

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**YKSITYISKOHTAISET  
OHJEET HÖYRY-  
YHDISTELMÄUUNIN  
KÄYTTÄMISEKSI**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

Tämä yksityiskohtaisen ohjeen  
tarkoitus on auttaa sinua  
tutustumaan uuteen laitteeseesi  
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa  
ei ole vaurioita.

Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota  
yhteys jälleenmyyjääsi tai paikalliseen  
myymälään, josta laitteesi toimitettiin.  
Löydät puhelinnumeron laskusta tai  
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b> 6 Ennen uunin liittämistä	<b>VAROITUKSET</b>
<b>7 HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN</b> 11 Laitteen tiedot - tietokilpi 12 Ohjauksyksikkö	<b>JOHDANTO</b>
<b>14 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b> 14 Höyrykypsennys 15 Vesisäiliön täyttäminen	<b>LAITTEEN VALMISTELU</b>
<b>16 ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA</b> 17 Veden kovuuden testaaminen	
<b>18 KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN</b> 19 A) Kypsennys valitsemalla ruoan tyyppi 21 B) Kypsennys valitsemalla käyttötila 28 C) Höyrykypsenny (Höyry - nopea pääsy höyryohjelmiin) 31 D) Omien ohjelmiesi tallentaminen (oma tila)	<b>ASETUKSET JA KYPSENNYS</b>
<b>32 KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN</b>	
<b>32 KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ</b>	
<b>33 LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN</b>	
<b>35 YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN</b>	
<b>37 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>	
<b>57 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 58 Tavanomainen uunin puhdistus 59 Höyrypuhdistusohjelma (höyryllä puhdistus) 60 Vesisäiliön puhdistaminen 61 Vaahtosuodattimen puhdistus 62 Lanka- ja teleskoopipisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 63 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 66 Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen 67 Lampun vaihtaminen	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>
<b>68 VIANETSINTÄTAULUKKO</b>	<b>ONGELMIEN RATKAISEMINEN</b>
<b>69 HÄVITTÄMINEN</b>	

# 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.

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.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

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 ylikuumenemisen 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.

Laitte 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 pumput, ovat vaarassa vaurioitua.

Laitetta ei tule käyttää ympäristössä, jonka lämpötila on alle 5 °C. Laitte 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.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

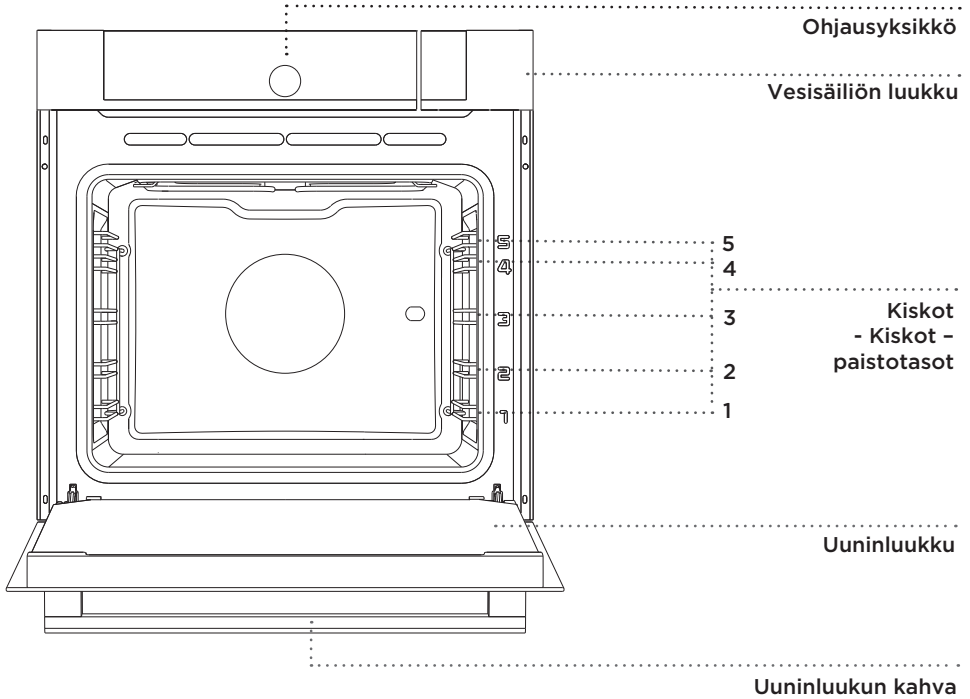


**Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.**

# HÖYRY-YHDISTELMÄUUNIN

## (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 esitellyjä toimintoja tai varusteita.



## LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen 5 tasolla (huomaa, että paistotasot/ kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).

Tasot 4 ja 5 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

## TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan asentaa toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

## UUNIN LUUKUN KYTKIN

Jos avaat uunin luukun käytön aikana, uunin lämpövastukset, puhallin ja höyrygeneraattori kytkeytyvät pois päältä. Kun luukku suljetaan jälleen, kytkimet käynnistävät jälleen lämpövastukset ja höyrysuihkun.

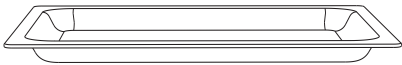
## JÄÄHDYTYSTUULETIN

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

## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

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

## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (Riippuvat mallista)



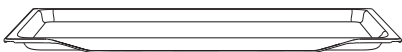
**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



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

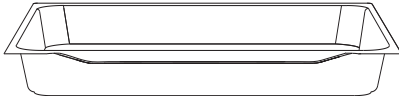


Ritilässä on turvahaka. Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.



**MATALA PAISTOPELTI** on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.



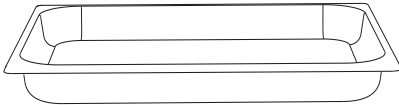
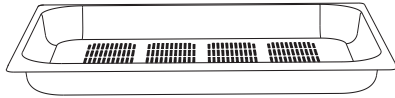


**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.

💡 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi grillaamisen yhteydessä, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastianä.

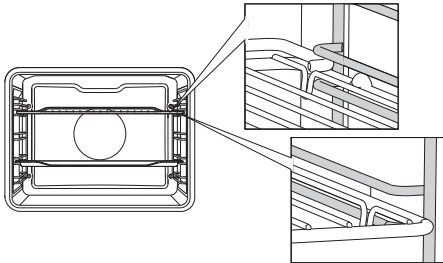


**Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.**

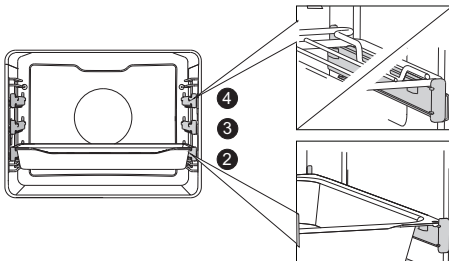


**HÖYRYSARJAA (INOX)** käytetään höyrykypsennykseen. Aseta reiällinen pelti keskitasolle ja rasvankeräysastia yhtä tasoa alemmas.

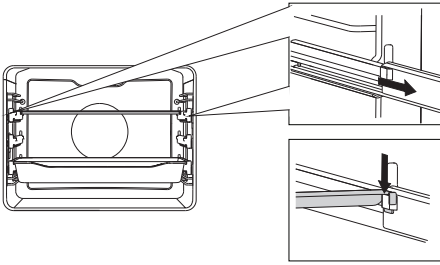
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



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.

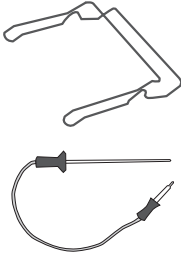


Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat niin pitkällä uunissa kuin ne menevät.



### TASAUSKISKO

Kisko voidaan asentaa teleskooppiohjaimiin (täysin ulos vedettävät) tai poistaa niistä. Poista ensin saman tason molemmat ohjaimet. Aseta kisko ohjaimien kahteen uraan ja työnnä ohjaimet kädellä sisään, kunnes ne pysähtyvät.



**PAISTOPELITELINE** helpottaa kuumien paistopeltien poistamista uunista paistamisen jälkeen.

Lihälämpömittari.

**KALKINPOISTOAINE** tai höyryjärjestelmän puhdistus.

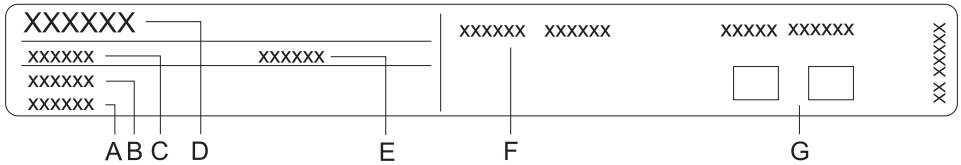
**PAPERILIUSKA** veden kovuuden mittaamiseen.



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

# LAITTEEN TIEDOT - TIETOKILPI

(RIIPPUVAT MALLISTA)

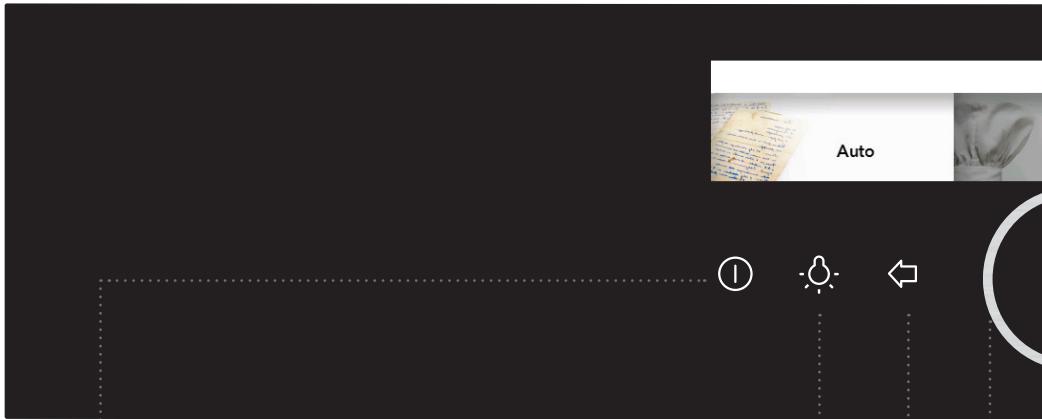


- A Sarjanumero
- B Koodi
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

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

# OHJAUSYKSIKKÖ

(Riippuvat mallista)



**1** VIRTAPAINIKE  
(ON/OFF)

**2** UUNIN VALOT  
PÄÄLLE/POIS  
-PAINIKE

**3** TAKAISIN-  
PAINIKE

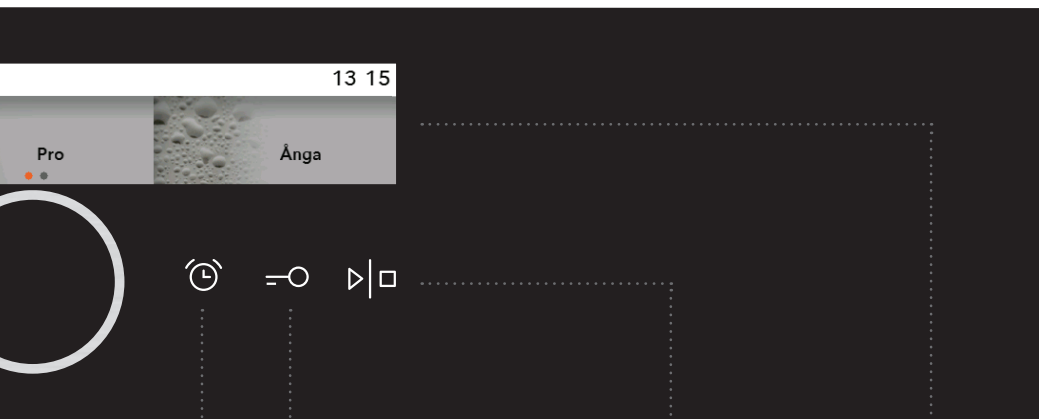
Kosketa kevyesti  
palataksesi  
edelliseen valikkoon.

Pidä painettuna  
palataksesi  
päävalikkoon.

**4** Valinta- ja  
VAHVISTUS-  
NUPPI

Valitse asetus nuppia  
kääntämällä.

Vahvista valintasi  
nuppia painamalla.



**5** MINUUTTIM-  
UISTUTIN/  
HÄLYTYS

**6** TLAPSILUK-  
KOPAINIKE

**7** KÄYNNISTYS-/  
SAMMUTUS-  
PAINIKE

**8** NÄYTTÖ -  
näyttää kaikki  
asetukset

**Kosketa pitkään:**  
KÄYNNISTYS

**Kosketa pitkään  
käytön aikana:**  
SAMMUTUS

**HUOMAA:**

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

# ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

**Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran,** poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien. Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaaliilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

**Ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran,** kuumenna se ilman ruokaa ”ylä- ja alalämpövastusta” käyttäen 200 °C:n lämpötilaan noin tunnin ajaksi. Laite erittää tyypillistä ”uuden laitteen” hajua. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

## HÖYRYKYPSENNYS

Terveellisenä ja luonnollisena höyrykypsennys säilyttää ruokien täyteläisen maun. Tässä kypsennysmenetelmässä ei synny hajuja.

### **Höyrykypsennyksen edut ovat seuraavat:**

Kypsennys (hauduttaminen, paahtaminen) alkaa ennen kuin uuninsisälämpötila saavuttaa 100 °C. Hidas kypsennys (hauduttaminen, paahtaminen) on mahdollista myös alemmissa lämpötiloissa.

Se on terveellinen kypsennystapa: ruoan vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät hyvin, koska ainoastaan pieni osa niistä liukenee kondenssiveteen, joka on kosketuksissa ruokaan. Kypsennyksen aikana ei tarvitse lisätä rasvaa. Höyry säilyttää ruoan maun. Se ei lisää tuoksuja eikä grillin tai kattilan makua. Lisäksi se ei vie mitään pois, koska ruoka ei laimennu vedessä.

Maut ja hajut eivät leviä höyryn mukana; tästä syystä kalaa tai lihaa voidaan kypsentää yhdessä vihannesten kanssa.

Höyry sopii myös ryöppäämiseen, sulatukseen ja lämmitykseen tai ruokien lämpiminä pitämiseen.

# VESISÄILIÖN TÄYTTÄMINEN

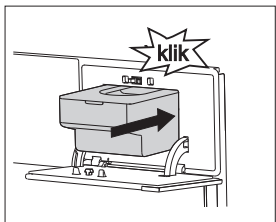
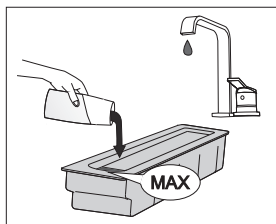
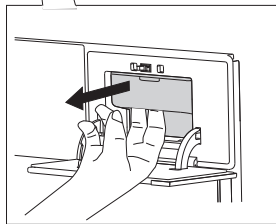
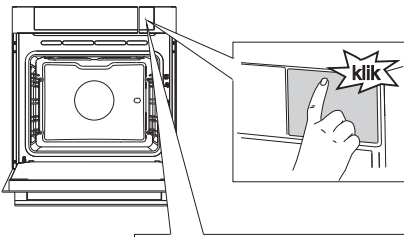
VESISÄILIÖ mahdollistaa itsenäisen vedensyötön höyryuuniin. Säiliön tilavuus on noin 1,3 litraa (katso veden maksimitaso merkistä). Tämä vesimäärä riittää noin 3 tunnin kypsennysaikaan pisimmällä höyryohjelmalla (kuuma ilma höyryllä, "Korkea"-järjestelmä).



Puhdista vesisäiliö ennen ensimmäistä käyttöä.



**Täytä vesisäiliöön aina puhdasta ja viileää vettä vesihanasta, pullovetä, jossa ei ole lisäaineita tai tislattua vettä, joka soveltuu ruoanlaitossa käytettäväksi. Vesisäiliöön kaadetun veden lämpötilan tulee olla 20 °C (+/- 10 °C).**



**1** Avaa säiliön luukku (tarrakohtaa) painamalla.



Tarra voidaan irrottaa myöhemmin.

**2** Poista vesisäiliö rungosta vetämällä urasta.

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

**4** Työnää 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.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## KIELEN VALINTA

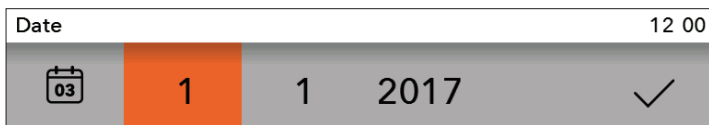
Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa virtalähteeseen tai kun se on ollut pitkään erotettuna virtalähteestä, aseta haluamasi kieli. Oletuskieli on englanti.

 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse haluttu kieli. Vahvista valintasi.

## PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN



Aseta PÄIVÄ, KUUKAUSI ja VUOSI NUPPIA painamalla. Kierrä nuppia ja vahvista valinta ruksimerkillä.

## KELLON ASETTAMINEN



Kierrä NUPPIA ja aseta KELLONAIKA. Vahvista valintasi ruksimerkinnällä.

 Uuni toimii, vaikka et olisikaan asettanut kellonaikaa, mutta tällöin ei voida käyttää sen ajastintoimintoja (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN VALINTA).

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

## KELLOASETUSTEN VAIHTAMINEN

Voit vaihtaa kellonajan, jos mikään ajastintoiminto ei ole aktivoituna (katso luku YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN).



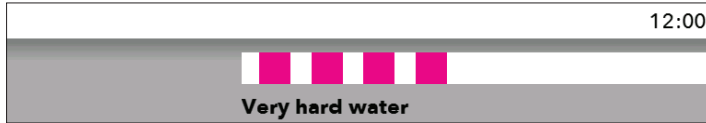
# VEDEN KOVUUDEN TESTAAMINEN

Veden kovuus on tarkastettava ennen ensimmäistä käyttöä.

Näyttöön ilmestyy liuska, jossa on merkki **"Erittäin kova vesi"**.



Tehdasasetuksena on maksimaalinen veden kovuus.



	4 vihreää raitaa	Erittäin pehmeä vesi
	1 punainen raita	Pehmeä vesi
	2 punaista raitaa	Keskikova vesi
	3 punaista raitaa	Kova vesi
	4 punaista raitaa	Erittäin kova vesi

Liota (laitteen mukana toimitettua) paperiliuskaa vedessä yhden (1) sekunnin ajan. Odota minuutti ja katso paperissa olevien viivojen määrä. Syötä viivojen määrä laitteeseen. Kierrä NUPPIA

## VEDEN KOVUUSASETUKSEN MUUTTAMINEN

Veden kovuus voidaan asettaa myös valikossa YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN.



Väärä veden kovuustasoasetus voi heikentää laitteen toimintaa ja käyttöikä.

# KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse valikon nimi. Vahvista valinta painamalla NUPPIA. Yläpuolelle ilmestyy näkyviin valitun valikon NIMI.



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.

## A) Auto

Valitse tässä tilassa ensin ruoan tyyppi ja sen jälkeen valitun ruoan määrän, kypsennysasteen ja kypsennyksen loppumisen automaattiasetukset.

Ohjelma tarjoaa lukuisia erilaisia esiasetettuja reseptejä, kokkien ja ravitsemusasiantuntijoiden testaamia.

## B) Pro

Tämä tila tarjoaa valikoiman ruokia esiasetetuilla arvoilla, joita voi muokata.

## C) Höyry

Tämä on luonnollinen ruoan kypsennystapa, joka säilyttää ruoan kaikki maut.

## D) Oma tila

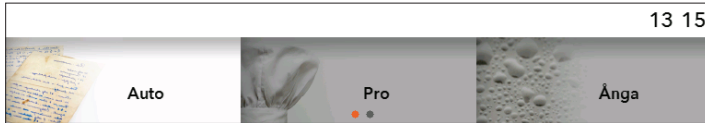
Tämä tila mahdollistaa ruokien valmistamisen omien toiveidesi mukaan käyttäen joka kerta samoja vaiheita ja asetuksia. Voit tallentaa asetuksesi uunin muistiin ja hakea ne esiin seuraavan kerran, kun haluat käyttää niitä.

# A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI

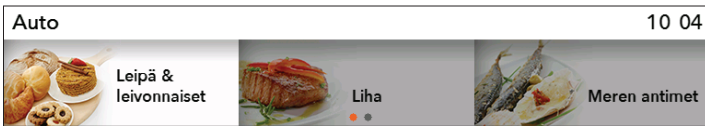
(automaattitila - Auto)



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse **Auto**. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Valitse ruoan tyyppi ja valittu ruoka. Vahvista valintasi.



Esiasetetut arvot näytetään. Voit muuttaa määrää, kypsennysastetta ja viivästettyä käynnistystä (kypsennyksen loppu).

- 1 määrä
- 2 kypsennysaste
- 3 viivästetty aloitus
- 4 kypsennyksen kesto
- 5 kypsennysjärjestelmä ja suositeltu taso
- 6 ammattimainen tila (Pro)



Jos automaattitilassa valitaan symboli , ohjelma kytkeytyy **ammattimaiseen tilaan (Pro)** (katso luku KYPSENNYS VALITSEMALLA TILA).

Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

## ESILÄMMITYS

Jotkut Auto-tilan ruokalajien kypsennysohjelmat sisältävät myös esilämmitystoiminnon



Kun valitset ruokalajin, näkyviin tulee seuraava ilmoitus: "Valittuun ohjelmaan sisältyy esilämmitys." (Vahvasta valintasi NUPILLA.) **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin.

Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**

Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.



Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

# B) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA

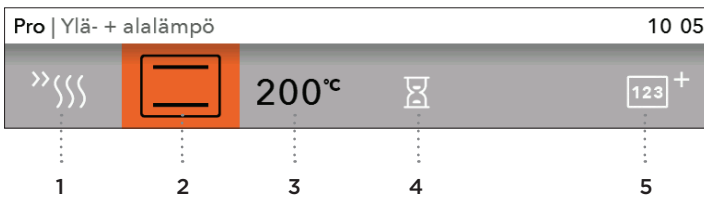
(Ammattimainen tila ja höyrytila)



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä **NUPPIA** ja valitse Pro. Vahvista valintasi.



Valitse omat perusasetuksesi.

## PERUSASETUKSET


- 1 esilämmitys
- 2 järjestelmä (katso taulukko UUNIN JÄRJESTELMÄT)
- 3 lämpötila uunissa

## LISÄASETUKSET

- 4 kypsennyksen kesto (katso luku AJASTINTOIMINNOT – KESTO)
- 5 monivaiheinen kypsennys (katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)
- 6 (höyrysuihku) (katso luku HÖYRYSUIHKU)

## ESILÄMMITYS

Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan.

Kun tämä symboli  valitaan, esilämmitystoiminto aktivoituu ja näkyviin tulee ilmoitus: **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.











Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**


Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.




Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

## UUNIN JÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)


JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
<b>UUNIN JÄRJESTELMÄT</b>			
	<b>YLÄ- + ALALÄMPÖ</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200	30-230
	<b>YLÄLÄMPÖ</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien pinnan ruskistamiseen.	150	30-230
	<b>ALALÄMPÖ</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160	30-230
	<b>PIENI GRILLI</b> Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Käytä tätä lämpövastusta, kun haluat tehdä muutaman lämpimän leivän, paistaa olutmakkaraa tai paahattaa leipää.	230	30-230
	<b>PIENI GRILLI</b> Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahattaa leipää.	230	30-230
	<b>ISO GRILLI + TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170	30-230
	<b>KUUMA ILMA + ALALÄMPÖ</b> Alälämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzerian, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200	30-230
	<b>KUUMA ILMA</b> 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
	<b>ECO KUUMA ILMA <sup>1)</sup></b> Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180	120- 230
	<b>ALALÄMPÖ + PUHALLIN</b> Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180	30-230

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
<b>UUNIN JÄRJESTELMÄT</b>			
	<b>PAAHTAMINEN</b> Automaattisessa paistotilassa/-järjestelmässä ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.	180	30-230

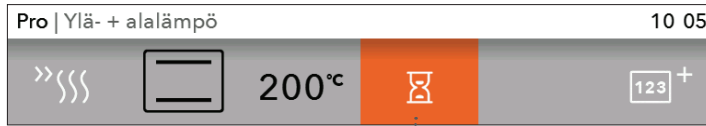
<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti. Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytetä laitteen erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
	<b>KUUMA ILMA HÖYRYLLÄ</b> Järjestelmää käytetään kypsennykseen ja sulattamiseen. Se mahdollistaa nopean ja tehokkaan kypsennyksen ilman ruoan värin tai muodon muuttumista. Valittavana on kolme vaihtoehtoa:	160	
	<b>KORKEA:</b> leikkeiden, pihvien ja pienempien lihapalojen kypsennys		30-230
	<b>KESKIKORKEA:</b> kylmien/pakastettujen aterioiden lämmitys, kalafileiden ja gratinoitujen vihannesten kypsennys		30-230
	<b>MATALA:</b> isojen lihapalojen kypsennys (paisti, kokonainen kana), kohotetun taikinan paistaminen (leivät ja sämpylät), lasagnen kypsennys jne.		30-230
	<b>HÖYRY</b> Toimintoa voidaan käyttää kaikenlaiselle lihalle, muhennoksille, vihanneksille, piiraille, kakuille, leivälle ja gratinointiin (esim. ruoat, jotka vaativat pidemmän kypsennysajan).	100	-
	<b>SOUS VIDE</b> 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.	90	50-95

Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

 Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Laite antaa äänimerkin. Et voi vaihtaa kypsennysasetuksia prosessin aikana.

## AJASTINTOIMINNOT - KESTO



Ammattimaisen tilan perustilassa voit valita ajastintoiminnon. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Uunin toiminnan kesto

Viivästetty käynnistys



### Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminnan keston.

Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetukset (maks. kypsennysaika on 10 tuntia).

Näytetty päättymisaika säädetään sen mukaisesti.


Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

Kytke kaikki ajastintoiminnot pois päältä asettamalla valituksi ajaksi 0.



### Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

 Viivästetty kytkeytyminen ei ole mahdollista pienen grillin, suuren grillin eikä grillin ja puhaltimen järjestelmissä.

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston

(kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika) (viive voi olla 24 tuntia).

Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen päättymisaika: 18:00

Aseta ensin KYPSENNYSAIKA (2 tuntia).

Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Valitse tämän jälkeen PÄÄTTYMISAIKA ja aseta ajastin (18:00)

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Ajastin odottaa asetetun ajan, ennen kuin kypsennys käynnistetään.

Näyttöön tulee viesti **"Käynnistys viive. Kypsennys käynnistyy kello 16:00."** Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti.



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

Kuuluu lyhyt äänimerkki ja Valmis-valikko tulee näkyviin.

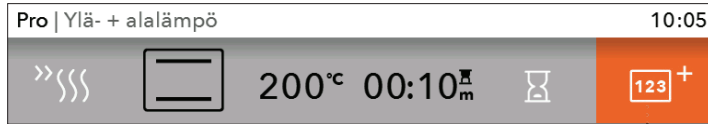
Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.



# MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

Tässä tilassa voit yhdistää kolme peräkkäistä erilaista ruoanlaittotapaa yhteen kypsennykseen.

Valitsemalla erilaisia asetuksia voit valmistaa ruokaa juuri haluamallasi tavalla.



Monivaiheinen kypsennys ja höyrytoiminto ovat käytettävissä Pro-järjestelmän perustilassa. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



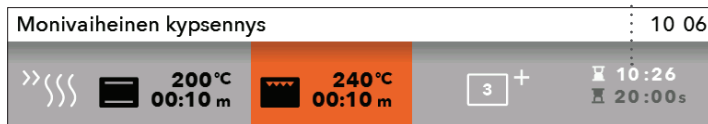
Valitse: vaihe 1, vaihe 2, vaihe 3  
Vahvista asetuksesi painamalla NUPPIA.



Vaihe 1 on jo valittuna, jos olet asettanut ajastintoiminnot aikaisemmin.



Aseta järjestelmä, lämpötila ja aika. Vahvista valintasi RUKSIMERKINNÄLLÄ painamalla NUPPIA.




Koko kypsennysaika - loppu

Nykyisen vaiheen edistyminen

Valitun vaiheen lämpötila ja kestoaika

Kun KÄYNNISTÄ-painiketta kosketaan, uuni alkaa ensin toimia vaiheen 1 mukaisesti. (Näytön alareunassa oleva edistymispalkki ilmaisee kypsennysprosessin nykyisen vaiheen). Kun tietty aika on kulunut, vaihe 2 aktivoituu ja sen jälkeen vaihe 3, jos se on valittu.




 Jos haluat peruuttaa jonkun vaiheen käytön aikana, kierrä NUPPIA, valitse vaihe ja peruuta se RASTIMERKINNÄLLÄ vahvistamalla. Voit tehdä tämän ainoastaan vaiheille, jotka eivät ole vielä alkaneet.

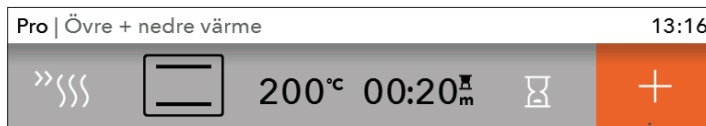
# HÖYRYSUIHKU

Suosittellemme höyrysuihkua seuraavien kypsennettäessä:

- **Liha** (kypsennyksen loppupuolella): lihasta tulee mehukkaampaa ja pehmeämpää, eikä sitä tarvitse valella. Liha: härkä, vasikka, porsas, riista, linnunliha, lammas, kala, makkarat;
- **leipä ja sämpylät**: käytä höyry paistamisen ensimmäisten 5-10 minuutin aikana. Pinnasta tulee rapea ja kauniin kullanuskea;
- **Vihannekset ja hedelmäkohokkaat**, lasagne, tärkkelyspitoiset ruoat, vanukkaat;
- **Vihannekset**, erityisesti peruna, kukkakaali, parsakaali, porkkana, kesäkurpitsa ja munakoiso.

Höyrysuihku on mahdollinen **ammattimaisessa tilassa valittaessa** kypsennysaika. Kypsennysajan on oltava riittävän pitkä, jotta höyrysuihkua olisi mahdollista käyttää.

 **Kokonaiskypsennysaika ei saa olla alle 10 minuuttia.**



Valitse **+**-symboli höyrysuihkuun käyttämiseksi. Vahvasta asetus painamalla NUPPIA.




Kierrä NUPPIA ja valitse symboli.  
- Monivaiheinen kypsennys (Katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS.)  
- Höyrysuihkuun voimakkuus kolmella tasolla

## A) VAIHEITTAINEN HÖYRYSUIHKU

Aseta vaiheet (katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS). Valitse **+**-symboli höyrysuihkuun käyttämiseksi. Järjestelmä laskee automaattisesti yksittäiset höyrysuihkukaukset kokonaiskypsennysajan mukaisesti. Käynnistä uuni koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta.

## B) SUORA HÖYRYSUIHKU

Suora höyrysuihku tapahtuu kypsennyksen aikana. Valitse symboli . Näkyviin tulee varoitus: **"Haluatko syöttää höyryä?"** Symboli vilkkuu, kunnes prosessi on suoritettu. Suora höyrysuihku voidaan toistaa kolmessa vaiheessa. Sen jälkeen symboli poistuu.

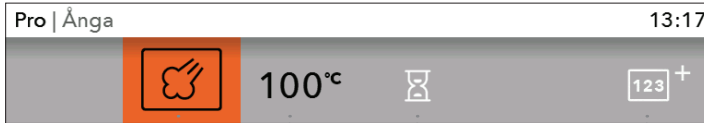
## C) HÖYRYKYPSENNY (Höyry - nopea pääsy höyryohjelmiin)



Vahvasta jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse **Höyry**-tila. Vahvasta asetus painamalla NUPPIA.



Valitse omat perusasetuksesi.

1

2

3

4

- 1 Järjestelmä
- 2 Uunin lämpötila
- 3 Kypsennyksen kesto
- 4 Monivaiheinen kypsennys (katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)

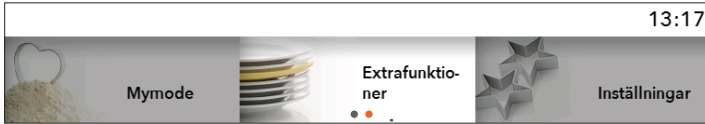


Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan.

Täytä puhdasta vettä vesisäiliön MAX-merkintään saakka. Käytä HÖYRYKEITINTÄ vihannesten, kalan, lihan ja perunoiden kypsennykseen, jos niitä ei kypsennetä kastikkeessa. Aseta höyrysarja toiselle paistotasolle.

## SOUS VIDE (HÖYRYKYPSENNYS)

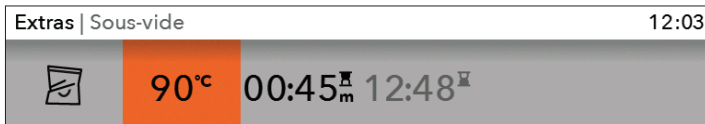
Mausta ruoka ja sulje se tyhjiöpakkaamisessa ja sous vide -kypsennyksessä käytettäväksi soveltuvaan muovipussiin. Laita ruoan sisältävä saumattu pussi reiälliselle paistopellille ja aseta se uunin keskimmäiselle hyllylle.



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Ekstra**.  
Vahvista valintasi. Näytölle aukeaa LISÄ-valikko.



Kierrä NUPPIA ja valitse **Sous vide**.




Valitse kypsennyslämpötila ja -aika. Kypsennä ruokaa pitkän aikaa alhaisella lämpötilalla (katso kypsennystaulukko).

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

Ruokalaji	Paksuus (cm)	Lämpötilaku- vake (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>			
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

# D) OMIEN OHJELMIESI TALLENTAMINEN (OMA TILA)

Kun kypsennys on valmis, näyttöön ilmestyy "loppuvalikko". Valitse symboli  tallentaaksesi asetuksesi uunin muistiin.



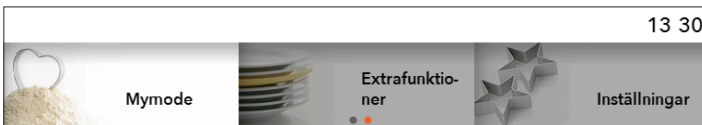
Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Oma tila**.



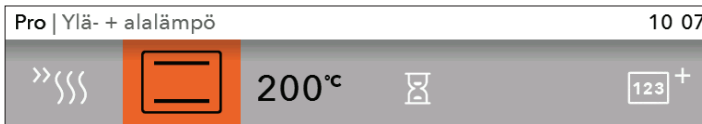
Voit tallentaa muistiin korkeintaan 12 reseptiä.



Kierrä NUPPIA ja vahvista vastaavat kirjaimet nimen syöttämiseksi. Voit poistaa kirjaimia tarvittaessa nuolisymbolilla; tallenna nimi ruksimerkillä.



Voit avata lempireseptisi valitsemalla päävalikosta Omat reseptit. Vahvista valintasi NUPILLA.



Esiasetetut arvot näytetään ja voit muuttaa niitä tarvittaessa.

Kun ohjelma on valmis, näkyviin tulee valikko **Valmis**. Jos olet tehnyt muutoksia, voit tallentaa ne valitsemalla  -symbolin. Valitse samanniminen resepti. Merkki "**Ohjelma korvataan uudella**" ilmestyy näyttöön.

- Vahvista valintasi reseptin tallentamiseksi samalla nimellä tai uudella nimellä.
- Voit myös peruuttaa valintasi. Uusi näyttö aukeaa, josta voit valita uuden kentän ja tallentaa uuden reseptin.


# KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN

KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen aloittamista.

Aloita kypsennys koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta.

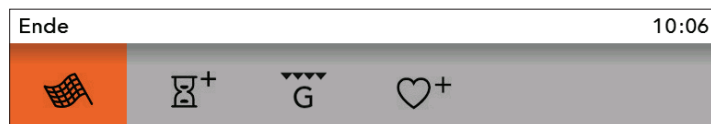
Paina ja kierrä NUPPIA nykyisten asetusten vaihtamiseksi kypsennyksen aikana.



 Jos avaat luukun kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytetään. Se jatkuu, kun suljet luukun jälleen. Tämä on tehtävä 3 minuutin sisällä, muussa tapauksessa toiminta keskeytyy ja näyttöön ilmestyy "Valmis".

# KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Keskeytä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna.



Kierrä NUPPIA ja näkyviin tulee valikko **Valmis** symboleineen.



## Lopeta

Valitse kuvake ja lopeta kypsennysprosessi. Näytöllä näkyy päävalikko.



## Lisää kestoaikaa

Voit pidentää kypsennyksen kestoä valitsemalla kyseisen kuvakkeen. Voit määrittää kypsennykselle uuden päättymisajan (katso luku AJASTITOIMINNOT – KESTO).



## Gratinointi

Valitse tämä symboli ruskistaaksesi ruoan pintaa kypsennyksen jälkeen.



## Lisää suosikeihin

Voit tallentaa valitut asetukset uunin muistiin ja käyttää niitä uudelleen seuraavalla kerralla.

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



# LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Lisä**.  
Vahvista valintasi. Lisätoimintojen valikko tulee näkyviin.



Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; tällaisessa tapauksessa kuuluu äänimerkki.

## Höyrypuhdistus (höyryllä puhdistus)

Tämä ohjelma helpottaa tahrojen poistamista uunin sisäosista.  
(Katso luku PUHDISTUS JA HUOLTO.)

## Sulatus

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Vain puhallin on käytössä.

Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden ja pakastettujen hedelmien).

Aseta ruoan tyyppi, paino ja sulatuksen käynnistys- ja loppumisaika valitsemalla vastaava symboli.

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

## Lämpimänäpito

Lämpimänäpitoa voidaan käyttää pitämään jo kypsennetty ruoka lämpimänä. Valitse symboli lämpötilan, uudelleenlämmityksen käynnistymis- ja päättymisajankohdan asettamiseksi.

## Lautasen lämmitin

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Voit asettaa lämmityksen lämpötilan sekä käynnistymis- ja lopetusajan valitsemalla vastaavan symbolin.

## Regenerointi

Tätä kypsennystilaa voidaan käyttää aiemmin kypsennetyn ruoan uudelleen lämmittämiseen. Kun ruoka lämmitetään uudelleen höyryllä, sen laatu ei kärsi.

Ruoan maku ja koostumus säilyvät, niin että ruoka maistuu vasta kypsennetyltä. Useampia ruokia voidaan lämmittää uudelleen samalla kertaa.

- Tällä toiminnolla voit valita uudelleenlämmityksen aloitus- ja lopetusajan.

## Nopea esilämmitys

Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt asetettuun lämpötilaan, lämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.

## Shabbat

Aseta lämpötila tässä tilassa välille 85 ja 180 °C ja aseta lepopäivän kesto (korkeintaan 74 tuntia). Käynnistä laskenta KÄYNNISTÄ-painiketta painamalla. Uuniin syttyy valo. Kaikki äänet ja toiminnot, ON/OFF-painiketta lukuun ottamatta, kytketään pois toiminnasta. Kun prosessi on valmis, asetukset voidaan tallentaa.



Sähkökatkon sattuessa Shabbat-tila peruutetaan ja uuni palaa takaisin alkuasetuksiinsa.



**Varoitus: valmistaja ei vastaa Shabbat-tilan epäasianmukaisesta käytöstä.**

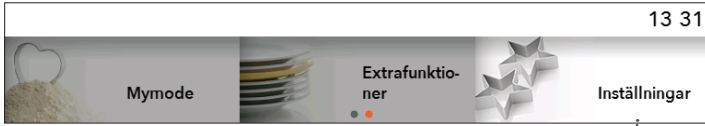
## Sous-vide

Käytetään hitaaseen kypsennykseen tyhjiöpakkauksessa höyryä käyttäen. Kypsennä tyhjiöpakattu ruoka hitaasti alhaisessa lämpötilassa. Ruoka kehittää täyteläisemmän maun ja sen vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät paremmin.

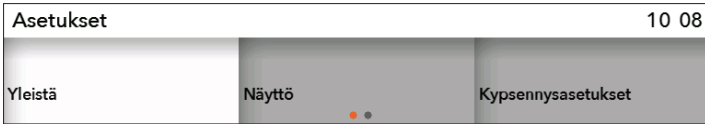
Valmis	10:08

Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin **Valmis**-valikon symboleineen.

# YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Asetukset**.  
Vahvista valintasi.



Voit liikkua valikossa NUPPIS kiertämällä.  
Vahvista jokainen valinta NUPPIA painamalla.

## Yleistä

**Kieli** - valitse kieli, jolla haluat tekstin näkyvän.

**Päivä** - päivämäärä on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta päivä, kuukausi ja vuosi.

**Aika** - kellonaika on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta KELLO - nykyinen aika. Aikakentässä voit valita myös digitaalisen tai analogisen kellon näytön.

**Ääni** - äänimerkin äänenvoimakkuus voidaan asettaa ainoastaan, kun mikään aikaominaisuus ei ole aktivoituna (vain kellonaika näytetään).

Äänenvoimakkuus - voit valita kolmesta eri äänenvoimakkuuden tasosta.

Painikkeiden ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

Käynnistyksen/pysäytyksen ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

## Näyttö

Tässä valikossa voit asettaa seuraavat:

**Kirkkaus** - voit asettaa kolme eri tasoa.

**Yötila** - aseta aikajakso, jona haluat näytön olevan himmennettynä.

**Laite valmiustilaan** - näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 tunnin kuluttua.

## Ruoanlaiton asetukset

Veden kovuus

Kalkinpoisto

## Järjestelmä

### Laitetiedot

### Tehdasasetukset

**Uunin valo käytön aikana** - valot sammuvat, jos avaat luukun kypsennyksen aikana.

**Uunin valot** - uunin valot aktivoituvat automaattisesti, kun avaat luukun tai kytket uunin päälle. Kun kypsennys on valmis, valot jäävät palamaan noin 1 minuutiksi. Voit sytyttää tai sammuttaa valot painamalla valopainiketta.



## LAPSILUKKO

Lapsilukko aktivoidaan koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. Näytössä näytetään ilmoitus "**Lapsilukko PÄÄLLÄ**". Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoimiseksi.



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 tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentyminen. Lapsilukko jää aktivoitua myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



## MINUUTTIMUISTUTTIMEN ASETTAMINEN

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Se aktivoidaan painiketta painamalla. Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin, mikä voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa painiketta, muutoin se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.



**Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset asetukset pysyvät tallentuneina.**

# 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.

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

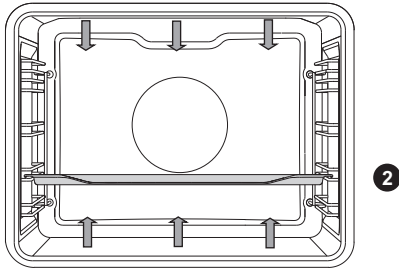
Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

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

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

 **Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.**

# YLÄ- + ALALÄMPÖ



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

## Lihan paistaminen

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi.

Käännä liha kypsennyksen aikana.

Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti	1500	2	180 - 200	90 - 120
Porsaanlapa	1500	2	180 - 200	110 - 140
Porsasarullat	1500	2	180 - 200	90 - 110
Paahtopaisti	1500	2	170 - 190	120 - 150
Vasikkarullat	1500	2	180 - 200	80 - 100
Lampaan ulkofilee	1500	2	180 - 200	60 - 80
Kanipaisti	1000	2	180 - 200	50 - 70
Poronpaisti	1500	2	180 - 200	90 - 120
<b>KALA</b>				
Haudutetut kalat, 1 kg	1000g/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)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Vihanneskohokas	2	190 - 210	35 - 45
Makea kohokas	2	170 - 190	40 - 50
Sämpylät *	3	190 - 210	20 - 30
Valkoinen leipä, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Tattarileipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Kokojyväleipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Ruisleipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Spelttileipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Saksanpähkinäkakku	2	170 - 180	50 - 60
Sokerikakku *	2	160 - 170	30 - 40
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	3	200 - 210	20 - 30
Kaalipiirakat *	3	190 - 200	25 - 35
Hedelmäpiirakka	2	130 - 150	80 - 100
Marenkikeksit	3	80 - 90	110 - 130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	3	170 - 180	30 - 40

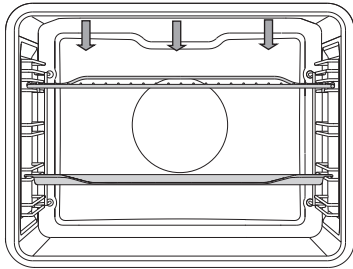
Vinkki	Käyttö
<b>Onko kakku kypsä?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.</li> <li>• Kytke uuni pois päältä ja käytä jäljellä olevaa lämpöä.</li> </ul>
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



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**



## PIENI GRILLI, PIENI GRILLI



Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Normaalia (ei suurta) grilliä käytettäessä ainoastaan grillivastus, joka on osa suurta grilliä, on toiminnassa.

Suurin sallittu lämpötila: 230 °C.

Esikuumenna infrapunalämpövastusta (grilli) viiden minuutin ajan. Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan.

Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta!

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikylykset 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.

Pellillä grillatessasi lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha grillauksen aikana.

Puhdista uuni ja tarvikkeet jokaisen grillauksen jälkeen.

### Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	4	230	20 - 25
Sian niskapalat	150 g/pala	4	230	25 - 30
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	4	230	30 - 35
Grillimakkarat	70 g/pala	4	230	20 - 25
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
Paahtoleipä	/	4	230	5 - 10
Lämpimät voileivät	/	4	230	5 - 10

## Grillaustaulukko - suuri grilli

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

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

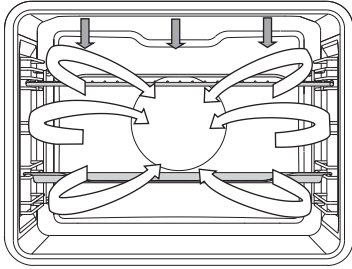
Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



**Pidä uuniluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

**Grillivastus, ritilä ja muut uunin varusteet kuumentuvat voimakkaasti grillauksen aikana. Käytä tästä syystä aina uunikintaita ja grillipihtejä.**

## ISO GRILLI + TUULETIN

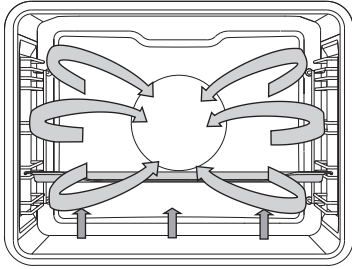


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Ankka	2000	2	180 - 200	90 - 110
Porsaanpaisti	1500	2	170 - 190	90 - 120
Porsaanlapa	1500	2	160 - 180	100 - 130
Puolikas kana	700	2	190 - 210	50 - 60
Kana, 1,5 kg	1500	2	200 - 220	60 - 80
Lihamureke	1500	2	160 - 180	70 - 90
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	200 - 220	20 - 30

## KUUMA ILMA + ALALÄMPÖ

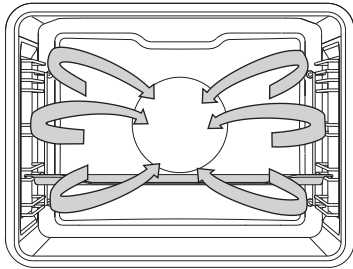


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

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

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Juustokakku, murotaikina	2	150 - 160	60 - 70
Pizza*	3	210 - 220	10 - 15
Quiche Lorraine, murotaikina	2	190 - 200	50 - 60
Omenastruudeli, filotaikina	2	170 - 180	50 - 60

## KUUMA ILMA



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

### Lihan paahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	160 - 180	90 - 120
Kana, kokonainen	1500	2	170 - 190	70 - 90
Ankka	2000	2	160 - 180	120 - 150
Hanhi	4000	2	150 - 170	170 - 200
Kalkkuna	5000	2	150 - 170	180 - 210
Kananrinta	1000	3	180 - 200	50 - 60
Täytetty broileri	1500	2	180 - 200	110 - 130

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittellemme esilämmittämään uunin.

Pieniä leivonnaisia voidaan paistaa matalilla pelleillä useammalla tasolla (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että paistoajoissa voi olla eroja erilaisilla pelleillä paistettaessa.

Sinun on ehkä poistettava ylempi pelti aikaisemmin kuin alempi.

Aseta paistopannut aina ritilälle. Jos käytät toimitukseen sisältyvää paistopeltiä, poista ritilä.

Pienten leivosten tulisi olla samanpaksuisia, jotta ne ruskistuisivat tasaisesti.

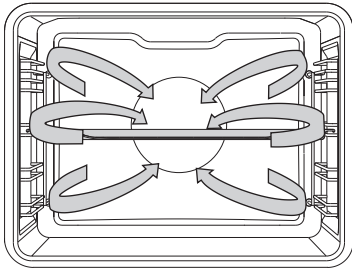
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Sokerikakku	2	150 - 160	30 - 40
Murokakku	3	160 - 170	25 - 35
Luumukakku	2	150 - 160	30 - 40
Kääretorttu *	3	160 - 170	15 - 25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160 - 170	50 - 70
Challah-leipä	2	160 - 170	35 - 50
Omenastruudeli	3	170 - 180	50 - 60
Pizza*	3	200 - 210	15 - 20
Keksit, murotaikina *	3	150 - 160	15 - 25
Keksit, pursotetut *	3	140 - 150	20 - 30
Pikkuleivokset *	3	140 - 150	20 - 30
Pikkuleivät, kohotettu taikina	3	170 - 180	20 - 35
Pikkuleivät, filotaikina	3	170 - 180	20 - 30
Kermatäytteiset leivonnaiset	3	180 - 190	25 - 45
<b>PAKASTEET</b>			
Omena- ja raejuustostruudeli	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	3	200 - 210	25 - 40
Kuorukat, uunissa paistettavat	3	200 - 210	20 - 35



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

# ECO KUUMA ILMA

eco



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti.

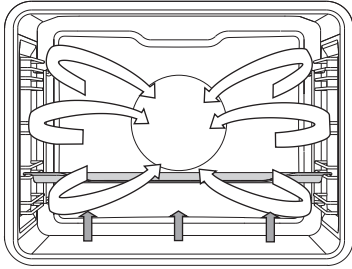
Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti lihan, vihannesten tai leivonnaisten ympärillä.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Porsaanpaisti, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Naudanpaisti, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
<b>KALA</b>			
Kokonainen kala, 200 g/pala	3	190 - 200	40 - 50
Kalafilée, 100 g/pala	3	200 - 210	25 - 35
<b>LEIVONNAISET</b>			
Puristetut keksit	3	170 - 180	15 - 25
Pienet vuokaleivokset	3	180 - 190	30 - 35
Kääretorttu	3	190 - 200	15 - 25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	180 - 190	55 - 65
<b>VIHANNEKSET</b>			
Perunagratiini	2	180 - 190	40 - 50
Lasagne	2	190 - 200	45 - 55
<b>PAKASTEET</b>			
Ranskalaiset perunat, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Kanamedaljongit, 0,7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Kalapuikot, 0,6 kg	3	210 - 220	30 - 40



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

## ALALÄMPÖ + PUHALLIN



2

Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

## SÄILÖNTÄ

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

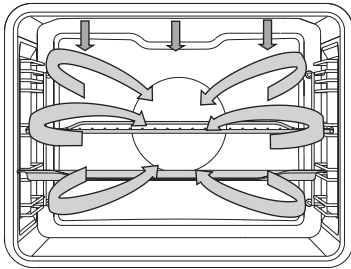
Kaada 1 litra vettä syväälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pidä ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)	Lämpötila, kun sisältö alkaa kie- hua	Tasaan- tumisaika uunissa (min)
<b>HEDELMÄT</b>					
Mansikat (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Luuhedelmät (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Hedelmäsose (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
<b>VIHANNEKSET</b>					
Maustekurkku (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Pavut/porkkanat (6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30



# PAAHTAMINEN



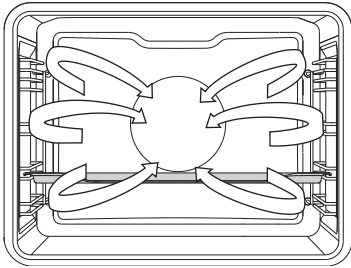
Automaattisessa paistotilassa ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.

Jos paistat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Kun paistat lihaa pellillä, laita se toiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen-nysaika (min)	Sisälämpö-tila (°C)
<b>LIHA</b>					
Naudan sisäfilee	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Kana, kokonainen	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Kalkkuna	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Porsaanpaisti	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Lihamureke	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Vasikanliha	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Lammas	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Riista	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Kokonainen kala	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

\* puoliraaka = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; kypsä = 70-75 °C

## KUUMA ILMA JA HÖYRY



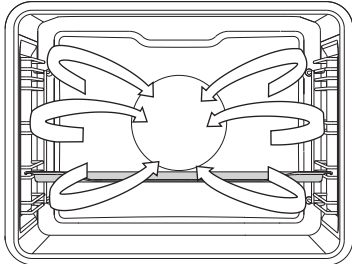
Höyrygeneraattorista syötetään vettä uuniin höyryn muodossa. Lisäksi uunissa on puhaltimella varustettu pyöreä lämpövastus, joka takaa kuuman ilman ja höyryn jatkuvan kierron.



Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Höyryn voimakkuus	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)
Naudanliha/paisti	1000	2	1	160-180	80-110
Naudan sisäfilee	1000	2	2	170-190	50-70
Vasikka/paisti	1000	2	1	170-190	80-110
Lammas	1000	2	1	170-190	60-90
Linnunliha, kokonainen	1500	2	1	170-190	65-85
Linnunliha/rinta	1000	3	3	170-190	50-60
Porsas/filee	1000	2	2	170-190	50-70
Kala	200 g/pala	3	2	180-200	25-35
Peruna	1000	3	1	180-200	45-60
Peruna ja parsakaali	1000	3	2	170-190	35-50

# HÖYRY



Höyrygeneraattorista syötetään vettä uuniin höyryn muodossa.



Täytä vesisäiliö puhtaalla vedellä.

## Liha

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
Hapankaali ja makkara	700	3	100	35-45
Häränpihvi	1000	3	100	45-55
Kananrinta	1000	3	100	25-35
Katkaravut	1000	3	100	25-35
Kalafilee	500	3	80	20-25
Kalapihvit	500	3	80	25-30
Kokonainen kala	400	3	100	25-35
Simpukat	1000	3	100	20-25
Nakkimakkara	1000	3	85	15-20

## 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	3	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	3	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, viipaloitdut	500	/	3	100	25-35

## Pasta/riisi/viljat

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ruoan ja nesteen suhde	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)
Valkoinen riisi	200	1:2	3	100	25-35
Musta riisi	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Resepti	1:2	3	100	30-40
Pasta	200	1:2	3	100	15-25
Kokojyväpasta	200	1:2	3	100	15-25
Hirssi	250	1:1	3	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	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Jälkiruoat

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ruoan ja nesteen suhde	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (min)
Suklaan sulatus *	200	/	3	50	20-30
Liiviatteen liotus/ sulatus *	1 pakkaus	/	3	50	15-20
Riisivanukas	Resepti	1:4	3	100	30-40
Kohotettu taikina	Resepti	/	3	40	25-35
Crème caramel	Resepti	/	3	100	40-50

\* Peitä astia kannella tai foliolla

## Munaruokat



Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysai- ka (min)
Löysäksi keitetyt munat	200	3	100	10-15
Kovaksi keitetyt munat	200	3	100	15-20
Paistetut munat	200	3	100	13-17
Munakokkeli	200	3	100	10-15
Pekoniomeletti	Resepti	3	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

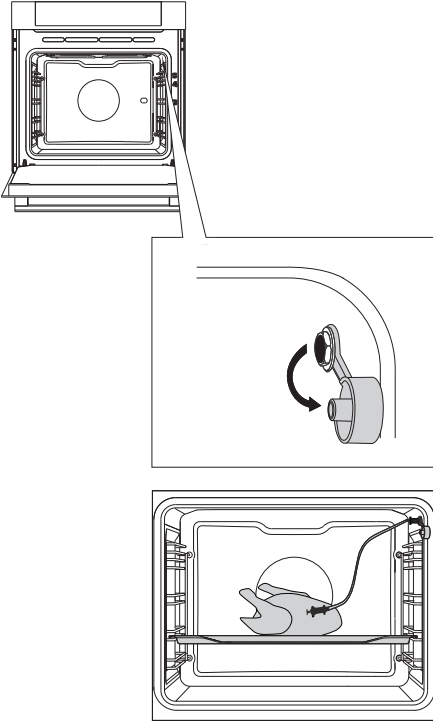
## Sulatus

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Sulatusaika (min)
Pakasteliha	1000	2	50	45-55
Pakastekana	1500	2	50	55-65
Pakastekala, 200 g/pala	1000	3	50	40-50
Pakastehedelmät	500	3	50	15-25
Valmiit pakasteateriat	1000	3	60	50-65

 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.

## 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.)



Valitse järjestelmä (esimerkki: kuuma ilma).

Näytölle ilmestyy esiasetettu lämpötila ja mittarin lämpötila. Aseta kypsennysjärjestelmä ja lämpötila sekä ruoan lopullinen lämpötila. Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta.

 Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään ruoan nouseva sisälämpötila (haluttua sisälämpötilaa 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 metallitulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.

## Lihan kypsyyssasteet

LIHAN TYYPPI	Sisälämpötila (°C)
<b>NAUDANLIHA</b>	
Raaka	40 – 45
Puoliraaka	55 – 60
Medium	65 – 70
Kypsä	75 – 80
<b>VASIKANLIHA</b>	
Kypsä	75 – 85
<b>SIANLIHA</b>	
Medium	65 – 70
Kypsä	75 – 85
<b>LAMMAS</b>	
Kypsä	79
<b>KARITSA</b>	
Raaka	45
Puoliraaka	55 – 60
Medium	65 – 70
Kypsä	80
<b>VUOHENLIHA</b>	
Medium	70
Kypsä	82
<b>KANA</b>	
Kypsä	82
<b>KALA</b>	
Kypsä	65 – 70



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



# HUOLTO JA PUHDISTUS



Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman soveltuvaa valvontaa!

## Alumiinipinnat

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita.

Annostele kosteaan liinaan pesuainetta, puhdista pinta ja huuhtelee vedellä.

Älä levitä puhdistusainetta suoraan pinnalle.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

## Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

(mallista riippuen)

Puhdista pinta miedolla puhdistusaineella (saippualliuos) ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä.

Älä käytä hankaavia tai liuotinpohjaisia puhdistusaineita pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

## Lakatut ja muoviset pinnat

(mallista riippuen)

Älä milloinkaan käytä hankaavia puhdistusaineita ja sieniä, alkoholipitoisia puhdistusaineita tai puhdasta alkoholia nappien, ovenkahvojen, etikettien tai arvokilven puhdistukseen.

Poista tahrat aina välittömästi pehmeällä liinalla ja nestemäisellä puhdistusaineella. Voit käyttää myös tällaisille pinnoille tarkoitettuja erityispuhdistusaineita. Noudata siinä tapauksessa valmistajan ohjeita.



Alumiinipinnat eivät saisi milloinkaan 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, tahrän- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

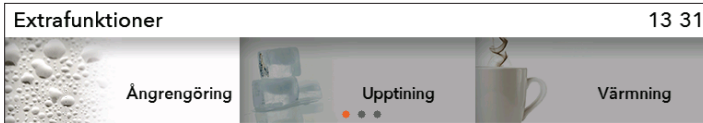
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

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

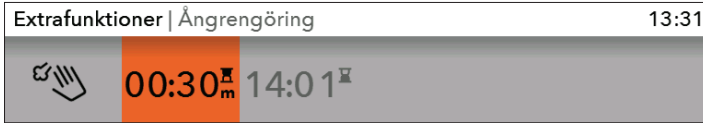
# HÖYRYPUHDISTUSOHJELMA (HÖYRYLLÄ PUHDISTUS)

Poista kaikki suuremmat likapalat ja ruoan jäämät uunista ennen puhdistusohjelman käyttöä.

Täytä vesisäiliö vedellä ja aseta höyrypuhdistusohjelma.



Valitse päävalikosta kohta Ekstra ja **Höyryllä puhdistus**.  
Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

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

Kun ohjelma on valmis, uunin emaliseinissä olevat tahrat ovat pehmentyneet, mikä mahdollistaa helpomman puhdistuksen.

Pyyhi tahrat pois kostealla liinalla.

 Jos puhdistusjälki ei ole tyydyttävä (erityisen vaikean lian kohdalla), toista prosessi.



Käytä puhdistustoimintoa, kun uuni on täysin jäähtynyt.

# VESISÄILIÖN PUHDISTAMINEN

Puhdistuksen tarve riippuu veden kovuudesta.


Veden kovuus	°N	Testiliuskan värillisten raitojen lukumäärä
Pehmeä	0-3dH	4 vihreää raitaa
Hieman kova	3-7dH	1 punainen raita
Kohtalaisen kova	7-14dH	2 punaista raitaa
Kova	14-21dH	3 punaista raitaa
Erittäin kova	>21dH	4 punaista raitaa

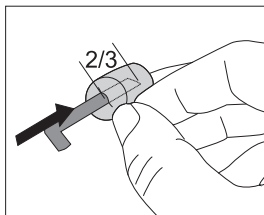
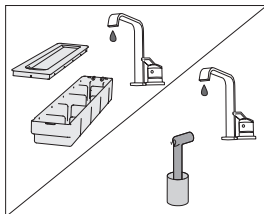
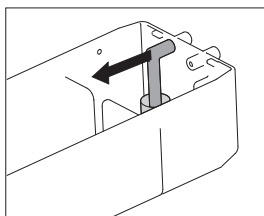
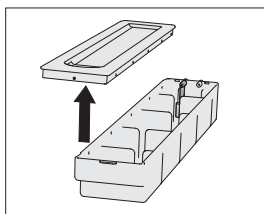
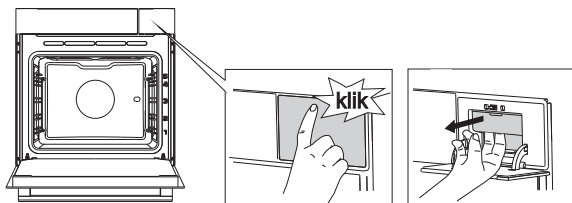
Suosittelomme kalkinpoistoainetta höyryjärjestelmän optimaalisen puhdistustuloksen varmistamiseksi.

Näytöllä näkyy seuraava ilmoitus: **"Suorita kalkinpoisto."** Näytöllä olevat ilmoitukset opastavat sinut kalkinpoistoprosessin läpi.

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 vaahtosuodatin (katso luku VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS)

# VAAHTOSUODATTIMEN PUHDISTUS


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



**1** Avaa vesisäiliön kansi.

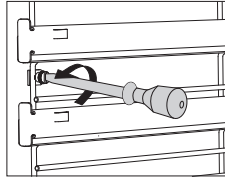
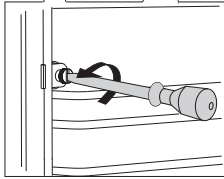
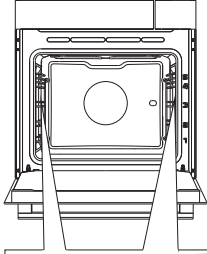
**2** Poista tuloputki putkikiinnitimestä.

**3** Puhdista tuloputki ja vaahtosuodatin juoksevalla vedellä. Huuhtelee 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.

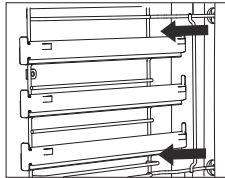
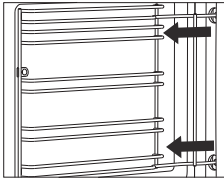
 Jos vaahtosuodatin on irrotettu tuloputkesta, aseta se takaisin työntämällä putki paikalleen niin, että se kattaa noin kaksi kolmasosaa vaahtomuovin pituudesta.

# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



**1** Irrota ruuvi.

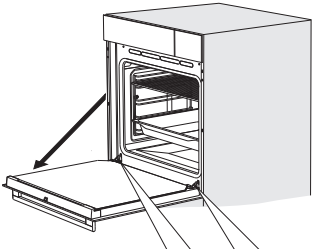


**2** Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.

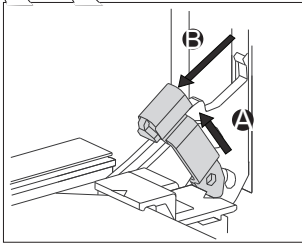


Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

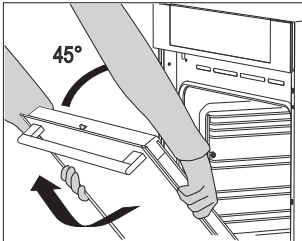
# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN




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



**2** Nosta hieman kahta pidintä ja vedä itseäsi kohti.



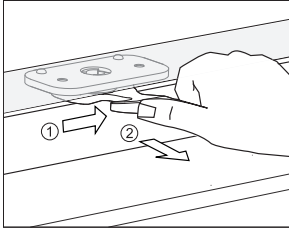
**3** Sulje luukku hitaasti 45 asteen kulmaan asti (suhteessa täysin kiinni olevaan asentoon), nosta luukku ja vedä se irti.

 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)



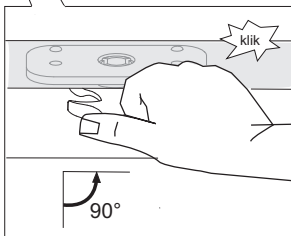
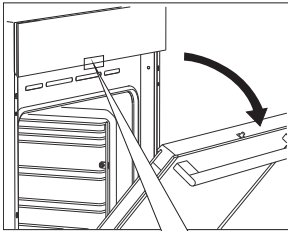
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

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

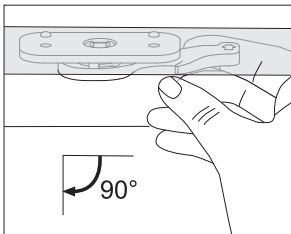
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **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.

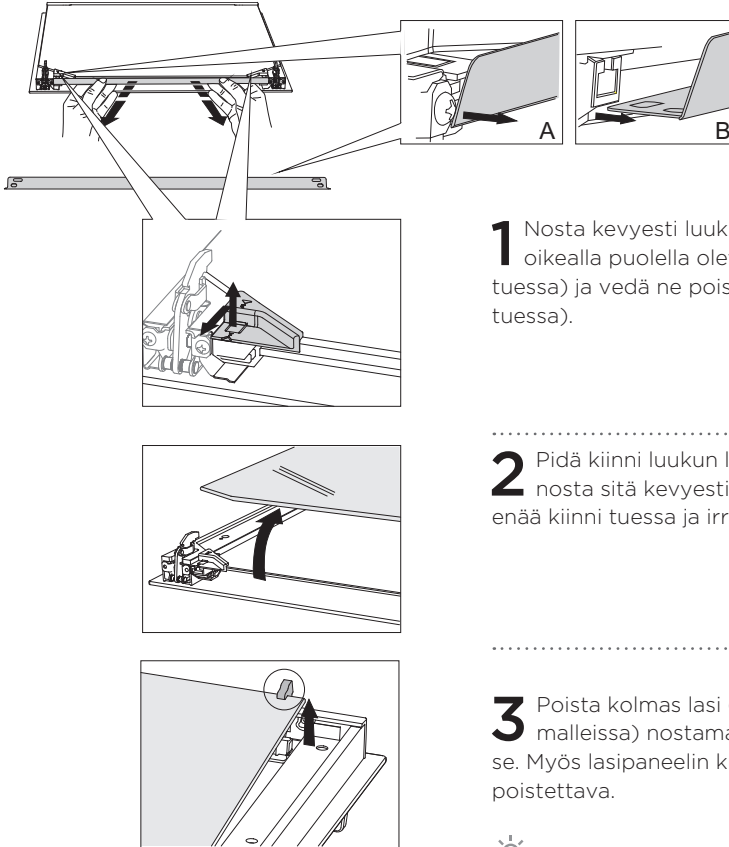


**Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä**

# UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

(mallista riippuen)


Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta luukku on ensin irrotettava. Irrota uunin luukku (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.

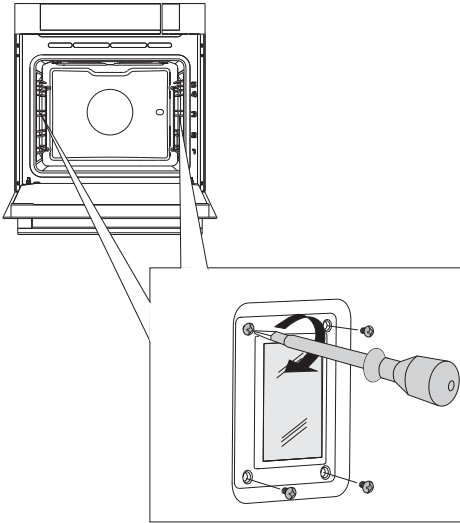
**3** Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Myös lasipaneelin kumitiivisteet on poistettava.

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

# LAMPUN VAIHTAMINEN

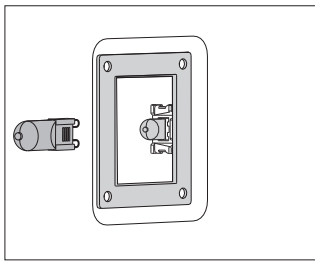
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

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




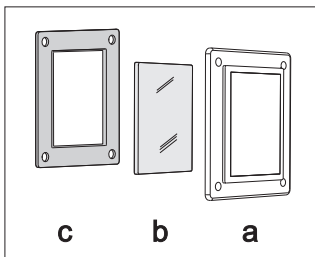
**1** Irrota lampun suojus tasapaisella ruuvimeisselillä ja poista se.


 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	Syy
<b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
<b>Kotisi pääsulake palaa usein.</b>	Ota yhteys huoltoon.
<b>Uunin valo ei toimi.</b>	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Puhdistus ja huolto.
<b>Kakku ei ole kypsä.</b>	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
<b>Näytöllä näkyy virhekoodi: ERRXX ... * XX ilmaisee virheen numeron/koodin.</b>	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.
<b>Pumppu ei pumpkaa vettä höyryjärjestelmään.</b>	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.



**Pred začetkom popravila morate aparat izključiti z električnega omrežja (z izklopom varovalke ali izvlekom priključne vrvce iz vtičnice).**

# 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.*





---

**gorenje<sup>+</sup>**



721715