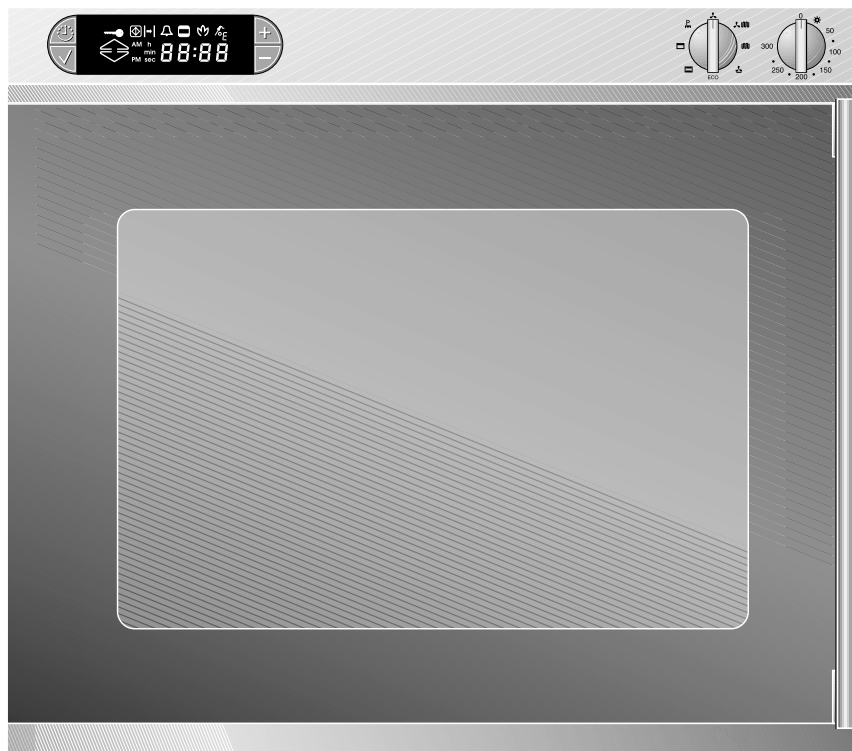


Käyttöohje ja asennusohjeet

EB 210/211

Kaapistoon asennettava sähköuuni



GAGGENAU

Esipuhe

1. Tärkeitä vihjeitä	Sivu 3-4
1.1 Turvallisuusseikat	Sivu 3
1.2 Ensimmäinen käyttöönotto	Sivu 3
1.3 Käyttötavat	Sivu 4
2. Asentaminen ja toiminta	Sivu 5-9
2.1 Laitteen asentaminen	Sivu 5
2.2 Lisätarvikkeet/erityislisätarvikkeet	Sivu 6
2.3 Eri käyttötapojen toiminta	Sivu 7-9
3. Käyttö	Sivu 10-18
3.1 Yleiskuva	Sivu 10
3.2 Ajastin	Sivu 11-15
Kellonajan säätäminen	Sivu 12
Lyhytaika	Sivu 13
Kertyvä ajastin	Sivu 13
Kesto-ohjelmointi	Sivu 14
Päättymisajan ohjelmointi	Sivu 15
Keston ja päättymisajan ohjelmointi	Sivu 15
3.3 Kiertoilma	Sivu 16
3.4 ECO	Sivu 16
3.5 Ylä- ja alalämpö / ylälämpö	Sivu 17
3.6 Kiertoilma ja alalämpö	Sivu 17
3.7 Grillaus	Sivu 18
4. Kysytys- ja paistotaulukko	Sivu 19-22
5. Hyviä vinkkejä	Sivu 23-24
6. Puhdistus ja hoito	Sivu 25-27
6.1 Käsien tehtävä puhdistus	Sivu 25
6.2 Itsepuhdistus	Sivu 26
6.3 Rasvasuodattimen puhdistus	Sivu 27
6.4 Katalyyttisten puhdistuspeltien ulosottaminen	Sivu 27
7. Huolto	Sivu 28-29
7.1 Yleistä	Sivu 28
7.2 Lampun vaihto	Sivu 28
7.3 Luukun lasin irrottaminen	Sivu 29
8. Asennusohjeet	Sivu 30-31
8.1 Tekniset arvot	Sivu 30
8.2 Näin tulee toimia	Sivu 30-31

Esipuhe

Uudella leivinuunillanne tuottaa leipominen entistäkin enemmän iloa.

Laite tarjoaa seuraavat edut

- Kuumentaminen tapahtuu erityisen nopeasti kytkemällä päälle "kiertoilma ja alalämpö".
- Laitteen varusteisiin kuuluu CleanEmail ja katalyysaattori ilmanpuhdistusta varten.

Jotta saat koneesta täyden hyödyn, lue käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen ensimmäistä käyttöönottoa. Ohjeissa on tärkeitä koneen käyttöä, asennusta ja huoltoa koskevia vihjeitä.

Vihjeet, jotka tulee ottaa huomioon ennen koneen käyttöönottoa, löytyvät sivulta 3.

Kohdassa **"Asentaminen ja toiminta"** ja kohdassa **"Käyttö"** on selvitetty mitä kaikkea uunilla voi tehdä ja miten se tapahtuu.

Kohta **"Puhdistus ja hoito"** antaa neuvoja uunin pitämiseksi pitkään hyvässä kunnossa ja kauniina.

Lisäksi olemme keränneet vihjeitä kohtaan **"Hyviä vinkkejä"**.

Ja nyt toivotamme paljon iloa leivontaan!



Kuva 1

1. Tärkeitä vihjeitä

1.1 Turvallisuusseikat

Jos uuni on rikki, sitä ei saa käyttää.

Koneen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu **sähköasentaja**. Hänen on otettava huomioon sähkön toimittajan ja rakennusnormien voimassa olevat määräykset.

Huomioi myös mukana tulleet asennusohjeet!

Kun sähkölaitteita liitetään verkkoon keittotasojen ja uunien lähellä, täytyy katsoa, etteivät liitäntäjohdot puristu kuumun uuniluukun väliin tai kosketa kuumaa keittotasoa.

Käyttäjällä on vastuussa, että laitetta käsitellään ja hoidetaan oikein.

Konetta on pidettävä silmällä sitä käytettäessä.

Huomioi palovaara! Älä säilytä uunissa mitään syttyviä tarvikkeita! Käytön ajaksi ei uuniin saa jättää muita kuin senkertaiseen kypsennykseen tarvittavia tarvikkeita.

Muista, että laite ja – siihen asti kunnes jäädytyn käynnistyy – myös säätöpaneeli kuumenevat käytön aikana. **Pidä lapset loitolla!**

Vinkki: Tätä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella eikosulun vaaran vuoksi!

Jokaisen huoltotoimenpiteen yhteydessä on laitteesta katkaistava virta. Vedä tällöin pistotulppa irti pistorasiasta tai katkaise virta sulukeesta.

Korjauksia saa tehdä vain valtuutettu ammattimies, jotta laitteen turvallisuus pystytään takaamaan.

Mahdollisista vioista, jotka ovat syntyneet, kun tätä käyttöohjetta ei ole noudatettu, ei **huoltotakuu** vastaa.

Valmistaja pidättää varauksen teknisiin muutoksiin.

1.2 Ensimmäinen käyttöönotto

Lue käyttöohje tarkoin kannesta kanteen ennen kuin uuni otetaan käyttöön. Koneen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu **sähköasentaja**.

Poista laitteen pakkausmateriaalit ja toimita ne niille tarkoitettuihin jätesäiliöihin. Huomioi, että laitteen lisätarvikkeet on pakattu kartongin pohjalle. Älä anna pakkausmateriaaleja ja muovikelmuja lasten käsiin.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Tarkista ennen paikalleen asentamista, ettei laitteessa ole kuljetusvaurioita.

Ennen käyttöönottoa on varmistettava, että verkkoliitäntä.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa on kaikki irralliset osat otettava pois uunista ja tyhjä uunia pitää lämmittää 300 °C:ssa noin tunti, että mahdollinen haju häviää. Tuuleta huonetta hyvin mahdollisten hajujen vuoksi. Puhdista kone ja sen lisätarvikkeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa.

Siten ei pääse syntymään häiritseviä hajuja ja laite on puhdas käyttöönotettavaksi (katso kohta "Puhdistus ja hoito").

Kun uusi laite liitetään verkkoon tai useamman tunnin kestäneen sähkökatkoksen jälkeen vilkkuu näytössä 8:00 ja symboli  (aikayksikkö). Säädä oikea kellonaika näppäimistä + ja - ja vahvista säätö näppäimellä ✓ (vahvistus). Täten varmistat, että laite toimii moitteettomasti. Näytössä vilkkuvan 8:00 voi säätää kellonajaksi kiertämällä jotain näppäintä.

Laitteen **tyyppikilpi** on näkyvissä, kun uunin luukku on avattuna. Tämän laitteen tyyppikilpi on sen lisäksi liitetty käyttöohjeen mukaan. Säilytä tyyppikilpi samassa paikassa laitteen käyttö- ja asennusohjeen kanssa!

1.3 Käyttötavat

Latte on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa eikä sitä saa ottaa muunlaiseen käyttöön.

Käytä konetta vain ruuan valmistukseen. Konetta ei voi käyttää esim. huoneen lämmittämiseen.

Varo! Ovessa voi loukata itsensä, jos sen sulkee väärin! Varo myöskään jättämästä sormia tai kättä oven väliin.

Älä säilytä mitään palavia tavaroita uunissa ja jätä uuniin vain välttämättömät esineet, kun käytät uunia.

Älä peitä äläkä päällystä esim. alufoliolla uunin kipsytystilan pohjaa käytön ajaksi. Patoja, kattiloita, paistinpellejä ja uunivuokia ei saa asettaa suoraan uunin pohjalle. Epätasainen lämmönjakautuma voi vaurioittaa emalipintaa. Käytä vaihtoparilaa.

Varo kaatamasta vettä suoraan kuumaan uuniin. Emalipinnat viovat vaurioitua.

Sovita aina uunin lämmitys valmistustapaan, jota aiot käyttää.

Vihje: Laitteen voi kuumentaa erittäin nopeasti. Käytä tällöin ohjelmaa  (kiertoilma ja alalämpö).

Symboli  ”**kuumennus**” säätöpanelissa sammuu heti, kun säädetty lämpötila on saavutettu.

Käsittele varoen öljyä ja rasvoja. Ne voivat helposti ylikuumeta ja syttyä tuleen.

Vihje! Hedelmistä esim. sitruunoista ja luumuista valuva happopitoinen mehu on puhdistettava uunista jokaisen käytön jälkeen! Happo voi aiheuttaa läiskä uunin emalipintoihin.

Kun lopetat uunissa paistamisen, avaa ovi täysin auki tai sulje se kokonaan! Leivinuunin ovi ei saa olla puoliksi auki, koska säätöpaneli ja keittiökalusteet voivat muutoin vahingoittua.

Varo polttamasta itseäsi. Luukun sisäpinta kuumenee käytön aikana. Toimi varoen luukkua avatessasi. Varo polttamasta itseäsi, kun seisot uunin edessä ja luukku on auki.

Sisäänrakennettu ylikuumenemissuoja estää uunin tai keittiökalusteiden ylikuumenemisen.

Kun lopetat paistamisen kierrä lämpötilan säätönuppi taas takaisin 0-asentoon.

Tarkista **mahdollisten toimintahäiriöiden** yhteydessä ensin talon sulakkeet. Ellei häiriö johdu sähkön tulosta, on Sinun otettava yhteys laitteen myyntiliikkeeseen tai Gaggenau-huoltoon.

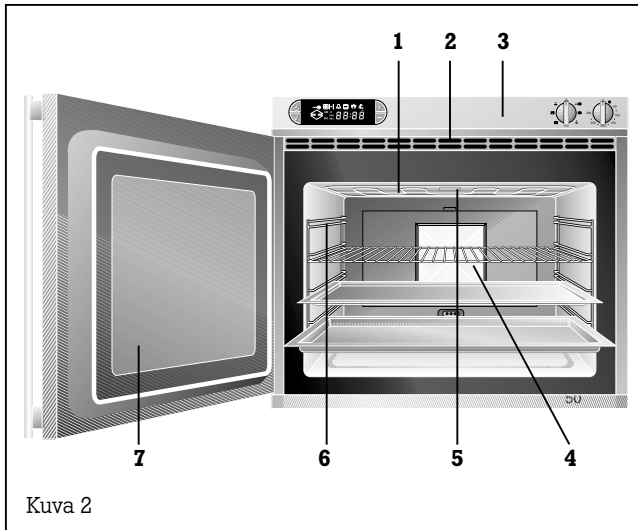
Kun leivinuunin **ovi avataan** kytketyvät kaikki kuumennuslaitteet ja tuuletin automaattisesti pois päältä.

Jäähdytin käy vielä hetken aikaa vaikka leipomis- tai paistamistoiminto on jo päättynyt, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kipsytystilan takaseinän alaosassa on pistorasia, joka on tarkoitettu paistokiviä varten (erityislisätarvike). Jätä normaalikäytössä pistorasian suojus paikalleen.

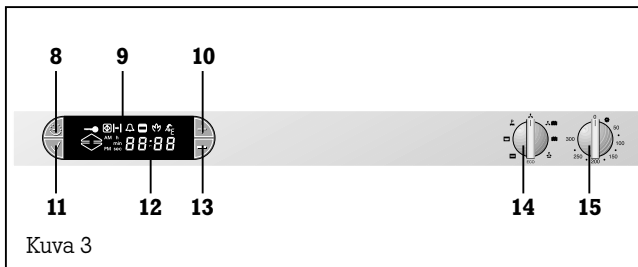
2. Asentaminen ja toiminta

2.1 Laitteen asentaminen



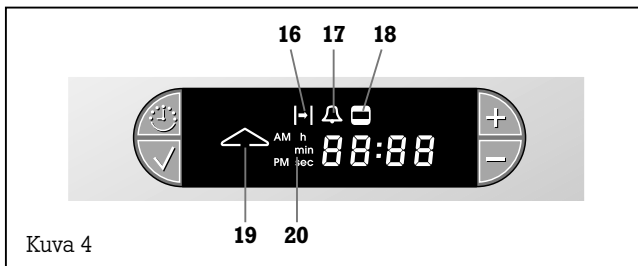
Kuva 2

- 1 Grillin ja ylälämmön kuumennuslaite
- 2 Poistoilma-aukko
- 3 Säätopaneli
- 4 Rasvasuodatin
- 5 Leivinuunin valo
- 6 Vaihtoparilat
- 7 Leivinuunin ovi



Kuva 3

- 8 Näppäin "kello"
- 9 Näyttö ja aikakytin
- 10 Näppäin "plus"
- 11 Näppäin "vahvistus"
- 12 Kelonajan näyttö
- 13 Näppäin "minus"
- 14 "Käyttötavan" säätönuppi
- 15 "Lämpötilan" säätönuppi



Kuva 4

- 16 Symboli "kesto, päättymisaika"
- 17 Symboli "lyhytaika"
- 18 Symboli "kypsennysaika"
- 19 Symboli "kuumentaminen"
- 20 Symboli "aikayksiköt"

2.2 Lisätarvikkeet / erityislisätarvikkeet

Kuva 5



Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



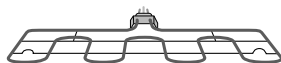
Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11



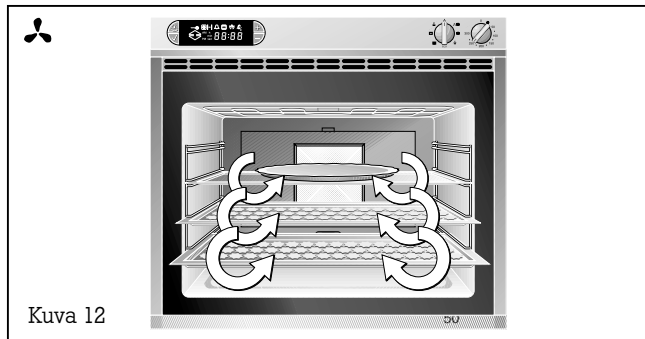
Vakiovarusteena laitteen toimitukseen kuuluu seuraavat **lisätarvikkeet**:

- **GR 200-046:**
Grilliparila kakkuvuokia, paistipatoja, grillauspaloja ja keittoastioita varten (kuva 5)
- **KB 200-046:**
Paistinpelti kakkuja, leivonnaisia ja puolikypsyä leivonnaisia varten (kuva 6)
- **GP 200-046:**
Grilliamme paisteja varten tai rasvakoontiastiaksi (kuva 7)

Seuraavia **erityislisätarvikkeita** voi tilata:

- **PS 026-001:**
Pizzanpaistokivi ja puinen pizzalapio (kuva 8 ja 9)
- **KB 110-046:**
Lasiamme esimerkiksi erilaisia laatikkoruokia varten (kuva 10)
- **HZ 026-001:**
Lämmitinlaite paistimien ja pizzanpaistokivien kuumentamiseen 300°C:seen asti (kuva 11)
- **GR 082-046:**
Grilliparila
- **GR 085-046:**
Grilliparila grillivannaa varten
- **AZ 031-002:**
Tasokiskot
- **US 210-002:**
Katalyyttiset paistinpellit

2.3 Eri käyttötapojen toiminta



Kiertoilma

Kiertoilmalla voidaan kypsentää kaikkia uunissa olevia ruokia samassa lämpötilassa. Eri tasoille voidaan työntää kypsymään aivan erilaisiakin ruokia yhtäaikaan ilman että niiden maut sekoittuisivat toisiinsa.

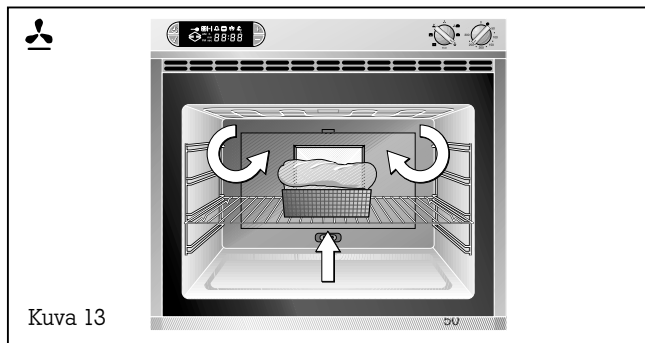
Voit kiertoilmaa käyttämällä paistaa, leipoa ja steriloida.

Leivonta kiertoilmalla

Ihanteellinen toiminto paistaa samanaikaisesti useita peltejä ja vuokia (kuva 12).

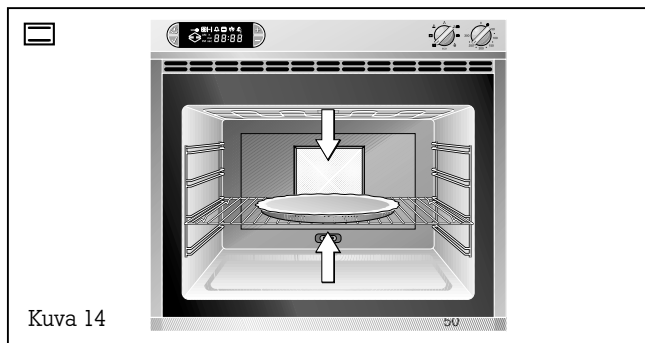
Paistaminen kiertoilmalla

Liha ruskistuu tasaisesti joka puolelta. Paistaessasi grillirutilällä voit käyttää grilliammetta rasvan keräilyyn työntämällä sen yhtä alemmalle kiskolle.



Kiertoilma ja alalämpö

Tällöin käytetään kiertoilman lisäksi alalämpö-vastusta. Tuulettimen siipi takaa tasaisen lämmön-jakauman. Lisäksi tuotetaan lämpöä alhaaltapäin (kuva 13).

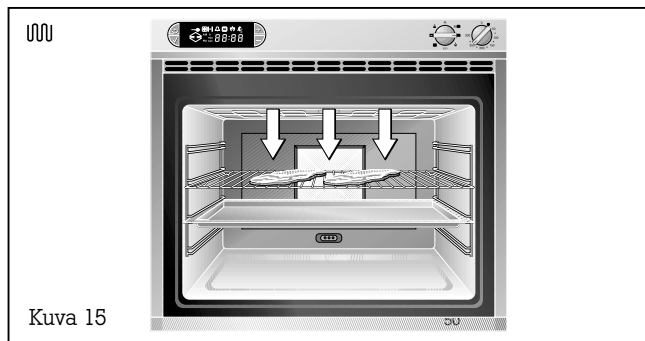


Ylä- ja alalämpö

Kahta lämmitinlaitetta (ylä- ja alalämpö) käytetään yhdessä.

Ylä- ja alalämpöä käyttämällä leivonnaisia paistettaessa voidaan käyttää vain yhtä tasoa. Parhaan tuloksen saa tällöin toiseksi alimmalla tasolla (kuva 14).

Voit käyttää myös pelkkää ylälämpöä. Valitsemalla ylälämpö voidaan leivonnaiset ja paistokset ruskistaa voimakkaammin yläpuolelta.

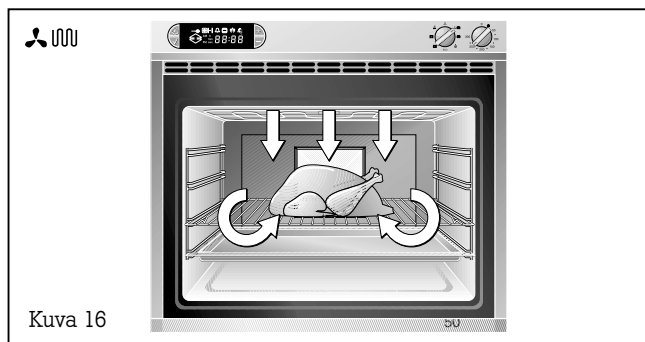


Grillaus

Grillattaessa kypsennetään/paistetaan ruoka 150 - 300 °C:teen lämpötilassa ylhäältä päin.

Lämpövastus lähettää **lämpötilaohjatussa grillauksessa** lämpötilan valitsimen asennon mukaan enemmän tai vähemmän infrapunasäteilyä (kuva 15). Tällainen grillaus sopii ohuille, litteille lihanpaloille ja gratinointiin.

Älä unohda, että grillipaloja on käännettävä.



Kiertoilmagrillaus

Tuulettimen siipi takaa tasaisen lämmönjakautuman, myös täydellä ritilällä. Paitosten käänteleväminen ei ole tarpeen (kuva 16).

ECO



Kuva 17

ECO

Säätämällä ECO päälle säästät energiaa paistaessasi kakkuja, pikkuleipiä, laatikoita ja gratiineja kiertoilmalla. Tällä käytötavalla on katalysaattori kytkettynä pois päältä (kuva 17).

P



Kuva 18

Leivinkiven käyttö (vain erityislisätarvikkeena PS 026 ja HZ 026)

Rapea pizza tai tuore leipä – leivinkivellä paistamalla on leivontatulos yhtä herkullinen kuin suuressa kiviuunissa paistettaessa (kuva 18).

3. Käyttö

3.1 Yleiskuva

Leivinpellin korkeus ja asento

- Työnnä leivinpelti molemmilta sivuilta samalle korkeudelle.
- Työnnä leivinpelti oikein päin uuniin niin, että sen reunassa oleva ura on takana ja tartuntareuna jää eteen.

"Lämpötilan" säätönuppi

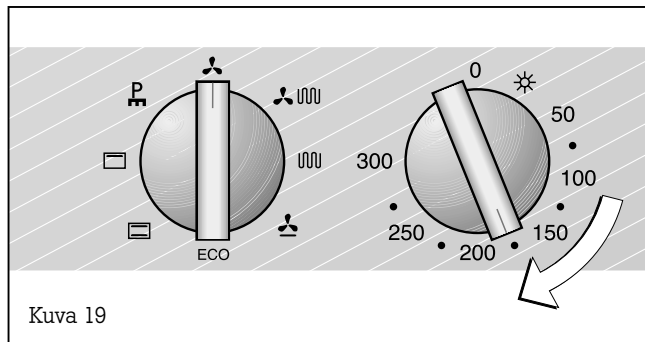
Lämpötila voidaan säätää alueelle 50-300°C portaattomasti.

"Käyttötavan" säätönuppi:

Valittavana on 8 ohjelmaa:

- Kiertoilma
- Grillaus ja kiertoilma
- Grillaus
- Kiertoilma ja alalämpö
- ECO
- Ylä- ja alalämpö
- Ylälämpö
- Pizzan paisto

Päällekytkentä

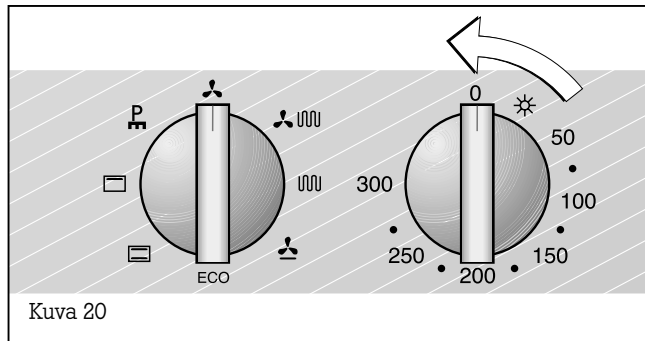


Päällekytkentä: (kuva 19)

Leivinuuni kytketään päälle kiertämällä "lämpötilan" säätönuppia.

Säätönuppia oikealle kiertämällä saat säädettyä minkä tahansa haluamasi lämpötilan. Säätönupissa on rastitus. Ensimmäinen rasti oikealle kierrettäessä on uunin sisävalon säätö.

Poiskytkentä



Poiskytkentä: (kuva 20)

Leivinuunin kytkemiseksi pois päältä kierretään "lämpötilan" säätönuppia 0-asentoon. Leivinuunin sisävalo sammuu ja näyttöön ilmestyy kellonajan ilmaisin.

Vihje: Kytettyäsi uunin pois päältä, jää elektroniikkaa suojaava tuuletin päälle ja kytkeytyy itsestään pois.

3.2 Ajastin

Halutun käyttötapa ja lämpötila voidaan valita ennen säätöajan ohjelmointia tai sen jälkeen "lämpötilan" tai "käyttötavan" säätönappia kiertämällä.

Niin kaun kuin näytössä vilkkuu yksi tai useampia symboleja on syöttö mahdollista eikä siis vielä ole ohjelmoituna mitään tiettyä arvoa tai jokin arvo ei ollut ohjelmoitavissa.

Kaikki säätöaikaa koskevat arvot syötetään näppäimellä ☺ (kello), +, - ja ✓ (vahvistus). Jokaista syöttöä seuraa merkkiäni ja näyttö.

Mikäli esivalitset jonkun ohjelman (esim. päättymisaika), mutta et syötä mitään arvoa, ilmestyy näyttöön 20 sekunnin kuluttua kellonaika.

Syötetty arvo (esim. kesto-ohjelmointi) on vahvistettava 20 sekunnin sisällä (näppäin ✓ "vahvistus"). Mikäli syötettyä arvoa ei vahvisteta, ei se myöskään tallennu.

Ohjelmoidessa vahvistetaan tietty arvo painamalla näppäintä ✓ (vahvistus). Jos painetaan jotain muuta näppäintä, ei syötetty arvo tallennu vaan se häviää.

Voit tarkistaa syötetyn arvon painamalla näppäintä ☺ (kello). Syötetty arvo ilmestyy n. 10 sekunnin ajaksi näyttöön. Tänä aikana voidaan arvoa muuttaa painamalla + tai - näppäintä ja vahvistamalla se näppäimestä ✓ (vahvistus).

Jos haluat pyyhkiä pois syöttöarvon, paina yhtäaikaa näppäintä + ja -.

Mikäli olet jo kerran ohjelmoinut uunille säätöajan (esim. kestoajan), ja haluat ohjelmoida uuden säätöajan, ilmestyy näyttöön aina ensin tämä aikaisemmin ohjelmoitu arvo ohjearvoksi.

Mitä kauemmin painat säätöajan ohjelmoinnin yhteydessä näppäimiä + tai - sitä nopeammin aikaa osoittava arvo nousee tai laskee näytössä.

Kun ohjelmoitu säätöaika on kulunut umpeen, vilkkuu näytössä vastaava symboli. Jos esimerkiksi olet ohjelmoinut päättymisaajan, vilkkuu symboli -! (päättymisaika)! Sen lisäksi kuuluu merkkiäni. Kuumentaminen kytkeytyy pois päältä ja leivinuunin valo sammuu. Painamalla jotakin näytön kytkimistä kytkeytyy viimeksi säädetty käyttötapa päälle. Kiertämällä "lämpötilan" säätönappi 0-asentoon päättyy paistamistoiminto.

Automaattikäytöstä "normaalikäyttöön" siirtyminen: Käännä lämpötilan säätönappi takaisin 0-asentoon. Leivinuuni ei sen jälkeen enää kuumene lisää. Aikaisemmin ohjelmoitu säätöaika pysyy ennallaan. Kun syötetty aika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiäni.

Vihje: Jos liesikello ei näytä oikeaa aikaa tarkasti, se ei merkitse että uunissa olisi jokin tekninen vika. Aikayksikkö kellolle on sähköverkon jakoluku. Tämä jakso on Euroopassa yhtenäinen 50 Hz (Herziä). Sähköverkko, joka saa virran Itä-Euroopasta saattaa poiketa tästä. Poikkeamalla ei ole vaikutusta uuniin eikä ohjelmien toimintaa.

Kaikki merkkiäänät sammuvat n. 3 minuutin kuluttua.

Vihje: Kaikki säätöajan ohjelmoinnin toiminnot voidaan ohjelmoida yhtä aikaa. Säätöajan ja ajastimen symbolit ovat samat!



Kellonajan säätäminen

Toimi seuraavasti:

- Paina näppäintä ☺ (kello) 3 kertaa. Symbol ^h/_{min} (kello) vilkkuu näytössä. Kellonajan ilmaisin näyttää ohjelmoidun kellonajan (kuva 21).
- Painamalla näppäimiä + tai - voit säätää haluamasi aika-arvon.
- Paina näppäintä ✓ (vahvistus) vahvistaaksesi syöttämäsi arvon. Merkkiäni soi.

Vihje: Kun uusi laite liitetään verkkoon tai useamman tunnin kestäneen sähkökatkoksen jälkeen vilkkuu näytössä 8:00 ja symboli ^h/_{min} (aikayksikkö). Säädä oikea kellonaika näppäimistä + ja - ja vahvista säätö näppäimellä ✓ (vahvistus). Täten varmistat, että laite toimii moitteettomasti. Näytössä vilkkuvan 8:00 voi säätää kellonajaksi kiertämällä jotain näppäintä.



Kuva 22

Lyhytaika

Lyhytaikasäädöllä voidaan ohjelmoida toiminnon kesto aika ilman automaattista päälle- ja poiskytkentää. Tätä säätöä voi käyttää esim. munakellona myös laitteen ollessa poiskytkettynä. Mahdollinen säätöaika on 10 sekunnin (00:10) ja 23.59 minuutin (23:59) välillä.

Toimi seuraavasti:

- Paina näppäintä **+**. Symboli Δ (lyhytaika) vilkkuu (kuva 22).
- Näyttöön ilmestyy syötetty lukema, jota voit muuttaa **+** tai **-** näppäimestä. Symboli $\frac{\text{min}}{\text{sec}}$ (aikayksikkö) syttyy näyttöön.
- Painamalla näppäintä **✓** (vahvistus) vahvistetaan syötetty arvo.
- Näytöstä voi seurata säädetyn ajan kulumista.

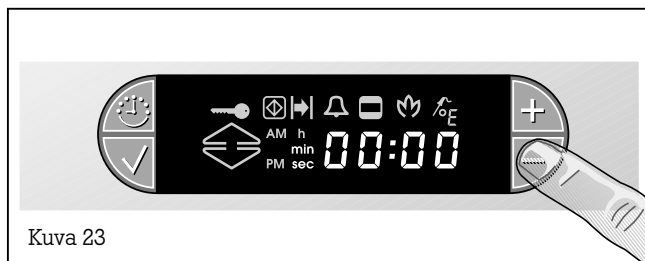
Vihje: Lyhytaika käynnistyy myös ilman, että näppäintä **✓** (vahvistus) painetaan, jos 5 sekunnin sisällä ei syötetä mitään uutta arvoa.

Sen jälkeen kun lyhytaika on kulunut loppuun, soi merkkiäänä ja näytössä vilkkuu lyhytajan symboli. Merkkiäänäen saa sammumaan painamalla jotain näppäintä. Lyhytaikakellon voi kytkeä milloin tahansa pois päältä painamalla samanaikaisesti näppäimiä **+** ja **-**.

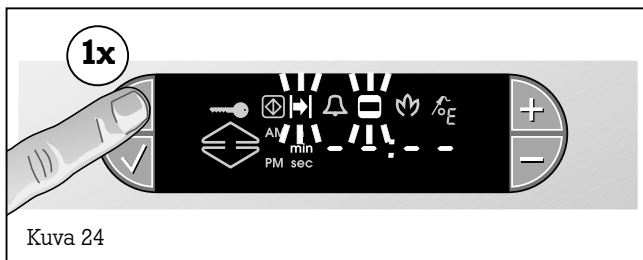
Kertyvä ajastin

Toimi seuraavasti:

- Paina miinus-näppäintä laitteen ollessa päällekytketty (kuva 23).
- Näyttöön ilmestyy aika alkaen 00:00:sta. (Maksimaali näyttöaika on 12 tuntia). Täten voit tarkistaa jo kuluneen paistoajan ilman uutta automaattista päättymisajan ohjelmointia. Painamalla uudestaan miinus-näppäintä, kytkeytyy ajastin pois päältä.



Kuva 23



Kuva 24

Painamalla 2 kertaa näppäintä ☺ (kello) ilmestyy näyttöön automaattisesti toiminnon päättymisaika!

Kaikkien seuraavien kesto-ohjelmointien yhteydessä ilmestyy näyttöön + -näppäimiä painettaessa ohjearvoksi viimeksi ohjelmoitu arvo.

Kesto-ohjelmointi

Höyryuuni halutaan säätää päälle tietyksi ajaksi. Säätöalue on 1 minuutin (00:01) ja 23 tunnin 59 minuutin välillä (23:59).

Toimi seuraavasti:

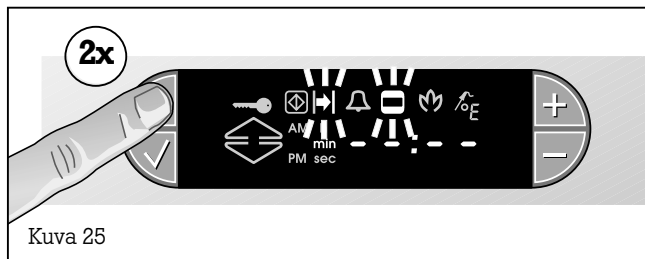
- Paina näppäintä ☺ (kello) 1 kerran. Näytössä vilkkuvat symbolit ⌚ (kesto) ja 🕒 (kypsennysaika). Näyttöön ilmestyy viivoja (eli: ohjelmoituna ei ole mitään arvoa) (kuva 24).
- Paina + tai - näppäintä säätääksesi haluamasi kestoajan.
- Paina näppäintä ✓ (vahvistus) vahvistaaksesi syöttämäsi arvon. Merkkiääni soi. Näyttöön ilmestyy symboli 🕒 (kypsennysaika).

Vihje:

- Kun ohjelmoidun toiminnon kesto aika on kulunut umpeen, soi merkkiääni. Uuni kytkeytyy silloin itsestään pois päältä.
- Merkkiäänän voi kytkeä pois painamalla jotakin näppäintä.
- Ohjelmoitu kesto aika voidaan tarkistaa vain painamalla näppäintä ☺ (kello).

Virheellisesti ohjelmoidut arvot pyyhitään pois seuraavasti:

- Paina 1 kerran näppäintä ☺ (kello).
- Paina samanaikaisesti näppäimiä + ja -. Merkkiääni soi.



Päättymisajan ohjelmointi

Laitte kytkeytyy valitsemanasi ajankohtana automaattisesti pois päältä. Lähtökohtana on tällöin laitteeseen säädetty kellonaika.

Toimi seuraavasti:

- Paina näppäintä ☺ (kello) 2 kertaa. Näyttöön ilmestyvät symbolit -| (päättymisen) ja ☐ (kypsentaaminen) (kuva 25).
- Paina näppäintä + tai - säätääksesi haluamasi ajan. Ohjelmoitavan päättymisajan on oltava seuraavan 24 tunnin sisällä.
- Paina näppäintä ✓ (vahvistus) vahvistaaksesi syöttämäsi arvon. Merkkiäni soi. Näyttöön ilmestyy symboli ☐ (kypsentaaminen).

Kun määräaika on kulunut loppuun, vilkkuu symboli ☐ (kypsentaaminen) ja merkkiäni soi.

Merkkiäänän voi kytkeä pois painamalla jotakin näppäintä ja lämmön tuotto alkaa taas. Käännä lämpötilan valintakytkin 0 °C:seen päättääksesi lämmön tuoton.

Keston ja päättymisajan ohjelmointi

Tämä toiminto mahdollistaa paisto- ja kypsentaamisajan aloittamisen ja lopettamisen poissa ollessasi.

Toimi seuraavasti:

- Ohjelmoi haluamasi kesto-aika (katso s. 14).
- Paina näppäintä ✓ (vahvistus).
- Ohjelmoi haluamasi päättymisaika (kuten yllä).
- Paina näppäintä ✓ (vahvistus).

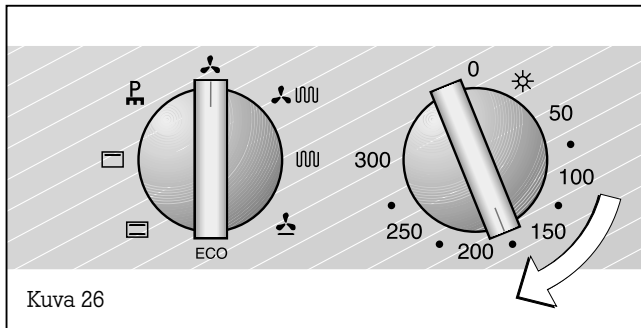
Heti kun päättymisaika on ohjelmoitu ja vahvistettu näppäimellä ✓ (vahvistus), on tämä automaattitoiminto käynnistetty.

Vihje: Päättymisajan ohjelmoinnin lähtökohtana on laitteeseen säädetty kellonaika.

Säädetyt ajan voit tarkistaa painamalla kaksi kertaa näppäintä ☺ (kello).

3.3 Kiertoilma

Päällekytkentä



Päällekytkentä

Kierrä "käyttötavan" säätönuppi symbolin  (kiertoilma) kohdalle ja "lämpötilan" säätönuppi haluamallasi lämpötilalle (kuva 26). Kiertoilmakäyttö sopii leivontaan, paistamiseen ja steriointiin.

Huomioi, että paistettaessa on rasvankoontiamme työnnettävä yhtä tasoa alemmaksi.

Poiskytkentä

Kierrä lämpötilan valintakytkin 0-asentoon. Leivinuunin sisävalo sammuu ja kiertoilmapuhallin kytkeytyy pois.

Steriointi

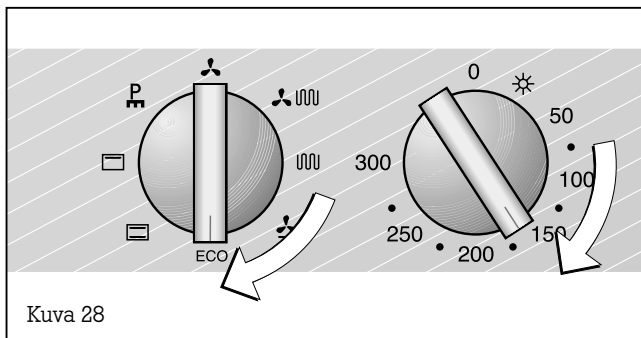


Steriointi

Laita hedelmillä tai vihanneksilla täytetyt lasipurkit (enintään 6 kpl) vedellä täytetylle uunipelille niin, etteivät ne kosketa toisiaan (kuva 27). Lämmitä 175°C:een, kunnes vesi alkaa helmeillä, sterioi sitten

- vihannekset 80 - 100°C:ssa, noin 30 - 60 minuuttia
- hedelmät uunissa, josta virta katkaistu, noin 5 - 15 minuuttia.

3.4 ECO

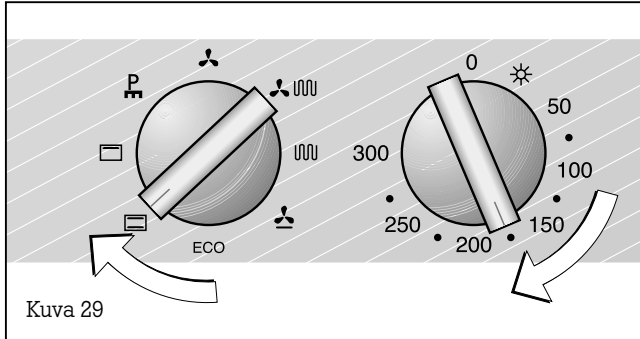


Päällekytkentä

Kierrä "käyttötavan" säätönuppi symbolin ECO kohdalle ja "lämpötilan" säätönuppi haluamallasi lämpötilalle (kuva 28). Säättämällä ECO päälle voit paistaa kiertoilmalla sähköä säästäten. Tällä käyttötavalla uunin katalysaattori on kytkettynä pois päältä. Tästä johtuen voivat tietyt ruuat (esim. hiivataikinat) aiheuttaa paistettaessa voimakkaamman hajun kuin normaalikäytössä.

3.5 Ylä- ja alalämpö / ylälämpö

Päällekytkentä



On mahdollista valita myös ylä- ja alalämpö erikseen. Valitsemalla ylälämmön voidaan leivonnaiset ja paistokset ruskistaa voimakkaammin yläpuolelta.

Päällekytkentä:

Kierrä "käyttötavan" säätönuppi symbolin ylä- ja alalämpö kohdalle ja "lämpötilan" säätönuppi haluamallesi lämpötilalle (kuva 29).

Poiskytkentä:

Kierrä "lämpötilan" säätönuppi 0-asentoon. Leivinuunin sisävalo sammuu.

Huomioi seuraavat vinkit:

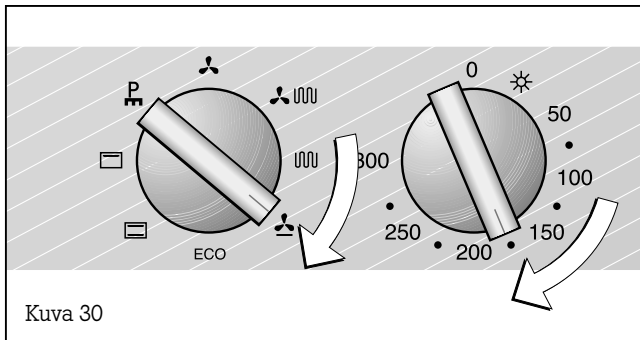
Leivonta ylä- ja alalämmöllä

Tällä toiminnolla voidaan uunissa paistaa vain yksi pelti kerrallaan.

Paistaminen ylä- ja alalämmöllä

Laita liha grilliparilan päälle tai grillipannuun / lasivannaan. Kun käytän grilliparilaa kypsytysalustana, aseta grillipannu/lasivanna alle yhtä tasoa alemmaksi. Rasva valuu niihin.

3.6 Kiertoilma ja alalämpö



Päällekytkentä:

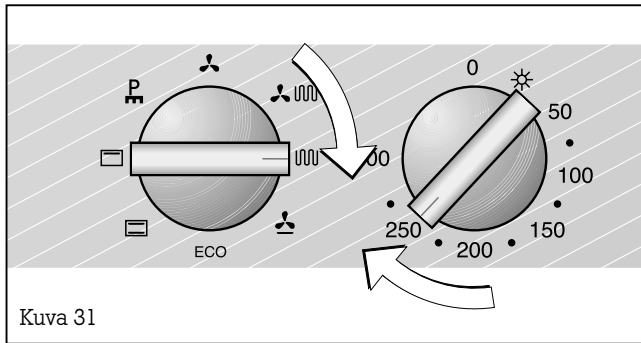
Kierrä "käyttötavan" säätönuppi symbolin  (kiertoilma ja alalämpö) kohdalle. Kierrä "lämpötilan" säätönuppi haluamallesi lämpötilalle (kuva 30).

Poiskytkentä:

Kierrä "lämpötilan" säätönuppi 0-asentoon. Leivinuunin sisävalo sammuu.

3.7 Grillaus

Päällekytkentä



Vihje:

Grillattaessa on uunin luukun oltava kiinni.

Elektronisesti ohjattu lämmön tuotto grillattaessa

Päällekytkentä:

Kierrä "käyttötavan" säätönuppi symbolin  (grillaus) kohdalle.

Kierrä "lämpötilan" säätönuppi halutulle lämpötilalle (kuva 31).

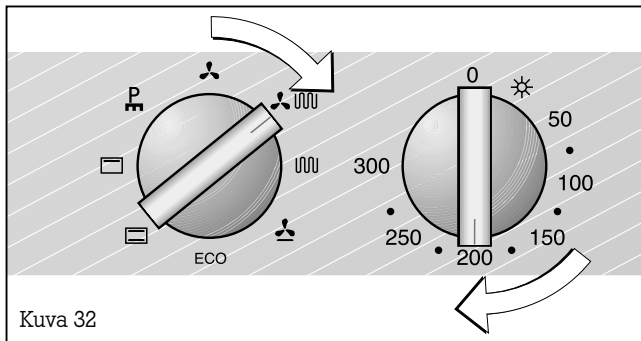
Poiskytkentä:

Kierrä "lämpötilan" säätönuppi 0-asentoon.

Vihje:

Parilan päällä grillatessasi työnnä grillipannu (lasivanna) uuniin yhtä tasoa alemmaksi kuin grillattava ruoka.

Päällekytkentä



Grillaaminen kiertoilmaa käyttäen

Päällekytkentä:

Kierrä "käyttötavan" säätönuppi asentoon  (grillaaminen kiertoilmaa käyttäen).

Kierrä "lämpötilan" valintakytkin haluamallesi lämpötilalle (kuva 32).

Poiskytkentä:

Kuten edellä.

Varo!

Grillattaessa syntyy erittäin korkeita lämpötiloja, jotka kuumentavat myös uunin ovia ja runkoa. Varo että ei pääse syntymään vahinkoja. Pidä lapset loitolla!

4. Kypsytystaulukko

Leivonnaiset	Kiertoilma	ECO	Kiertoilma ja alalämpö	Ylälämpö ja alalämpö	Taso	Leivonta-aika
	Lämpötila °C	Lämpötila °C	Lämpötila °C	Lämpötila °C	alhaaltapäin	Min.
Kääretorttu				210	2	7-9
Torttupohja				170-175	2	30-35
Hedelmäkakku hiivataikinapohjalla	165			165-175	2	40-45
Hedelmäkakku murotaikinapohjalla	165	165	165	165-175	2	40-45
Voitaikina pikkuleivät	180	180		190	1+3/2*	15-20
Juustokakku (korkea)	165	165	165	165-175	2	90-100
Juustopalat (matalat)	165	165	165	165-175	2	45-50
Sokerikakku (pyöreä)	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Muotokakku	160-175	160-175		175-180	2	50-60
Korkea pullarinkilä	160-175			165-175	1	40-50
Pikkuleivät	160-175	160-175		170-175	1+3/2*	15-20
Pullapitko	165			165-175	2	30-40
Pellin kokoinen kakku (kuivalla päällysteellä)	165-170	165-170		165-175	2	40-50
Pellin kokoinen kakku (kostealla päällysteellä)	165-170	165-170	170	165-175	2	40-50
Tuulihatut	180	180		180-190	1+3/2*	20-25
Sekaleipä**	200/170			210/170	2	40-50

* Käyttämällä ECO säätöä voi kiertoilmalla paistaa yhtäaikaan eri tasoilla.

** Esilämmitä uuni annetulle lämpötilalle. Työnnä ruuat uuniin ja kytke uuni takaisin toiselle annetulle lämpötilalle.

Huomautus: Annetut arvot ovat ohjearvoja. On suositeltavaa esilämmittää uuni aina.

Hiivataikinaleivonnaiset onnistuvat parhaiten kiertoilmalla.

Suosittelua käytötapa on painettu lihavalla.

Paistotaulukko

Ruokalaji	Taso alhaaltapäin	Kiertoilma Lämpötila °C	Kiertoilma- grillaus Lämpötila °C	Ylälämpö ja alalämpö Lämpötila °C	Kypsytys- aika Minuuttia	Paistin- lämpö- mittari
Naudanliha						
Naudanpaisti (kasari*) 1,5 kg	2	180		180	60-90	
Paahtopaisti raaka 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50 °C
Paahtopaisti puolikypsä 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65 °C
Paahtopaisti kypsä 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80 °C
Porsaanliha						
Porsaanpaisti 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Porsaanpaisti selkänahalla 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80 °C
Kassleri 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70 °C
Porsaanpotka***	2	150/200	150/200		50-60	80-85 °C
Käärylepaisti**	2	230/180	230/180		60-70	75-80 °C
Vasikanliha						
Vasikanpaisti**	2	230/180		230/180	60-70	75-80 °C
Vasikanpotka***	2	150/180	150/180		50-60	75 °C
Vasikan reisipaisti	2	160-170			20	70-75 °C
Vasikan täytetty rintapala*	2	120-130			120	75-80 °C

* Ruskista liha ensin kasarissa joka puolelta.

** Ruskista liha ensin korkeassa lämpötilassa, kytke 15-20 minuutin kuluttua takaisin alhaisemmille lämpötiloille.

*** Kypsytää lihaa alhaisilla lämpötiloilla, kytke viimeisiksi 15-20 minuutiksi korkeammille lämpötiloille.

Huomautus: Annetut arvot ovat ohjearvoja. On suositeltavaa esilämmittää uuni aina.
Suositeltu käyttötapa on painettu lihavalla.

Paistotaulukko

Ruokalaji	Taso	Kiertoilma	Kiertoilma-grillaus	Ylälämpö ja alalämpö	Kypsytys-aika	Paistin-lämpö-mittari
	alhaaltapäin	Lämpötila °C	Lämpötila °C	Lämpötila °C	Minuuttia	
Riista						
Villisikapaisti (kasari*)		170-180			60-90	
Metsäkauriin potka (kasari*)		170-180			60-80	75-80 °C
Metsäkauriin selkä	2	165-175		170-180	20-25	65-70 °C
Lampaanpotka (kasari*)		180-200			35-45	65-75 °C
Linnunliha						
Ankka 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85 °C
Ankanrinta	2	160		160	15-20	70 °C
Hanhi 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90 °C
Kalkkuna 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90 °C
Kanapaisti	2	180	180		50-60	85 °C

* Ruskista liha ensin kasarissa joka puolelta.

** Kypsytä lihaa alhaisilla lämpötiloilla, kytke viimeisiksi 15-20 minuutiksi korkeammille lämpötiloille.

Huomautus: Annetut arvot ovat ohjearvoja. On suositeltavaa esilämmittää uuni aina. Suositeltu käytätapa on painettu lihavalla.

Grillaustaulukko

Ruokalaji	Taso*	Esikuumennus	Lämpötila °C	Grilli Minuuttia		Kiertoilmagrillaus Minuuttia		Kokonaiskypsytysaika Minuuttia
				1. puoli	2. puoli	1. puoli	2. puoli	
Pekonisiivut	3	X	180-200	6	4	5	5	
Saslikki	3	X	190			8	8	
Paistettu makkara	3	X	200	5	4			
Merguez (grillimakkara)	3	X	200			6	6	
Kanapaisti**	2		180			30	30	
Broilerin reisipalat	3	X	180	20	20	15	15	
Spare Ribs	3	X	180-200	15	15	12	12	
Porsaan potka***	2	X	150/200					50-60
Forelli	3	X	180-200	8	8			
Vihannesvarras	3	X	200	7	7			
Katkarapuvarras	3	X	175	7	7			
Kuorruttaa ja gratinoida								
Päällystetty paahtoleipä	3	X	190					5-7
Crème caramel****	4		250					
Crème brûlée****	4		250					
Marenki kuorrutettu kakku****	3	X	200					

Tärkeää: Pidä grillattaessa aina uunin luukku kiinni.

On suositeltavaa työntää grillipannu alimmalle tasolle rasvankoonstiaksi.

* Taso alhaaltapäin

** Jos laitteessa on varras, käytä sitä käyttöteholla grillaus.

*** Älä kierrä porsaanpotkaa vartaassa. Kytke viimeisiksi 15-20 minuutiksi korkeammille lämpötiloille.

**** Näitä tuotteita kypsennettäessä on ruskistusasteesta riippuen kuorrutettava tai gratinoitava.

Huomautus: Annetut arvot ovat ohjearvoja. On suositeltavaa esilämmittää uuni aina. Suositeltu käyttötapa on painettu lihavalla.

5. Hyviä vinkkejä

Mitä on tehtävä jos ... ?	Ratkaisu !
...kakku on pellillä alta liian vaalea?	Laita kakku syvemmälle uuniin ja ota sieltä pois kaikki esineet, joita ei käytetä!
...kakku on vuossa alta liian vaalea?	Älä laita vuokaa uunissa pellille vaan ritalle!
...kakku tai leivonnainen on alapinnalta liian tumma?	Laita kakku tai leivonnainen uunissa ylemmäksi!
...kakku on liian kuiva?	Nosta vähän uunin lämpötilaa. Lämmitä uuni etukäteen!
...kakku on sisältä liian löysä tai taikainen tai liha ei ole kypsytynyt sisältä?	Valitse vähän alaisempi leivonta- tai paistolämpötila. Ota huomioon, että leivonta- ja paistoaikoja ei voida lyhentää korkeammassa lämpötilassa. On parempi valita vähän pitempi leivonta- tai paistoaika, jotta taikina kypsyy pitemmän aikaa!
...vuokakakku tulee takaosastaan liian tummaksi, kun käytän kiertoilmaa?	Älä laita vuokaa suoraan uunin takaseinän eteen vaan uunin keskelle!
...kakku painuu kasaan?	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai valitse 10° C alempi lämpötila. Noudata reseptissä annettuja kääntöaikoja. Älä avaa uunin luukkua liian aikaisin!
...kakku on keskeltä liian korkea ja matalampi reunoilta?	Älä voitele vuon reunoja. Irrota kakku varovasti veitsellä, kun se on kypsä!
...kakusta tulee liian tumma päältä?	Työnnä kakku syvemmälle uuniin, valitse alempi lämpötila ja anna sen olla uunissa vähän pitempään!
...kakusta tulee alta liian tumma?	Laita kakku uunissa ylemmäksi ja valitse ensi kerralla alempi lämpötila!
...hedelmäkakku jää alta liian vaaleaksi ja hedelmämehu valuu yli?	Käytä seuraavalla kerralla syvempää paistopeltiä!
...kakku on alta liian kuiva?	Pistele kypsään kakkuun pieniä reikiä hammastikulla. Kaada sen päälle hedelmämehua tai alkoholia. Valitse seuraavalla kerralla 10° C korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa!
...leipä tai kakku näyttää ulkoa hyvältä (kypsältä) mutta on sisältä taikainen (vesijuovainen)?	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista vähän pitempään alemmassa lämpötilassa. Jos kakussa on kostea täyte, paista pohja ensin, ripottele sille mantelia tai korppujauhoa ja levitä sitten täyte. Noudata reseptiä ja paistoaikoja!
...olen leiponut useammalla pellillä ja leivonnaisista tulee yläpellillä tummempia kuin alapellillä?	Valitse vähän alempi lämpötila niin leivonnaisista tulee tasaisemman ruskeita. Samaan aikaan uuniin pantujen pellillisten ei tarvitse valmistua samanaikaisesti. Anna alapellillisten paistua 5 - 10 minuuttia pitempään tai laita ne uuniin aikaisemmin!
...kakut eivät irtoa pelliltä?	Laita pelti vähäksi aikaa uuniin ja ota kakut sitten heti pois pelliltä!
...kakku ei irtoa, kun kumoan vuon?	Irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudestaan ja kostuta vuokaa useampaan kertaan märällä, kylmällä rievulla. Voitele vuoka hyvin seuraavalla kerralla ja sirottele siihen korppujauhoa.

Paistettaessa ja grillattaessa

...paistista on tullut tumma ja kuori on osittain palanut?	Tarkista pellin korkeus ja uunin lämpötila!
...paisti näyttää hyvältä, mutta liemi on palanut?	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä!
...paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaalea ja vetistä?	Valitse seuraavalla kerralla isompi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä!
...taulukossa ei ole tietoja paistin painosta?	Valitse ohje lähimmän alemman painon mukaan ja jatka aikaa!

Hyviä vinkkejä leivontaan:

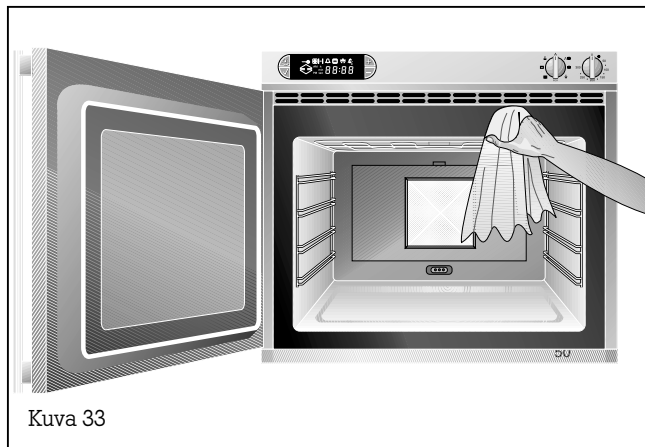
- Voit käyttää mitä tahansa lämmönkestävää astiaa. Laita astia keskelle ritilää. Suuriin paisteihin voit käyttää myös paistopeltiä. Nosta uunista juuri ottamasi lasiastia kuivalle keittiöpyyhkeelle tai ritilälle äläkä kylmälle tai märälle alustalle. Lasi voi mennä rikki.
- Suositamme käyttämään tummia metallivuokia, koska ne sitovat lämpöä paremmin.
- Kypsytystaulukon arvot koskevat esilämmitettyä uunia. Lämpötila ja aika riippuu määrästä ja taikinan koostumuksesta. Sen takia taulukossa on annettu lämpötila-alueet. Suositamme aloittamaan ensimmäisellä kerralla alimmasta lämpötilasta ja nostamaan sitä tarvittaessa seuraavalla kerralla. Muista, että alemmassa lämpötilassa tulee tasaisempi paistotulos.
- Työnnä tikku sokerikakun yläosaan paistoajan päätyttyä ja tarkista, että se on läpikypsä. Ellei tikkuun tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- ECO-käytössä voivat tietyt leivonnaiset (esim. hiivataikinat) aiheuttaa paistettaessa voimakkaamman hajun kuin normaalikäytössä. Tällaiset leivonnaiset kannattaa mieluummin paistaa normaalilla kiertoilmalla.

Hyviä vinkkejä paistamiseen ja grillaamiseen:

- Kun paisti on valmis, pitää sen levätä 10 minuuttia uunissa, josta virta on katkaistu, luukku kiinni. Siten liha jää mehukkaaksi.
- Grillaa aina uunin luukku kiinni. Grillipalojen pitää olla niin tasapaksuja kuin mahdollista, vähintään 2 - 3 cm niin, että ne ruskistuvat tasaisesti ja jäävät mehukkaaksi. Pihvi pitää grillata aina ilman suolaa. Laita grillipalat suoraan ritilälle.
- Lintu tulee erityisen rapean ruskeaksi, jos voitelet tai valelet sitä paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä, siitä tippuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.
- Voit sulattaa pakasteita nopeasti ruokien silti menettämättä niille ominaista väriä ja makua. Aseta pakasteet grilliritilän päälle ja käännä säätönuppi "lämpötila" kohtaan valo. Käytä grilliammetta sulamisveden koontiaistiana.
- Työnnä grilliamme, jonka pohjalle kaadat hieman vettä, grilliritilän alle keräämään lihamehua. Silloin uuni ei likaannu niin pahoin.
- Pistele ankan tai hanhen siipien alla olevaan nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee virtaamaan pois.

6. Puhdistus ja hoito

6.1 Käsin tehtävä puhdistus



Kuva 33

Vihje:

Tätä laitetta ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella oikosulun vaaran vuoksi!

Varo polttamasta itseäsi! Anna uunin ennen puhdistusta ensin jäähtyä.

Älä käytä puhdistukseen hankausaineita, syövyttäviä aineita, kiilloitusaineita tai naarmuttavia sieniä tai esineitä.

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa ja jokaisen käytön jälkeen. Täten estetään lian palaminen kiinni. Jos lian annetaan palaa useampaan kertaan kiinni puhdistamatta sitä pois, on sitä vaikeampi saada irtoamaan.

Huuhtelee puhdistuksen jälkeen uunin ollessa vielä lämmin sisäpinnat puhtaaksi käyttämistäsi puhdistusaineista. Jätä luukku auki ja anna pintojen kuivua. Kiinnipalaneita ruuanrippeitä ei saa yrittää poistaa raaputtamalla, vaan niitä tulee ensin liottaa kostealla rievulla ja tiskiaineliuksella.

Hedelmämehu, jota pääsee valumaan hedelmäpiirakkaa paistettaessa uuniin pohjalle, voi vioittaa emalipintaa. Poista tällaiset liat aina heti, kun uuni on jäähtynyt.

Uunia ei saa puhdistaa kaupasta saatavilla uunisuihkeilla.

Pese **lisätarvikkeet** (paistinpelti, ritilä, grilliamme) jos mahdollista lämpöisessä tiskivedessä.

Puhdista **näppäimet, lasipinnat ja ohjauspaneeli** kostealla rievulla ja miedolla tiskiaineliuksella. Kuivaa pehmeällä kuivalla rievulla.

Älä käytä **ohjauspaneelin** puhdistukseen kaupasta saatavia ruostumattomien teräspintojen puhdistusaineita eikä emäksisiä puhdistusaineita (esim. uunisuihkeita), koska ne voivat syövyttää merkinnät ohjauspaneelin pinnasta. Älä käytä puhdistukseen myöskään naarmuttavia sieniä.

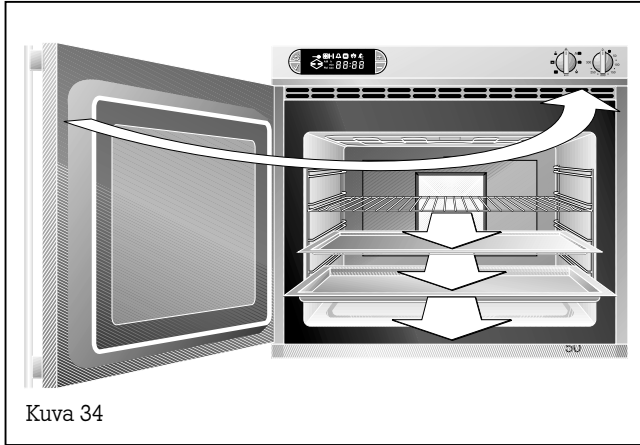
Älä käytä **lasipintojen** puhdistukseen hankausaineita tai naarmuttavia sieniä. Ruiskuta ikkunanpesuainetta pehmeään, kosteaan riepuun tai säämiskään ja pyyhi sillä lasipinnat. Älä ruiskuta ikkunanpesuainetta suoraan kytkinpaneeliin.

Paistokiven (erityislisätarvike) puhdistus

Poista käytön jälkeen pahin lika paistokiveltä. Käännä paistokivi käytön jälkeen, siten likainen alapinta puhdistuu itsestään seuraavan käytön yhteydessä.

Huomio: Älä puhdista paistokiveä vedellä ja puhdistusaineella!

6.2 Itsepuhdistus



Kuva 34

Takalevy on katalyyttistä emalia.

Erityislisätarvikkeena voit tilata myöskin sivuihin ja ylälevyiksi katalyyttiset emalilevyt.

Tässä toiminnossa lika palaa 300°C:een lämpötilassa katalyyttisillä sisäpelleillä (lisätarvike) itsestään pois.

Jos uuni on pahasti likaantunut on rasvanjätteet poistettava uunista ennen itsepuhdistuksen aloittamista.

Ei-katalyyttiset osat kuten hehkutusohjaus, luukun sisäpinta ja lasilevy eivät puhdistu itsestään. Nämä osat on puhdistettava ennen tätä prosessia.

Toimi seuraavasti:

- Ota uunista pois kaikki irralliset osat, kuten esim. grilliparilan, pizzakiven!
- Irrota rasvasuodatin. Työnnä rasvasuodatinta ylöspäin ja ota se pois uunista.
- Sulje uunin luukku.
- Kierrä "käyttötavan" säätönappia kohtaan  (kiertoilma ja grilli).
- Kierrä "lämpötilan" säätönappia 300°C:seen.
- Syötä kesto aika (katso s. 14). Suosittelemme arvoksi 1:30 h. Puhdistusaikaa tulee vaihdella likaantumistasesta riippuen. Säätoajan tulisi olla vähintään 1 h ja enintään 2 h.

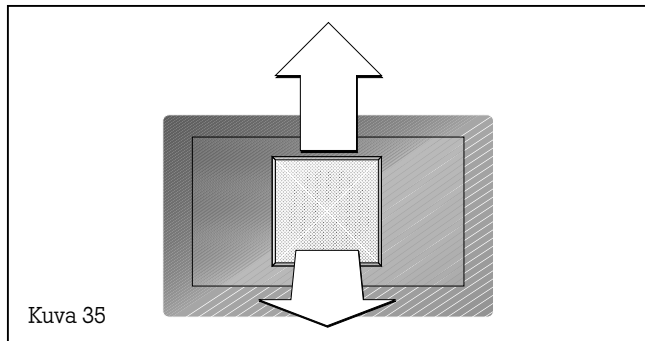
Katalyyysi käynnistyy heti kun aikakytin on säädetty.

Syöttämällä päättymisaika voidaan katalyyysi käynnistää automaattisesti myöhempänä ajankohtana.

Sen hetkinen katalyyysiaika voidaan tarkistaa painamalla näppäintä  (kello).

Kierrä lämpötilan säätönappi itsepuhdistuksen päätyttyä taas 0-asentoon.

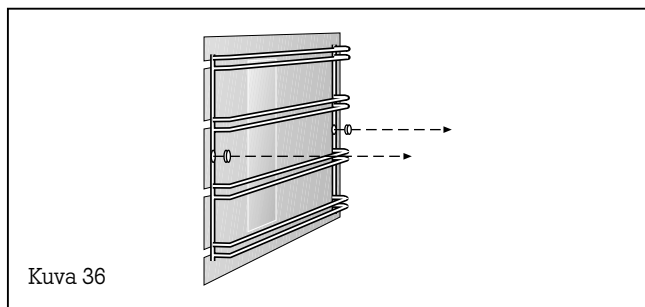
6.3 Rasvasuodattimen puhdistus



On suositeltavaa puhdistaa rasvasuodatin aina kahden paistokerran jälkeen tai likaantumisesta riippuen paistokerran jälkeen. Työnnä rasvasuodatinta ylös ja irrota se. Puhdista rasvasuodatin kuumassa tiskivedessä tai tiskikoneessa. Jos puhdistat rasvasuodattimen tiskikoneessa, aseta se pystysuoraan ruokailuvälinekoriin, siten siihen ei jää ruuantähteitä. Ripusta puhdistamisen jälkeen rasvasuodatin taas takaseinään.

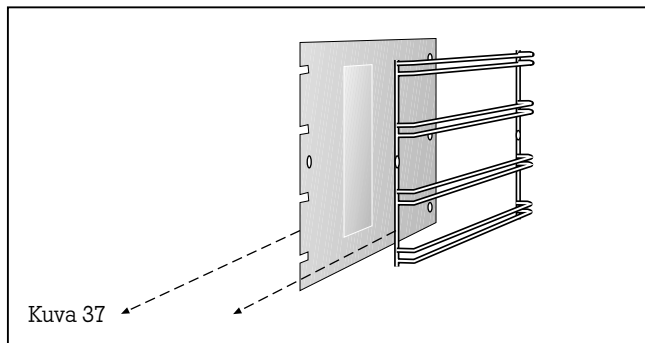
Puhdista leivinuunista vähäisempi lika sen ollessa vielä lämmin kuumalla tiskivedellä ja jätä luukku auki kuivumisen helpottamiseksi.

6.4 Katalyyttisten puhdistuspeltien ulosottamisen (lisätarvike)



Katalyyttisten puhdistuspeltien ulosottaminen:

- Poista pyälletyt mutterit molemmilta sivuseiniltä (kuva 36).
- Poista katalyyttiset sivupellit ja tukiparilat (kuva 37). Mikäli katalyyttiset sisäpellit ovat erittäin likaisia, voi ne puhdistaa erittäin kuumassa mäntysuopavedessä pehmeätä harjaa avuksi käyttäen.
- Älä käytä vahvoja tai syövyttäviä puhdistusaineita!



7. Huolto

7.1 Yleistä

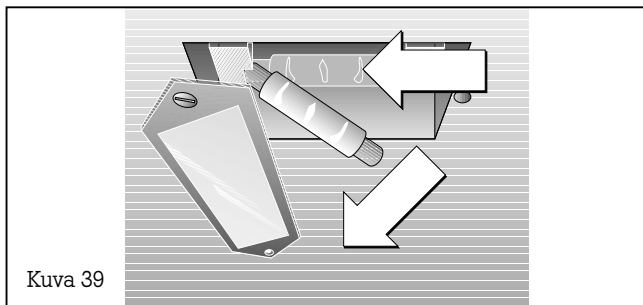
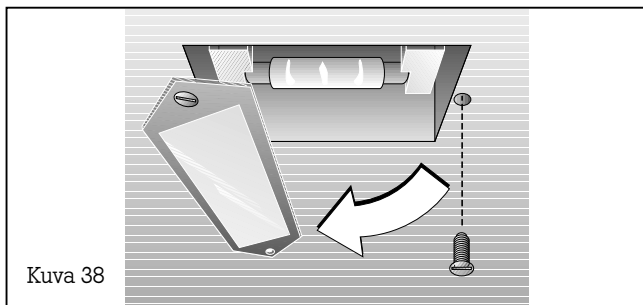
Jokaisen huoltotoimenpiteen yhteydessä on laitteesta katkaistava virta (sulakkeesta).

Tarkista mahdollisten toimintahäiriöiden yhteydessä ensin talon sulakkeet.

Jos sähkön tulo on kunnossa, mutta laite ei toimi, on otettava yhteys laitteen myyntiliikkeeseen tai Gaggenau-huoltoon. Ilmoita tällöin tyyppikilvessä olevat tiedot. Tyyppikilpi on liitetty käyttöohjeisiin.

Turvallisuussyistä saa korjaukset suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja. Huoltotakuu ei koske vahinkoja, jotka ovat syntyneet, kun tämän käyttöohjeen neuvoja ei ole noudatettu!

7.2 Lampun vaihto



Hehkulamppuja (Art.n:o 157312) voit ostaa Gaggenau Servicestä, tai sähköliikkeestä. Suositamme käyttämään vain näitä lamppuja.

Toimi seuraavasti:

- Irrota uunin pistotulppa.
- Ruuvaa irti yksi lampunsuojuksen ruuveista.
- Käännä suojus sivuun.

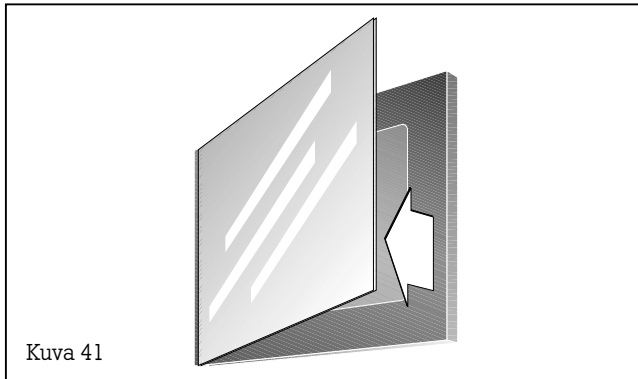
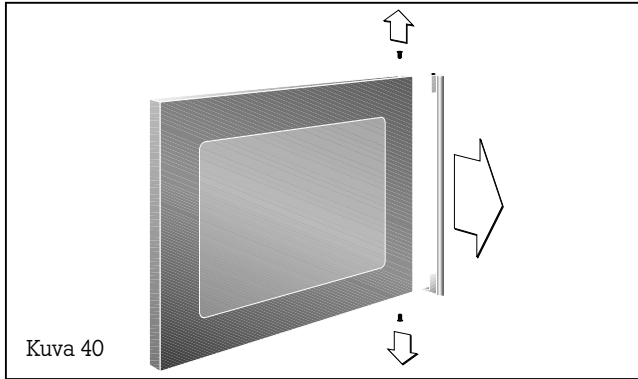
Muista, että lampunsuojus voi olla vielä lämmin.

- Työnnä lamppua noin 4 - 5 mm sivulle. Lamppu voidaan nyt taivuttaa alaspäin ja ottaa ulos.
- Laita uusi lamppu päinvastaisessa järjestyksessä. Käännä suojus alkuperäiseen asentoonsa ja ruuvaa se kiinni. (Huomio! Kiinnitä tiiviste huolella!)

Vihje:

Älä tartu halogeenilamppuun paljain käsin. Käytä jotain liinaa ja tartu lamppuun vain sen reunasta.

7.3 Luukun lasin irrottaminen



Uunin luukussa on aktiivinen ilmanvaihto. Siten sen pintaan kerääntyy helposti pölyä ja rasvaa. Irrota luukku puhdistusta varten.

Toimi seuraavasti:

- Poista kädensijan alaruuvi.
- Poista kädensijan yläruuvi ja irrota kädensija.
- Pidä yhdellä kädellä kiinni luukun lasista ja ravista luukku hieman edestakaisin. Nyt luukun lasin voi ottaa etukautta pois.

Nyt voit puhdistaa luukun lasin.

Lasin paikalleen asentaminen tapahtuu vastapäisessä järjestyksessä. Aseta lasi ensin sivuissa oleviin tiivisteisiin ja pidä toisella kädellä lasista kiinni, ettei se putoa.

8. Asennusohjeet

8.1 Tekniset arvot

Liitäntäteho 230 V AC, 16 A

Lämpöteho:

Infrapunagrilli	3100 W
Kiertoilmavastus	2300 W
Ylälämpö	1100 W
Alalämpö	1100 W
Enimmäisteho	3600 W

Mitat

Ulkomitat 590 x 590 x 550 mm

Sisämitat 460 x 365 x 400 mm

Seuraavia varaosia voi tilata ilmoittamalla annettu tilausnumero:

Paistinpelti	KB 200-046
Grillausparila	GR 200-046
Grillipannu	GP 200-046
Halogeenilamppu	157312

Gaggenau pidättää itselleen oikeuden teknisiin muutoksiin.

8.2 Näin tulee toimia

Uunin saa asentaa vain pätevä sähköasentaja. Asennettaessa täytyy noudatta voimassa olevia sähkömääräyksiä ja rakennussäännöksiä.

Asentaja on vastuussa siitä, että uuni toimii paikalleen asennettuna virheettömästi. Hänen täytyy selvittää asiakkaalle, miten uuni toimii (käyttöohjeen mukaisesti). Hänen on selvitettävä asiakkaalle myös, miten tämä – hätätilanteessa – voi katkaista uunista sähkövirran.

Ohjeiden noudattamattomuudesta johtuneita vikoja koskevia valituksia ei voida hyväksyä.

Jokaisen korjauksen yhteydessä ja hätätilanteessa on laitteesta katkaistava virta. Virta on voitava katkaista joko pistorasiasta kaikkinaisesti tai on asennettava erillinen katkaisin (väh. 3 mm etäisyys).

Mikäli korjauksia ei suoriteta ammattitaidolla, voi helposti syntyä vaaratilanteita.

Sähköverkkoon liittäminen:

Laitteen päällä oleva kansi on ruuvattava auki. Laitteen päälle liimatusta kytkentäkaaviosta näkyvät vielä liitosvaihtoehdot.

Sähköverkko, johon leivinuuni/hella liitetään on varmistettu 16 A:lla vaihetta kohti.

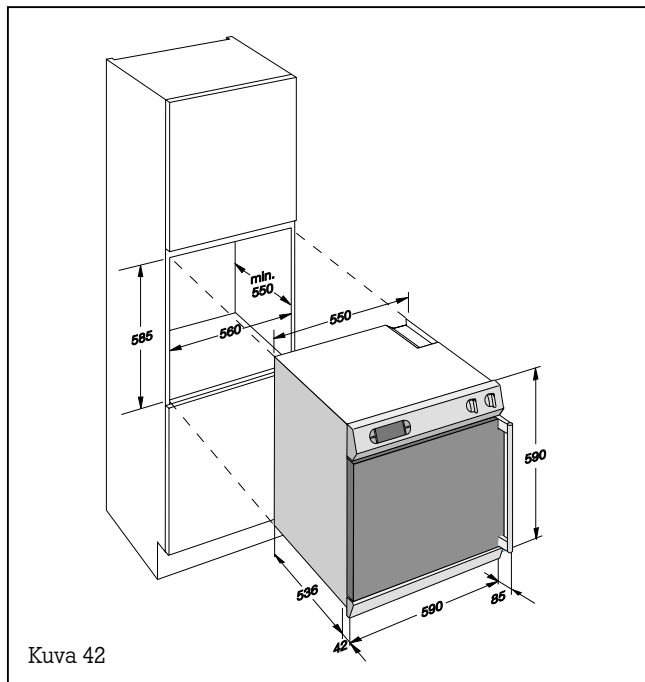
Koskee vain 230 V:tä: Leivinuuni liitetään yksivaiheisesti.

Koskee vain 400 V:tä: Leivinuuni liitetään kaksivaiheisesti, eli L1, L 2 ja N.

Laite on maadoitettava.

Laitteen valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka ovat syntyneet virheellisestä maadoituksesta tai jos laitetta ei ole maadoitettu.

Ruuvaa kansi taas kiinni.



Kuva 42

Toimi seuraavasti:

- Para uuni pakkauksesta ja tarkista, ettei siinä ole kuljetusvaurioita.
- Ota pois kuljetussuoja kahvan alta ja teippi luukuista.
- Valitse liitântäkaapeli, joka vastaa energiankulutusta ja liitântätyyppiä.
- Työnnä uuni keittiönkaapistoon. Ruuvataan kiinni oheisella puuruuvilla kaapiston etureunaan kahva- ja saranapuolelle, suoraan alapaneelin alle.

Vihje: Varmista vesivaakaa käyttämällä, että uuni tulee varmasti asennettua vaakasuoraan asentoon.

- Asentamisen jälkeen on varmistettava kosketussuoja voimassa olevien sähkömääräysten mukaisesti.
- Viimeisenä työvaiheena tarkistetaan, että uuni toimii moitteettomasti.
- Puhdista kone ja sen lisätarvikkeet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa (katso kohta "Puhdistus ja hoito").

GAGGENAU

GAGGENAU HAUSGERÄTE GMBH
CARL-WERY-STR. 34 · D-81739 MÜNCHEN

☎ (089) 45 90-03
FAX (089) 45 90-23 47
www.gaggenau.com