelmänuppia.

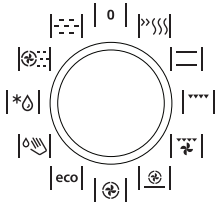


Asetusten muuttamiseksi käännä asetusnuppia oikealle ja pidä sitä kolmen sekunnin ajan. Paina käynnistys-/pysäytyskuvaketta vastaavien asetusten tai parametrien selaamiseksi. Muuttaaksesi parametria käännä asetusnuppia oikealle tai vasemmalle.



Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vaan muutaman minuutin. Tämän jälkeen kaikki asetukset äänimerkin voimakkuutta ja lapsilukkoa lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.

VAIHE 2: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN



Kierrä nuppia (vasemmalle ja oikealle) valitaksesi O KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN (katso ohjelmataulukkoa). Valittu kuvake ilmestyy näytölle.



Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.

| JÄRJESTELMÄ | KUVAUS | ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C) | MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C) |
|---|---|----------------------------|---------------------------|
| PIKAKATSAUS KYPSENNYSJÄRJESTELMIIN | | | |
| >>>>> | ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt haluttuun lämpötilaan, esilämmitysprosessi on valmis. | 160 | 30-230 |
| — — | YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla. | 200 | 30-230 |
| ▼▼▼ | GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää. | 230 | 30-230 |
| ✻ | GRILLI JA TUULETIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi. | 170 | 30-230 |
| ⊕ | KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen. | 200 | 30-230 |

| JÄRJESTELMÄ | KUVAUS | ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C) | MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C) |
|---|--|----------------------------|---------------------------|
|  | KUUMA ILMA Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti. | 180 | 30-230 |
| eco | ECO-KYSPENNYKSEN ¹⁾ Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen. | 180 | / |
|  | HÖYRYPUHDISTUS Uunin sisään päästetään höyryä, joka liottaa lian pois. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. | 70 | / |
| AUTOMAATTINEN JÄRJESTELMÄ | | | |
|  | SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallin aktivoidaan. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen. | / | / |
| YHDISTELMÄLAITTEET/HÖYRYLAITTEET | | | |
|  | YHDISTELMÄ HÖYRY + KUUMA ILMA Käytetään paistamiseen ja sulattamiseen. Mahdollistaa nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman ruoan värin tai muodon muuttamista. Valittavana on kolme vaihtoehtoa: KORKEA: leikkeiden, pihvien ja pienempien lihapalojen kypsennys KESKI: kylmien/pakastettujen aterioiden lämmitys, kalafileiden ja gratinoitujen vihannesten kypsennys MATALA: isojen lihapalojen kypsennys (paisti, kokonainen kana), kohotetun taikinan paistaminen (leivät ja sämpylät), lasagnen kypsennys jne. | 160 | 30-230 |
|  | HÖYRY ²⁾ / SOUS VIDE Tätä järjestelmää käytetään lihan, vihannesten, hedelmien ja lisukkeiden kypsennykseen. On hidas kypsennystapa, jossa tyhjiöpakattu ruoka kypsennetään tietyssä lämpötilassa, joka pidetään tarkasti. Sous vide -menetelmä soveltuu lihan, kalan ja kaikenlaisien hedelmien ja vihannesten kypsennykseen. Tällä tavalla kypsennetty ruoka on mehukkaampaa ja kehittää täyteläisemmän maun. | 50 | 30-95 |

¹⁾ Sitä käytetään myös energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytilan erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

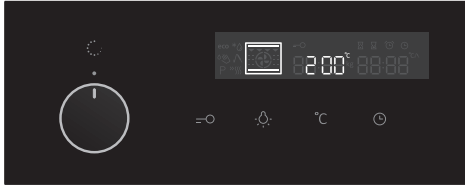
²⁾ Lämpötilan valinta

VAIHE 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN

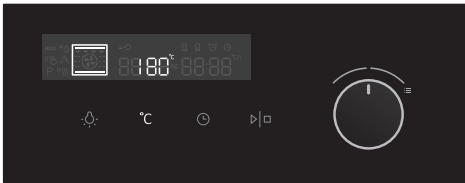
Jokaisessa kypsennysjärjestelmässä on perus- tai oletusasetuksia, joita voidaan muuttaa.

Muuta asetuksia painamalla asiaankuuluvaa painiketta (ennen KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painikkeen painamista). Jotkut asetukset eivät ole käytettävissä kaikissa ohjelmissa; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

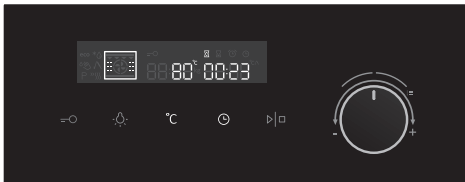
KYPSENNYSLÄMPÖTILAN JA HÖYRYTOIMINNON MUUTTAMINEN



1 Valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ. Valittu kuvake ilmestyy näyttöön ja ESIASETETTU LÄMPÖTILA vilkkuu.



2 Valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ. Valittu kuvake ilmestyy näyttöön ja ESIASETETTU LÄMPÖTILA vilkkuu.



3 Kosketa LÄMPÖTILA- ja AIKAPAINIKETTA ja käännä tämän jälkeen nuppia parametrien valitsemiseksi.



Maksimilämpötila tai -teho on rajoitettu joissain järjestelmissä.

Kun valitset yhdistelmähöyryohjelman, valitse ensin haluttu lämpötila ja aika. Vahvistettuasi valinnan KÄYNNISTYS-painikkeella, näyttöön ilmestyvät teho- ja tasopalkit, jotka ilmaisevat höyryn voimakkuusasetuksen (oletusasetuksena "keski"). Käytä oikeaa nuppia valitaksesi kolmen erilaisen höyryvoimakkuuden väliltä. Paina KÄYNNISTYS-painiketta uudelleen valitun voimakkuustason vahvistamiseksi ja käynnistä yhdistelmähöyryohjelma.

HÖYRYN VOIMAKKUUSTASOT



Höyryn voimakkuustaso matala



Höyryn voimakkuustaso keski



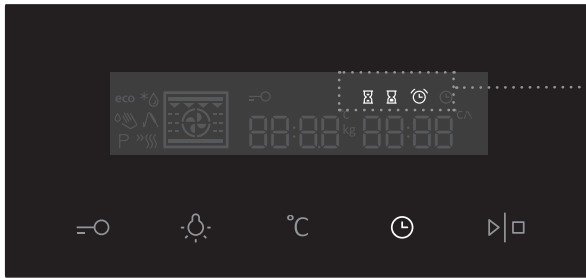
Höyryn voimakkuustaso korkea

AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA ja aseta sitten lämpötila. Kosketa AJASTIN-painiketta useamman kerran symbolin valitsemiseksi.

Valitun ajastintoiminnon kuvake syttyy ja asetettava kypsennyksen aloitus-/lopetusaika alkaa vilkkua näytöllä. Muut kuvakkeet palavat himmeästi.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. KULUNUT KYPSENNYSAIKA näytetään näytöllä.



Ajastintoiminnon näyttö



Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika. Aseta ensin minuutit, sitten tunnit. Vastaava kuvake ja kypsennysaika näkyvät näytössä.



Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika). Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: keskipäivä

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00

Aseta ensin KÄYTÖN KESTO (2 tuntia). Kosketa KELLO-painiketta uudelleen ja valitse KÄYTÖN LOPPUMISAIKA. Näytöllä näkyy automaattisesti kellonajan ja uunin käytön keston vilkkuva summa (14:00).

Aseta kypsennyksen loppumisaika (18:00)

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Ajastin odottaa, kunnes on aika käynnistää kypsennys ja symboli syttyy. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle (kello 14:00) ja sammuu valittuna aikana (kello 18:00).



Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia. Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistutin näyttää myös sekunnit.



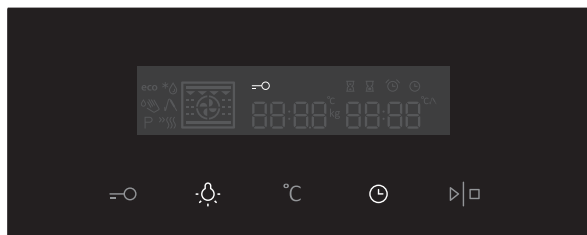
Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy).

Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.


Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

VAIHE 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



Aktivoi/deaktivoi toiminnot haluttua painiketta tai painikeyhdistelmää painamalla.

 Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. "Avain"-kuvake ilmestyy näytölle. Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoiduksi. Kuvake poistuu näytöltä.

Jos lapsilukko on aktivoituna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi.

Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastin on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentaminen kääntämällä valitsinuppi asentoon "0". Lapsilukko jää aktivoituneeksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.

UUNIN VALO

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai uuni kytketään päälle.

Kypsennyksen päättyttyä valo jää päälle vielä muutamaksi minuutiksi.

Uunin valo voidaan syyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.

+ VALMIUSTILA

Näyttövalon voi säätää kytkeytymään automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua, jos laitetta ei käytetä.

Paina AVAIN- ja AJASTIN-painikkeita kytkeäksesi näytön pois päältä. Jos ajastintoiminto on aktivoituna, näytölle ilmestyvät kuvakkeet "OFF" (pois päältä) ja AJASTIN ilmaisemaan toiminnon olevan aktivoituna.

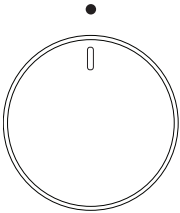
VAIHE 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Aloita kypsennys painamalla START/STOP-painiketta.




VAIHE 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".



 Kun kypsennys on päättynyt ja uuni on kytketty pois päältä, näytöllä näkyy laskeva lämpötila 50 °C:seen asti.

Myös kaikki ajastinasetukset keskeytetään ja peruutetaan. Näytöllä näytetään kellonaika. Jos et tee mitään minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

 Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alapuolella) voi jäädä hieman vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka. Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).



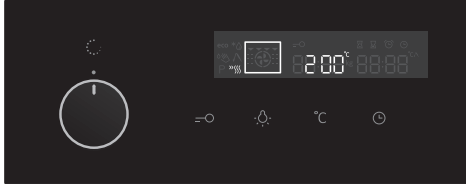
Tähti (*) tarkoittaa, että uuni tulisi esilämmittää valittua järjestelmää käyttäen.

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT

NOPEA ESILÄMMITYS



Tätä toimintoa käytetään uunin esilämmittämiseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tätä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.

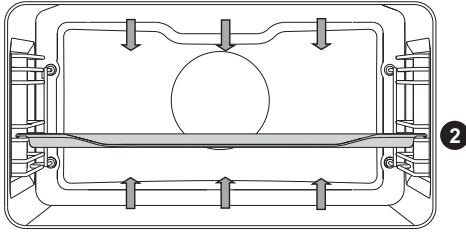


Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI nopeaan esilämmitykseen. ESIASETETTU LÄMPÖTILA näytetään. Voit muuttaa tätä lämpötila-asetusta.



Kun uuni on kytketty päälle, se alkaa lämmitä. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, esilämmitys on päättynyt ja laite antaa äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta, muuten se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.

YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

Lihan paahtaminen:

Käytä emalipäällysteistä, temperoidusta lasista valmistettua, savi-, tai valurautapannua tai peltiä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

| Ruuan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennys-aika (min) |
|-------------------|-------------|-------------------------|----------------|----------------------|
| LIHA | | | | |
| Porsaanpaisti | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Porsaanlapa | 1500 | 1 | 180-200 | 110-140 |
| Porsasarullat | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Paahtopaisti | 1500 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Vasikkarullat | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Lampaan ulkofilee | 1500 | 1 | 180-200 | 60-80 |
| Kanipaisti | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Poronpaisti | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Liharullat | / | 2 | 180-200 | 15-30 |
| KALA | | | | |
| Haudutetut kalat | 1000 g/pala | 2 | 190-210 | 40-50 |

Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

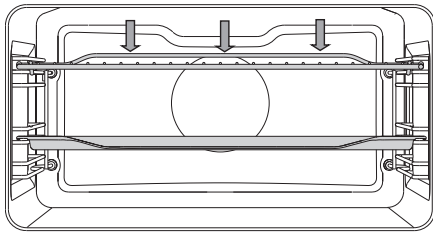
| Ruoan tyyppi | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|--|----------------------------|-------------------|------------------------|
| LEIVONNAISET | | | |
| Valkoinen leipä, 1 kg * | 2 | 220 | 10-15 |
| | | 180-190 | 30-40 |
| Tattarileipä, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Kokojyväleipä, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Ruisleipä, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Spelttileipä, 1 kg * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Makea kohokas | 2 | 170-190 | 40-50 |
| Sämpylät * | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Saksanpähkinäkakku | 1 | 170-180 | 50-60 |
| Sokerikakku * | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Macaron-leivokset (marenkitaikina) | 2 | 130-150 | 15-25 |
| Kasvisrullat | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Hedelmärullat | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Kaalipiirakat * | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Hedelmäpiirakka | 1 | 130-150 | 80-100 |
| Marenkikeksit | 2 | 80-90 | 110-130 |
| Hillotäytteiset pullat (Buchtel) | 2 | 170-180 | 30-40 |

| Vihje | Käyttö |
|---|--|
| Onko kakku kypsä? | <ul style="list-style-type: none"> • Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis. • Kytke uuni pois päältä ja käytä jäljellä olevaa lämpöä. |
| Lytistyikö kakku? | <ul style="list-style-type: none"> • Tarkasta resepti. • Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. • Huomioi sekoitusaika käyttäessäsi pieniä sauvasekoittimia, tehosekoittimia jne. |
| Kakun pohja on liian vaalea? | <ul style="list-style-type: none"> • Käytä tummaa paistopeltiä tai vuokaa. • Aseta paistopelti yhtä tasoa alemmaksi ja kytke alalämpövastus päälle kypsennysajan loppua kohden. |
| Kosteaa täytettä sisältävä kakku ei ole riittävän kypsä? | <ul style="list-style-type: none"> • Nosta lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa. |



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

GRILLI



Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

2 Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikylykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni.

Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

Grillaustaulukko - pieni grilli

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennys-aika (min) |
|------------------------|------------|-------------------------|----------------|----------------------|
| LIHA | | | | |
| Häränpihvi, puoliraaka | 180 g/pala | 3 | 230 | 20-25 |
| Sian niskapalat | 150 g/pala | 3 | 230 | 25-30 |
| Kotletit/kyljykset | 280 g/pala | 3 | 230 | 30-35 |
| Grillimakkarat | 70 g/pala | 3 | 230 | 20-25 |
| PAAHDETTU LEIPÄ | | | | |
| Paahtoleipä | / | 3 | 230 | 5-10 |
| Lämpimät voileivät | / | 3 | 230 | 5-10 |

Grillaustaulukko - suuri grilli

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|------------------------------------|------------|-------------------------|----------------|---------------------|
| LIHA | | | | |
| Häränpihvi, puoliraaka | 180 g/pala | 3 | 230 | 10-15 |
| Häränpihvi, kypsä | 180 g/pala | 3 | 230 | 15-20 |
| Sian niskapalat | 150 g/pala | 3 | 230 | 15-20 |
| Kotletit/kyljykset | 280 g/pala | 3 | 230 | 20-25 |
| Vasikanleike | 140 g/pala | 3 | 230 | 15-20 |
| Grillimakkarat | 70 g/pala | 3 | 230 | 10-20 |
| Spam (Leberkäse, sianlihapasteija) | 150 g/pala | 3 | 230 | 15-20 |
| KALA | | | | |
| Lohikyljykset/-fileet | 200 g/pala | 3 | 230 | 15-20 |
| PAAHDETTU LEIPÄ | | | | |
| 6 viipaletta leipää | / | 3 | 230 | 1-4 |
| Lämpimät voileivät | / | 3 | 230 | 2-5 |

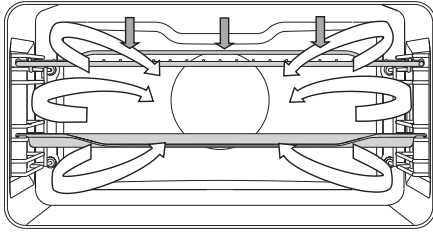
Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita rutilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillikuumenninta (infrapuna).

Grillikuumennin, rutilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihtejä.

GRILLI JA TUULETIN



Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

4

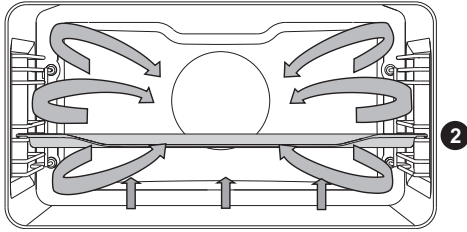
2

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|---------------|------------|-------------------------|----------------|---------------------|
| LIHA | | | | |
| Ankka | 2000 | 1 | 180-200 | 90-110 |
| Porsaanpaisti | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Porsaanlapa | 1500 | 1 | 160-180 | 100-130 |
| Puolikas kana | 700 | 1 | 190-210 | 50-60 |
| Broileri | 1500 | 1 | 200-220 | 60-80 |
| Lihamureke | 1500 | 1 | 160-180 | 70-90 |
| KALA | | | | |
| Taimen | 200 g/pala | 2 | 200-220 | 20-30 |



KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

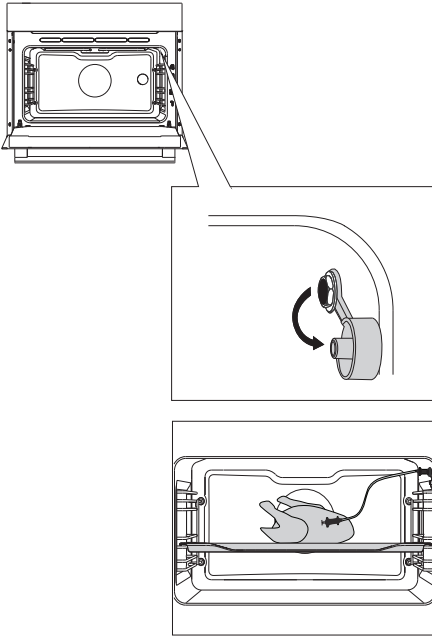
| Ruoan tyyppi | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------|
| Juustokakku, murotaikina | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Pizza* | 2 | 220-230 | 10-15 |
| Quiche Lorraine, murotaikina | 1 | 200-210 | 50-60 |
| Omenastruudeli, filotaikina | 2 | 180-190 | 50-60 |

Lihan paistaminen lihalämpömittaria käyttäen

(riippuvat mallista)



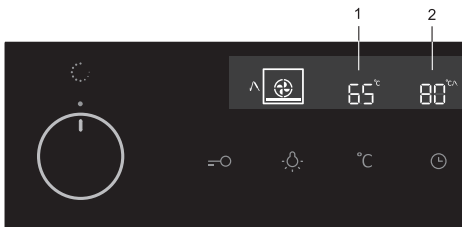
Tässä tilassa sinun on asetettava kypsennettävän ruoan haluttu sisälämpötila. Uuni toimii niin kauan, että asetettu sisälämpötila saavutetaan. Sisälämpötilaa mitataan paistolämpömittarilla.



1 Irrota metallitulppa (liitäntä on uunin oikean seinän yläkulmassa, edessä).

2 Kytke lihalämpömittarin pistoke liitäntään ja työnnä mittari ruokaan. (Jos aktivoituna on ajastintoimintoja, ne peruutetaan.)

3 Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA (kuuma ilma ja alalämpövastus). Symboli, uunin asetettu lämpötila ja lihalämpömittarin asetettu lämpötila ilmestyvät näyttöön. Paina KÄYNNISTYS-painiketta.



- 1 Uunin lämpötila
- 2 Lihalämpömittarin lämpötila



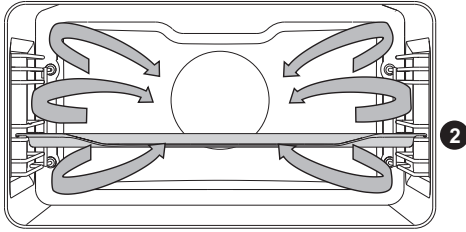
Uunin nykyinen lämpötila ja lihalämpömittarin nykyinen lämpötila näytetään käytön aikana. Lämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana. Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa. Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti. Näyttöön ilmestyy kello.

Aseta lihalämpömittarin suojatulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.



Käytä ainoastaan uunissasi käytettäväksi tarkoitettua lihalämpömittaria. Varmista, että mittari ei kosketa lämpövastusta kypsennyksen aikana. Lihalämpömittari on erittäin kuuma kypsennyksen jälkeen. Varo polttamasta itseäsi.

KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennys-aika (min) |
|-----------------------------|-----------|-------------------------|----------------|----------------------|
| LIHA | | | | |
| Porsaanpaisti, mukana nahka | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Kana, kokonainen | 1500 | 2 | 180-200 | 70-90 |
| Ankka | 2000 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Kananrinta | 1000 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Täytetty broileri | 1500 | 1 | 190-210 | 110-130 |

Leivonnaisten paistaminen

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

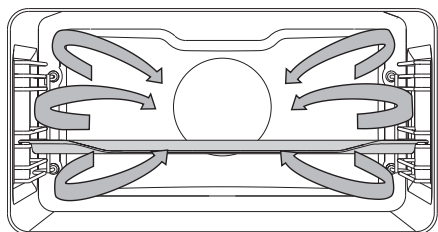
Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

| Ruoan tyyppi | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------|
| LEIVONNAISET | | | |
| Sokerikakku | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Murokakku | 2 | 170-180 | 25-35 |
| Luumukakku | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Kääretorttu * | 2 | 170-180 | 15-25 |
| Hedelmäkakku, murotaikina | 1 | 170-180 | 50-70 |
| Challah-leipä | 2 | 170-180 | 35-50 |
| Omenastruudeli | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Pizza* | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Keksit, murotaikina * | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Keksit, pursotetut * | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Pikkuleivokset * | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Pikkuleivät, kohotettu taikina | 2 | 180-190 | 20-35 |
| Pikkuleivät, filotaikina | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Kermatäytteiset leivonnaiset | 2 | 190-200 | 25-45 |
| PAKASTEET | | | |
| Omena- ja raejuustostruudeli | 2 | 180-190 | 55-70 |
| Pizza | 2 | 190-200 | 20-35 |
| Ranskalaiset perunat, uunivalmiit | 2 | 210-220 | 25-40 |
| Kuorukat, uunissa paistettavat | 2 | 210-220 | 20-35 |



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

ECO-KYPSENNYS



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

| Ruoan tyyppi | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|-----------------------------|----------------------------|-------------------|------------------------|
| LIHA | | | |
| Porsaanpaisti, 1 kg | 1 | 200-210 | 110-130 |
| Porsaanpaisti, 2 kg | 1 | 200-210 | 130-150 |
| Naudanpaisti, 1 kg | 1 | 210-220 | 100-120 |
| KALA | | | |
| Kokonainen kala, 200 g/pala | 2 | 200-210 | 40-50 |
| Kalafilee, 100 g/pala | 2 | 210-220 | 25-35 |
| LEIVONNAISET | | | |
| Puristetut keksit | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Pienet vuokaleivokset | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Kääretorttu | 2 | 200-210 | 15-25 |
| Hedelmäkakku, murotaikina | 1 | 190-200 | 55-65 |
| VIHANNEKSET | | | |
| Perunagratiini | 2 | 190-200 | 40-50 |
| Lasagne | 2 | 200-210 | 45-55 |
| PAKASTEET | | | |
| Ranskalaiset perunat, 1 kg | 2 | 230-240 | 35-45 |
| Kanamedaljongit, 0,7 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |
| Kalapuikot, 0,6 kg | 2 | 220-230 | 30-40 |



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

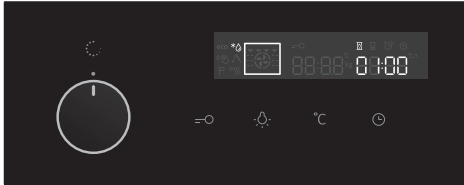
SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Vain puhallin aktivoidaan. Käytä toimintoa pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden, hedelmien).

Voit määrittää sulattamisen käynnistymis- ja päättymisajankohdan valitsemalla vastaavan symbolin.



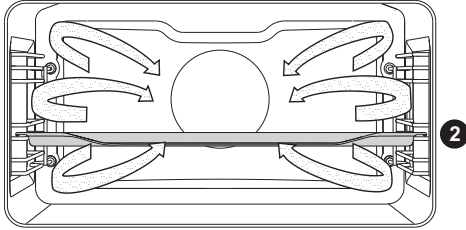
Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI sulatusasentoon. Näyttöön ilmestyy AIKA. Voit muuttaa tätä aika-asetusta. Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittimiä).

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.

YHDISTELMÄJÄRJESTELMÄ/HÖYRYJÄRJESTELMÄ

KUUMA ILMA HÖYRYLLÄ

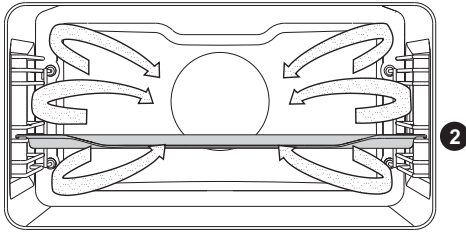


Höyrygeneraattoriin syötetty vesi purkautuu uuniin höyryn muodossa. Lisäksi pyöreä lämpövastus ja tuuletin toimivat kuuman ilman ja höyryn jatkuvan kierron takaamiseksi.

 Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Höyryn voimakkuus | Lämpötila (°C) | Kypsenysaika (min) |
|------------------------|------------|-------------------------|-------------------|----------------|--------------------|
| Naudanliha/paisti | 1000 | 1 | 1 | 170-190 | 80-110 |
| Naudan sisäfilee | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Vasikka/paisti | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 80-110 |
| Lammas | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 60-90 |
| Linnunliha, kokonainen | 1500 | 1 | 1 | 180-200 | 65-85 |
| Linnunliha/rinta | 1000 | 2 | 3 | 180-200 | 50-60 |
| Porsas/filee | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Kala | 200 g/pala | 2 | 2 | 190-210 | 25-35 |
| Peruna | 1000 | 2 | 1 | 190-210 | 45-60 |
| Peruna ja parsakaali | 1000 | 2 | 2 | 180-200 | 35-50 |

HÖYRY



Höyrygeneraattoriin syötetty vesi purkautuu uuniin höyryn muodossa.



Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

Liha

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennys-aika (min) |
|-----------------------|-----------|-------------------------|----------------|----------------------|
| Hapankaali ja makkara | 700 | 3 | 100 | 30-40 |
| Häränpihvi | 1000 | 3 | 100 | 40-50 |
| Kananrinta | 1000 | 3 | 100 | 20-30 |
| Katkaravut | 1000 | 3 | 100 | 20-30 |
| Kalafilée | 500 | 3 | 80 | 15-20 |
| Kalapihvit | 500 | 3 | 80 | 20-25 |
| Kokonainen kala | 400 | 3 | 100 | 20-30 |
| Simpukat | 1000 | 3 | 100 | 15-20 |
| Nakkimakkara | 1000 | 3 | 85 | 10-15 |

Vihannekset

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ruoan ja nesteen suhde | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsen- nysaika (min) |
|-------------------------|-----------|------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|
| Tarhapavut | 500 | / | 3 | 100 | 50-60 |
| Pavut - idut | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 80-90 |
| Herneet | 500 | / | 3 | 100 | 20-25 |
| Kukkakaali - kokonainen | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Kukkakaali - pilkottu | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Parsakaali - kokonainen | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Parsakaali - pilkottu | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Porkkana - kokonainen | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Porkkana - viipaloitu | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Maissi | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Kahviherneet | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 70-80 |
| Fenkoli | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Kyssäkaali | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Punajuuri - kokonainen | 500 | / | 3 | 100 | 50-60 |
| Paprika | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Sikuri | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Ruusukaali | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Parsa | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Pinaatti | 500 | / | 3 | 100 | 5-10 |
| Lehtimangoldi | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Sekavihannekset | 1000 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Kaali | 500 | / | 3 | 100 | 30-40 |
| Kiinankaali | 500 | / | 3 | 100 | 25-35 |
| Munakoiso | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |
| Kesäkurpitsat | 500 | / | 3 | 100 | 10-15 |
| Perunat, kokonaiset | 500 | / | 3 | 100 | 30-40 |
| Perunat, viipaloitua | 500 | / | 3 | 100 | 25-35 |

Pasta/riisi/viljat

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ruoan ja nesteen suhde | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|---------------|-----------|------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|
| Valk. riisi | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 25-35 |
| Musta riisi | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 60-70 |
| Risotto | Resepti | 1:2 | 2 | 100 | 30-40 |
| Pasta | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Kokojyväpasta | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Hirssi | 250 | 1:1 | 2 | 100 | 25-35 |
| Gnocchi | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Mykyt | 500 | / | 3 | 100 | 15-25 |
| Tortellini | 500 | / | 3 | 100 | 20-30 |
| Kuskus | 500 | 1:1 | 2 | 100 | 15-20 |
| Ravioli | 500 | / | 3 | 100 | 15-20 |

Jälkiruoat

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ruoan ja nesteen suhde | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|-----------------------------|-----------|------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|
| Suklaan sulatus * | 200 | / | 2 | 50 | 20-30 |
| Liivatteen liotus/sulatus * | 1 pakkaus | / | 2 | 50 | 15-20 |
| Riisivanukas | Resepti | 1:4 | 2 | 100 | 30-40 |
| Kohotettu taikina | Resepti | / | 2 | 40 | 25-35 |
| Crème caramel | Resepti | / | 2 | 100 | 40-50 |

* Peitä astia foliolla

Munaruokat

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|-------------------------|-----------|-------------------------|----------------|---------------------|
| Löysäksi keitetyt munat | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| Kovaksi keitetyt munat | 200 | 2 | 100 | 15-20 |
| Paistetut munat | 200 | 2 | 100 | 13-17 |
| Munakokkeli | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| Pekoniomeletti | Resepti | 2 | 100 | 15-20 |

Hedelmät

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Kypsennysaika (min) |
|---------------------|-----------|-------------------------|----------------|---------------------|
| Omenanviipaleet | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Aprikoosinviipaleet | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Kirsikat | 500 | 3 | 100 | 10-15 |
| Karviaismarjat | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Päärynäpalat | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Luumut | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Raparperi | 500 | 3 | 100 | 5-15 |
| Nektariinit | 500 | 3 | 100 | 5-10 |

Sulatus

| Ruoan tyyppi | Paino (g) | Ohjain (alhaalta käsin) | Lämpötila (°C) | Sulatusaika (min) |
|-------------------------|-----------|-------------------------|----------------|-------------------|
| Pakasteliha | 500 | 2 | 50 | 40-50 |
| Pakastekana | 1500 | 2 | 50 | 50-60 |
| Pakastekala, 200 g/pala | 1000 | 2 | 50 | 35-45 |
| Pakastehedelmät | 500 | 2 | 50 | 10-20 |
| Valmiit pakasteateriat | 1000 | 2 | 60 | 45-60 |


SOUS VIDE (HÖYRYKYPSENNYS)

Mausta ruoka ja sulje se tyhjiöpakkaamisessa ja sous vide -kypsennyksessä käytettäväksi soveltuvaan muovipussiin. Laita ruoan sisältävä saumattu pussi reiälliselle paistopellille ja aseta se uunin keskimmaiselle hyllylle.

Poista ruoka pussista kypsennyksen päätyttyä. Jos kaipaat voimakkaampaa makua, ruoka voidaan ruskistaa nopeasti kuumalla öljyllä.

| Ruokalaji | Paksuus (cm) | Lämpötilakuvake (°C) | Kypsennysaika (minuuttia) |
|------------------------------------|--------------|----------------------|---------------------------|
| LIHA | | | |
| Häränpihvi, medium | 3 | 60 | 150-180 |
| Häränpihvi, kypsä | 3 | 70 | 140-170 |
| Porsaanpaisti, medium | 3 | 65 | 70-100 |
| Porsaanpaisti, kypsä | 3 | 70 | 70-100 |
| Lampaanpaisti, medium | 2 | 60 | 90-120 |
| Lampaanpaisti, kypsä | 2 | 70 | 70-100 |
| Vasikanleike, medium | 3 | 60 | 90-120 |
| Vasikanleike, kypsä | 3 | 70 | 70-100 |
| Luuton kanan rinta | 3 | 65 | 90-120 |
| Luuton ankan rinta | 3 | 65 | 120-150 |
| Luuton kalkkunan rinta | 3 | 65 | 180-210 |
| Kalafilee | 1 | 55 | 40-60 |
| Kalapihvit | 2 | 55 | 40-60 |
| Katkaravut | / | 60 | 30-40 |
| Mustekala, lonkerot | / | 85 | 180-240 |
| Kampasimpukat | / | 60 | 40-60 |
| Porkkanat, paloittelut/viipaloidut | 1 | 85 | 90-120 |
| Perunakuutiot | 2 | 85 | 100-130 |
| Parsa | / | 85 | 50-70 |
| Munakoiso | 1 | 85 | 50-70 |
| Hedelmät, paloina | / | 70 | 90-120 |



Kuivaa uunin sisäpinnat, valitse kuuma ilma ja alalämpövastus , lämpötilaksi 170 °C ja ajaksi 15 minuuttia. Jätä uunin luukku auki ohjelman päättymisen jälkeen vähintään kahdeksi minuutiksi, jotta höyry pääsee ulos ja laitteen sisäpuoli kuivuu.

HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtele pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtelee puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi. Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissa on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

UUNIN PUHDISTAMINEN

Voit poistaa rasvan ja lian helposti uunin seinämistä höyrypuhdistustoiminnon ja kostean liinan avulla.

Höyrypuhdistuksen käyttö


Käytä höyrypuhdistusta, kun uuni on täysin jäähtynyt. Likaa ja rasvaa on vaikeampi saada poistettua uunin ollessa kuuma.

Ohjelman loputtua mahdolliset emaliseinämiin tarttuneet ruoan jäämät liotetaan höyryllä, niin että ne voidaan poistaa kostealla liinalla pyyhkimällä.

Lisää puhdasta vettä vesisäiliöön ennen ”höyrypuhdistustoiminnon” suorittamista.

1. Valitse ”höyrypuhdistustoiminto”
2. Pidä käynnistys-/pysäytyspainiketta painettuna höyrypuhdistuksen käynnistämiseksi



 Kun olet käynnistänyt ohjelman, odota kunnes näytöllä näytetty aika on kulunut loppuun.

Kun höyrypuhdistusohjelma on päättynyt, annan uunin jäähtyä riittävästi, niin että voit pyyhkiä sen sisäosan turvallisesti, itseäsi polttamatta.



Käytä höyrypuhdistustoimintoa, kun uuni on täysin jäähtynyt.

HÖYRYJÄRJESTELMÄN PUHDISTUS

Puhdistuksen tarve riippuu veden kovuudesta..

| Veden kovuus | °N | Testiliuskan värillisten viivojen lukumäärä |
|------------------|---------|---|
| Pehmeä | 0-3dH | 4 vihreää viivaa Hrd 1 |
| Hieman kova | 3-7dH | 1 punainen viiva Hrd 2 |
| Kohtalaisen kova | 7-14dH | 2 punaista viivaa Hrd 3 |
| Kova | 14-21dH | 3 punaista viivaa Hrd 4 |
| Erittäin kova | >21dH | 4 punaista viivaa Hrd 5 |


Suosittellemme kalkinpoistoainetta höyryjärjestelmän optimaalisen puhdistustuloksen varmistamiseksi.

Kun höyryjärjestelmän läpi on virrannut tietty määrä vettä, näyttöön ilmestyy merkki **"dCal on"**, kun käännät järjestelmän valitsimen mille tahansa höyryohjelmalle, merkkisi siitä, että kalkinpoisto-ohjelma on aktivoitu.


Voit koskettaa KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta kalkinpoisto-ohjelman aktivoimiseksi (katso sivu 18).

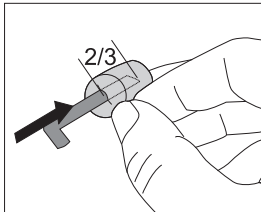
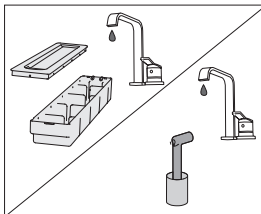
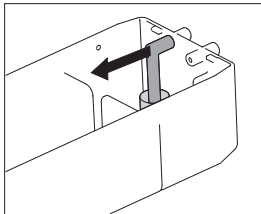
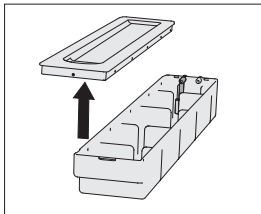
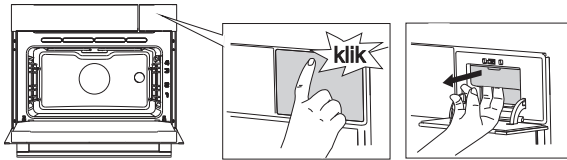


1. Lisää vesisäiliöön kalkinpoistoaine.
2. Kalkinpoisto on käynnissä.
3. Kalkinpoisto on päättynyt. Poista neste, huuhtelee säiliö ja lisää puhdasta vettä huuhtelua varten.
4. Huuhtelu on päättynyt. Puhdista säiliö ja pyyhi uuni.
Puhdista myös vahtosuodatin (katso luku VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS)

 Jos et halua suorittaa tällä hetkellä höyryjärjestelmän kalkinpoisto-ohjelmaa, voit peruuttaa ohjelman kääntämällä ohjelmanvalitsinta valitaksesi tilan **"pois päältä"**. Näyttöön ilmestyy **"dCal off"**. Vahvasta valintasi KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta painamalla. Voit peruuttaa kalkinpoisto-ohjelman kolme kertaa. Tämän jälkeen järjestelmä poistaa höyrytoiminnon käytöstä.

VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS


 Puhdista vaahtosuodatin joka kerta, kun puhdistat vesisäiliön tai suoritat laitteelle kalkinpoiston.



1 Avaa vesisäiliön kansi.

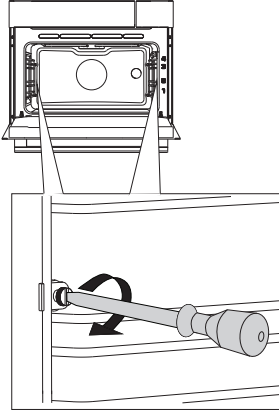
2 Poista tuloputki putkikiinnitimestä.

3 Puhdista tuloputki ja vaahtosuodatin juoksevilla vedellä. Huuhtele vaahtomuovi puhtaaksi niin, että siinä ei ole näkyviä epäpuhtauksia. Näin voit olla varma siitä, että laite toimii asianmukaisesti ja säilyttää ruoan tuoreen maun ja tuoksun.

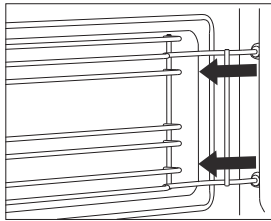
 Jos vaahtosuodatin on irrotettu tuloputkesta, aseta se takaisin työntämällä putki paikalleen niin, että se kattaa noin kaksi kolmasosaa vaahtomuovin pituudesta.

LANKAKISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTUS

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



1 Irrota ruuvi.



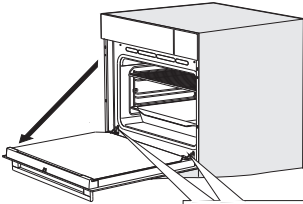
2 Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.



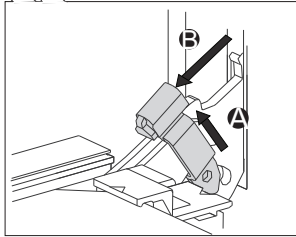
Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

Kun asennat lankakiskot takaisin paikoilleen, varmista, että asennat ne samaan paikkaan, missä ne olivat ennen irrottamista.

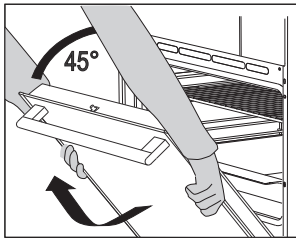
UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN




1 Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).



2 Nosta hieman saranoiden pitimiä ja vedä luukkua itseäsi kohti.



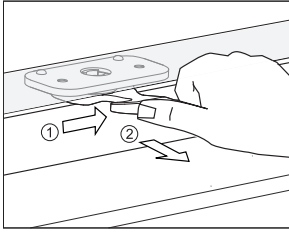
3 Sulje luukku hitaasti 45 asteen kulmaan asti (suhteessa täysin kiinni olevaan asentoon), nosta luukkua ja vedä se irti.

 Luukku asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.




Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen. Jos pääjousi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.


LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



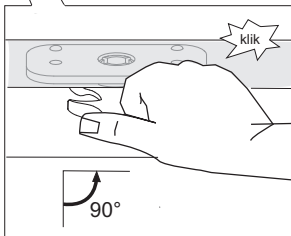
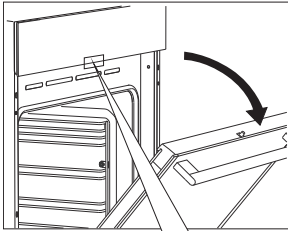
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

 **Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.**

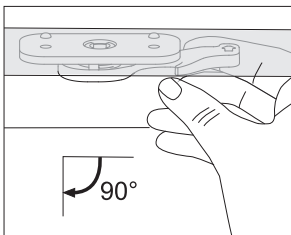
LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



Työnnä luukun lukkoa 90° oikealle peukalollasi, kunnes tunnet napsahduksen. Uunin lukko on nyt deaktivoitu.



Aktivoi uunin lukko uudelleen avaamalla luukku ja vetämällä vipua itseäsi kohden oikean kätesi etusormella.

LUUKUN PEHMEÄ AVAUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen aukeamisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa.

LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

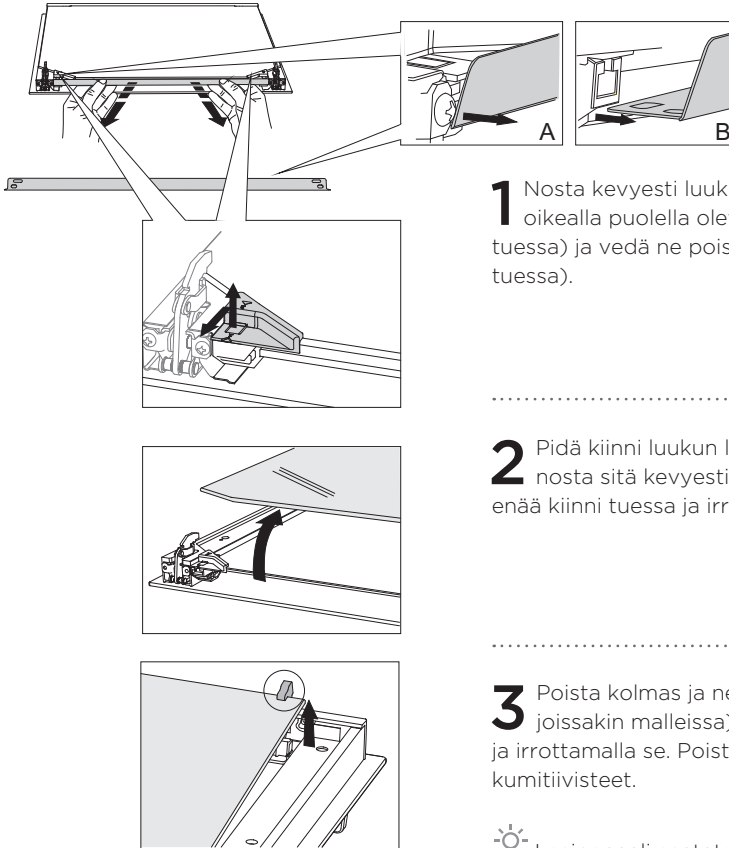
Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkenemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.



Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä

UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



1 Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa).

2 Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

3 Poista kolmas ja neljäs lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivistet.

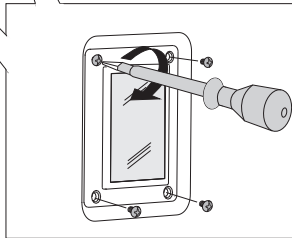
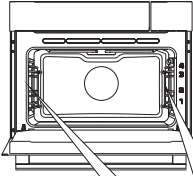


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

LAMPUN VAIHTAMINEN

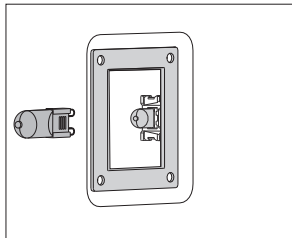
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Käytä Phillips-ruuvimeisseliä (risti).
(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W)




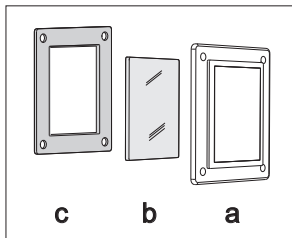
1 Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se.


 varo vaurioittamasta emalipintaa.



2 Irrota halogeenilamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



 Suojuksessa on tiiviste, jota ei saa poistaa. Varmista, ettei tiiviste irtoa suojuksesta. Tiiviste on asetettava kunnolla uunin seinää vasten.

VIANETSINTÄTAULUKKO

| Ongelma/vika | Ratkaisu |
|---|--|
| Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt. | Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle. |
| Kotisi pääsulake palaa usein. | Ota yhteys huoltoon. |
| Uunin valo ei toimi. | Lampun vaihto on kuvattu luvussa Puhdistus ja huolto. |
| Kakku ei ole kypsä. | Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni? |
| Näytöllä näkyy virhekoodi: ERRXX ... * XX ilmaisee virheen numeron/koodin. | Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon. |
| Pumppu ei pumpkaa vettä höyryjärjestelmään. | Tarkasta vesisäiliön vesimäärä. Ei tarpeeksi vettä vesisäiliössä Varmista, että vesisäiliön takana olevat putkilot ja reiät eivät ole tukossa. |

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.



Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).

HÄVITTÄMINEN



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, joita voidaan kierrättää ja jotka voidaan hävittää tai tuhota ilman vaaraa ympäristölle. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.

COMBI STEAM_IL+_45



fi (09-20)