

Uuni

BO 220/221

Sisältö

Turvallisuutta koskevia vihjeitä	4
Ennen käyttöönottoa	4
Käyttöalue	4
Turvallisuus leivottaessa	4
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	4
Laitteen vioittuessa	4
Ensimmäinen käyttöönotto	5
Vältä laitteen ja kaapistojen vaurioitumista	5
Uuni	5
Vieressä olevat kaapistot	5
Tämä on uusi leivinuunisi	6
Uuni	6
Näyttö ja käyttöpaneeli	7
Näppäimet	7
Lisätarvikkeet	8
Käyttötavat	9
Ensimmäiset säädöt verkkoliitännän jälkeen	10
Vihje	10
Kellonajan säätö	10
Aikayksikön valinta	10
Lämpötilayksikkö °C tai °F	10
Menusta poistuminen ja säätöjen tallentaminen	10
Leivinuunin aktivointi	11
Stand-by	11
Leivinuunin aktivointi	11
Leivinuunin säätö	12
Lämpötilan ja käyttötavan säätö	12
Sen hetkisen lämpötilan tarkistaminen	12
Kypsytystaulukko	13
Paistotaulukko	14
Grillaustaulukko	16
Hyviä vinkkejä	17
Leivonta	17
Hyviä neuvoja leivontaan	18
Paistamista ja grillausta koskevia vihjeitä	18

Ajastin	19
Ajastinmenun käynnistäminen	19
Luhyaika-ajastin	19
Ajanottokello	20
Kesto-ohjelmointi	21
Päätymisaika	22
Lapsilukko	23
Lapsilukon päällekytkentä	23
Lapsilukon poiskytkentä	23
Vihje	23
Automaattinen virran katkaisu	24
Perussäätöjen muuttaminen	25
Vihje	25
Esimerkki: Stand-by-näytön muuttaminen	25
Näitä perussäätöjä voit muuttaa	26
Hoito ja käsin tapahtuva puhdistus	27
Turvallisuusvihjeitä	27
Uunin puhdistaminen sisältä	27
Luukun lasin puhdistaminen	27
Luukun tiivisteiden puhdistaminen	27
Lisätarvikkeiden puhdistaminen	27
Paistokiven puhdistaminen	27
Pyrolyysi	28
Ennen kuin käynnistät pyrolyysin	28
Toimi seuraavasti	28
Vihje	29
Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla	29
Häiriöt	30
Vikailmoitukset	30
Esittelykäyttömoodi	30
Sähkökatkos	31
Uunin lampun vaihto	31



Turvallisuutta koskevia vihjeitä

Ennen käyttöönottoa

Laitteen käyttöturvallisuus on taattu vain, jos laite on asennettu paikalleen asennusohjeiden mukaisesti. Asentaja on vastuussa siitä, että laite toimii paikalleen asennettuna virheettömästi.

Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Asennettaessa täytyy noudattaa voimassa olevia sähkömääräyksiä ja rakennussäädöksiä.

Ennen kuin laite otetaan ensimmäistä kertaa käyttöön on käyttöohje luettava tarkoin kannesta kanteen. Siten varmistetaan laitteen turvallinen ja tarkoituksenmukainen käyttö.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti.

Jos laite on rikki, sitä ei saa käyttää.

Käyttöalue

Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa. Käytä laitetta vain ruuan valmistukseen. Laitetta ei voi käyttää esim. huoneen lämmittämiseen.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Laitetta ei saa käyttää sellaiset henkilöt tai alaikäiset lapset,

- jotka eivät fyysisiltä tai henkisiltä kyvyiltään siihen pysty,
- tai joilla ei ole riittävästi tietoa ja kokemusta laitteen turvalliseen käyttöön.

Turvallisuus leivottaessa

Varo polttamasta itseäsi! Varo koskemasta uunin kuumentaviin osiin tai uunin sisäpintoihin. Älä päästä lapsia uunin läheisyyteen.

Huomioi palovaara! Älä säilytä uunissa mitään syttyviä tarvikkeita. Käytön ajaksi ei uuniin saa jättää muita kun sen kertaiseen käyttöön tarvittavia tarvikkeita.

Ole varovainen käyttäessäsi ruuan valmistukseen alkoholipitoisia juomia (esim. rommia, konjakkia, viinejä).

Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa.

Epäsuotuisissa olosuhteissa alkoholihöyry voi syttyä palamaan.

Huomioi palovaara! Ylikuumennut öljy ja rasva syttyy helposti. Poista ennen seuraavaa käyttöä suuret öljy- ja rasvatahrat.

Varo! Käytön aikana voi uunista karata kuumaa höyryä. Älä kosketa ilmanvaihtaukkoihin.

Varo! Uunin luukkua avattaessa voi päästä karkaamaan kuumaa höyryä.

Varo polttamasta itseäsi! Luukun sisäseinä kuumenee käytössä. Ole varovainen luukkua avatessasi. Avattu luukku voi heilahtaa ylös.

Varo jättämästä sähkölaitteiden liitosjohtoja uunin kuumen luukun väliin. Johtojen eristeet voivat sulaa. Oikosulun vaara!

Pyrolyysi (itsepuhdistus)

Huomioi palovaara! Ruuanrippeet, rasva tai paistista valuva neste voivat syttyä pyrolyysin aikana palamaan. Poista karkeat liat ennen kuin käynnistät pyrolyysin.

Laitteen vioittuessa

Jos laite on vioittunut, katkaise virta sulakkeesta. Ota yhteys huoltoon.

Väärin suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita. Korjaukset saa suorittaa vain kouluttamamme huoltoteknikko.

Ensimmäinen käyttöönotto

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

Tarkista tämän jälkeen, että laite ei ole kuljetuksessa päässyt vaurioitumaan. Vaurioitunutta laitetta ei saa liittää sähköverkkoon.

Laitteen saa asentaa vain valtuutettu sähköasentaja. Huoltotakuu ei ole voimassa mikäli sähköliitokset on suoritettu väärin. Huomioi mukana tulleet asennusohjeet.

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Siten poistuvat mahdolliset hajut ja epäpuhtaudet.



Laite vastaa tyyppimerkinnältään EU:n sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta antamaa direktiiviä 2002/96/EY (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktiivi antaa puitemääräykset koko EU-aluetta koskevalle laiteromun keräykselle, käsittelylle ja hyödyntämiselle.

Vältä laitteen ja kaapistojen vaurioitumista

Uuni

Hedelmistä, esim. sitruunoista ja luumuista valuva happopitoinen neste on puhdistettava uunista jokaisen käytön jälkeen. Happo voi aiheuttaa läiskiä uunin emalipintoihin!

Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin. Emalipinta voi vaurioitua.

Älä työnnä paistinpeltiä koskaan suoraan uunin pohjalevyn päälle. Älä myöskään aseta keittoastioita esim. paistipataa koskaan suoraan uunin pohjalevyn päälle. Älä peitä uunin sisäpohjaa alumiinifoliolla. Se aiheuttaa kuumuuden kasautumista ja emali voi vaurioitua.

Uunin ilmanvaihtorakoa ei saa peittää.

Uunin luukun tiivisteitä ei saa irrottaa. Jos luukun tiiviste vioittuu, on se vaihdettava uuteen.

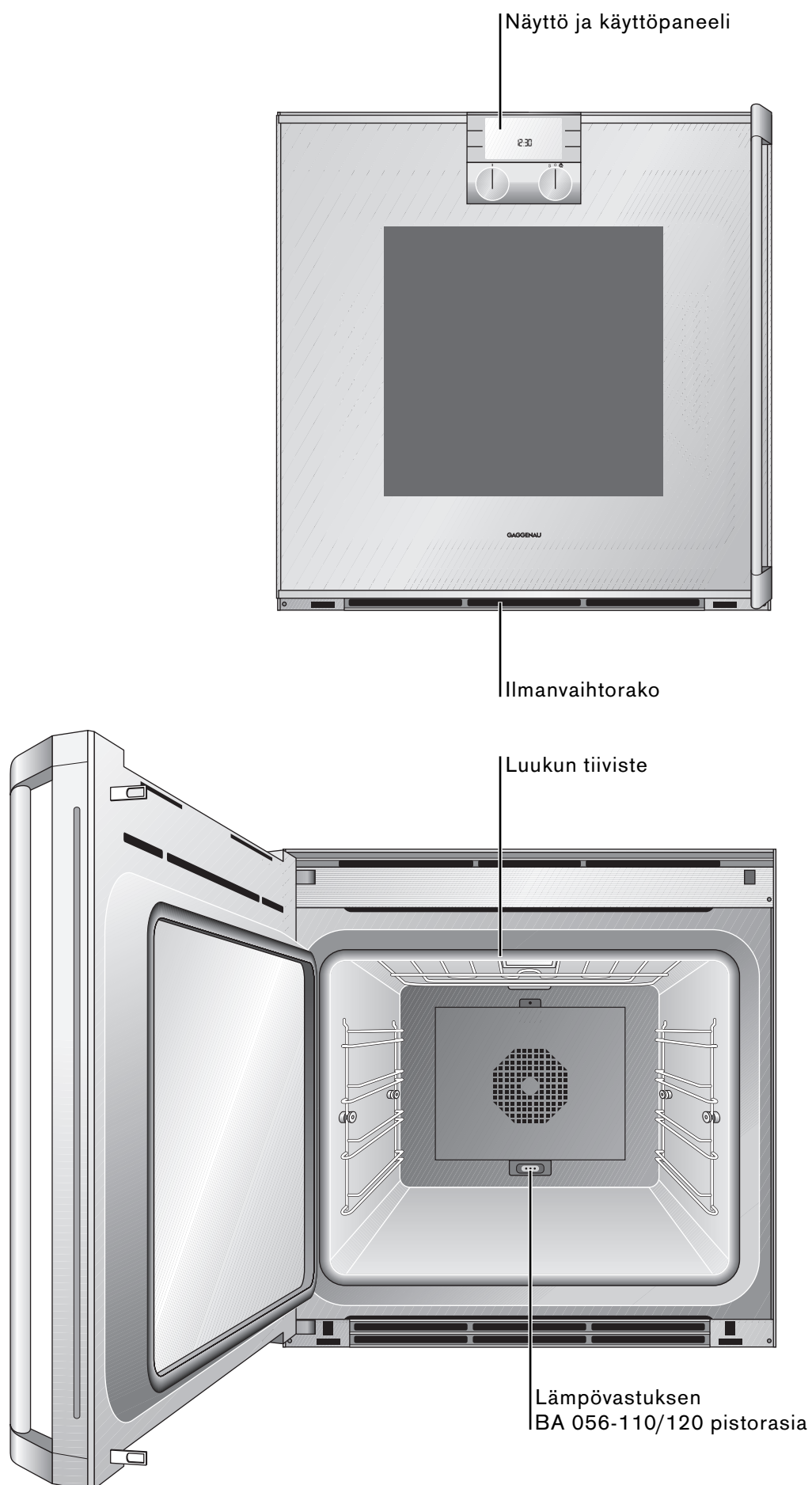
Kypsytystilan takaseinässä on paistokiven lämpövastuksen pistorasia (erityislisätarvike). Jätä pistorasian suojus normaalikäytössä pistorasian suojaksi.

Vieressä olevat kaapistot

Höyryttämisen jälkeen on uunin luukkua pidettävä kiinni, kunnes uuni on jäähtynyt. Luukkua ei saa pitää puoliavoimena, viereiset keittiökalusteet voivat vahingoittua. Jäähdytin käy vielä hetken aikaa ja kytkeytyy sitten automaattisesti pois päältä.

Tämä on uusi leivinuunisi

Uuni



Näyttö ja käyttöpaneeli

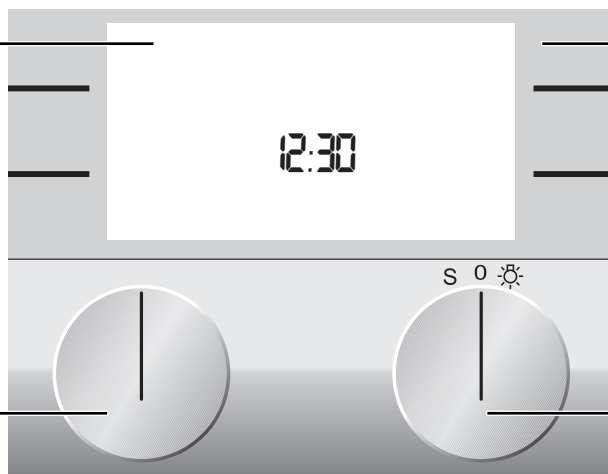
Näyttö

Näytön yläosaan ilmestyy näyttörivi tai käynnistetty menu.

Alaosaan ilmestyvät eri säätöparametrit.

Toiminnonvalitsin

Vasemmanpuoleisella valitsimella voit valita sen käyttötavan, jolla haluat ruuan valmistaa tai pyrolyysitoiminnon. Valitsinta voi kiertää oikealle tai vasemmalle.



Näppäimet

Näytön oikealla ja vasemmalla puolella olevat näppäimet aktivoidaan koskettamalla. Säädöstä riippuen on näppäimillä eri varaus. Näppäimen vieressä oleva symboli ilmoittaa, mikä varaus näppäimellä kulloinkin on.

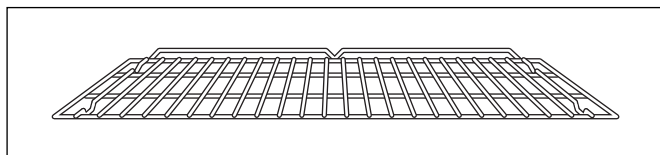
Lämpötilanvalitsin

Lämpötilaksi voi valita 50 - 300 °C tai pyrolyysin. Valitsinta voi kiertää oikealle tai vasemmalle. Kun kierrät lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle, syttyy uunin sisävalo. Jos lämpötila on säädetty alle 70 °C:teen, pysyy uunin sisävalo poiskytettynä.

Näppäimet

Symboli	Näppäinten toiminto
➤	Oikealle siirtyminen
➤	Vasemmalle siirtyminen
↻	Säädettyjen arvojen hyväksyminen / käynnistäminen
C	Purkaminen
+	Arvojen korottaminen
-	Arvojen alentaminen
⌚	Ajastinmenun käynnistäminen
🔧	Perussäätöjen menun käynnistäminen
i	Uunissa vallitsevan lämpötilan näyttö
🔒	Lapsilukon päällekytkentä
🔓	Lapsilukon purkaminen
⏸	Ajanottokellon pysäyttämisen
▶	Ajanottokellon käynnistäminen

Lisätarvikkeet



Laitteen toimitukseen kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:

- Grilliparila kakkuvuokia, paisteja, grillipaloja ja kypästyssastioita varten

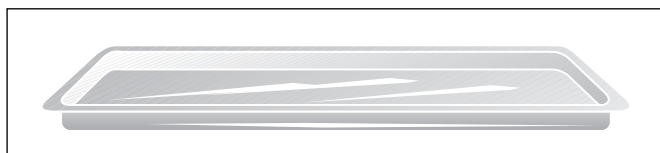
Työnnä ritilä uuniin aina siten, että ritilän poikittainen kaksoissäle tulee taakse.

- Paistinpelti kakkuja, pikkuleipiä ja puolikypästyä leivonnaisia varten

- Grillipannu paisteja varten tai rasvankoonnastiaksi

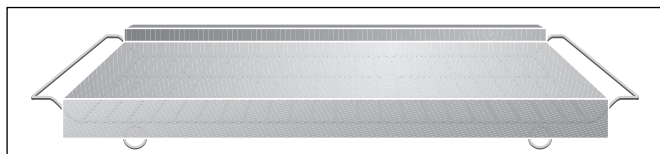
Lisäksi voi seuraavia erityislisätarvikkeita tilata:

- Lasivanna laatikkoruokia ja hedelmäkakkuja varten



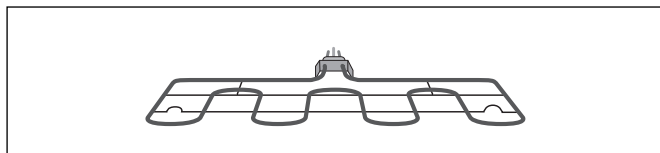
- Paistokivi ja sen kiinnitysparila sekä pizzalapio pizzoja ja leipiä varten

Tarvitset lisäksi lämpövastuksen.

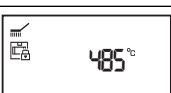


- Lämpövastus 230 V
Lämpövastus 400 V

Paistokiven lämpövastus



Käyttötavat

Näyttö	Käyttötapa	Käyttö
	Kiertoilma	Kakut, pikkuleivät ja voitaikina useammalla tasolla.
	Eko (Uunin sisävalo ei pala)	Energiaa säästävä kiertoilmakäyttö kakuille, pikkuleiville ja laatikkoruuille.
	Kiertoilma ja alalämpö	Lisäkuumuutta alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäpirakoille.
	Alalämpö	Jälkipaistamiseen esim. kosteat hedelmäpirakat, umpiointi, vesihautteet.
	Ylä- ja alalämpö	Vuokakakut tai pellillä kypsennettävät kakut, laatikkoruuat, paistit.
	Ylälämpö	Ylhäältäpäin tuleva kohdistettu kuuminen esim. hedelmäpirakoiden kuorrutus munavaahdolla.
	Grillaus ja kiertoilma	Lihan, linnun lihan ja kokonaisen kalan jokapuolelta tapahtuva tasainen kuumentaminen.
	Grillaus	Ohuitten lihanpalojen, makkaroiden tai kalapalojen grillaus, kuorruttaminen tai gratinointi.
	Paistokivitoiminto (vain erityislisätarvikkeilla)	Kuumennettavalla paistokivellä paistuu rapea pizza, leipä tai sämpylät kuin kivi-uunissa.
	Pyrolyysi	Automaattinen itsepuhdistus.

Ensimmäiset säädöt verkkoliitännän jälkeen

Kun uuni kytketään ensimmäisen kerran päälle sähköverkkoon liittämisen jälkeen, ilmestyy näyttöön menu "Ensimmäiset säädöt". Säädä tällöin kellonaika, aikayksikkö ja haluamasi lämpötilayksikkö.

Vihje

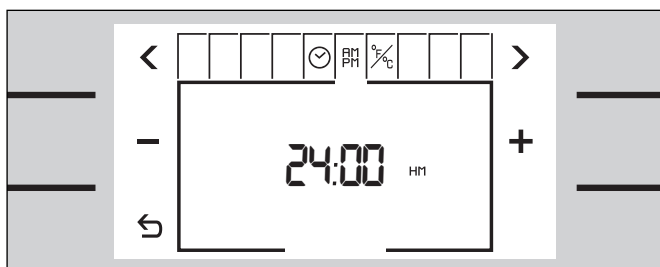
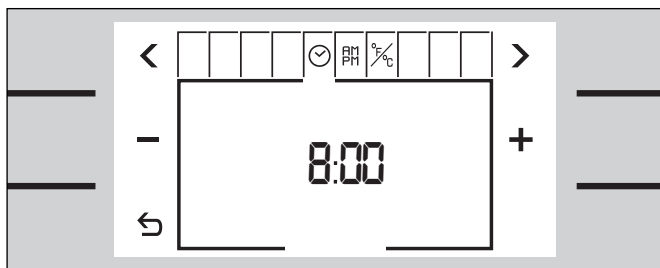
Menu "Ensimmäiset säädöt" ilmestyy näyttöön vain ensimmäisen säädön yhteydessä tai jos laite on ollut useamman päivän ilman sähköä.

Kohdasta Perussäädöt voit lukea ohjeet perussäätöjen muuttamiseen.

Kellonajan säätö

Kellonajan toiminto näkyy menussa.

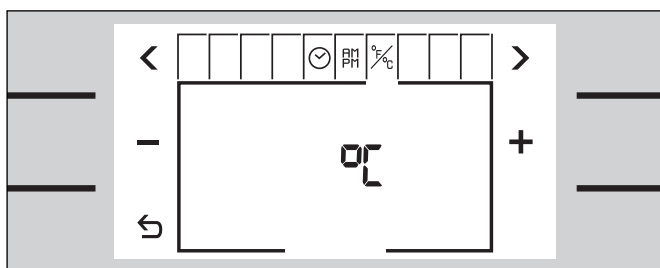
Säädä näppäimillä **+** / **-** oikea kellonaika.



Aikayksikön valinta

- 1 Valitse menunäppäimellä **>** aikayksikön toiminto.
- 2 Näyttöön ilmestyy kaksi mahdollisuutta AM/PM (12 h) ja 24 h. Esisäätö on 24 h.

Halutessasi voit muuttaa aikayksikön näppäimillä **+** / **-**.



Lämpötilayksikkö °C tai °F

- 1 Valitse menunäppäimellä **>** lämpötilayksikön toiminto. Esisäätönä on °C.
- 2 Halutessasi voit muuttaa lämpötilayksikön näppäimillä **+** / **-**.

Menusta poistuminen ja säätöjen tallentaminen

Kosketa näppäintä **↵**. Menu sulkeutuu. Kaikki säädöt tallentuvat.

Uuni on nyt stand-by-moodissa. Stand-by-näyttö ilmestyy näkyviin.

Leivinuunin aktivointi



Stand-by

Uuni on stand-by-moodissa, mikäli ei ole säädetty mitään toimintoa tai lapsilukko on päällekytkettynä.

Näppäimet eivät ole varattu. Näytössä ei pala valo.

Vihje:

Stand-by-moodukseen voi säätää eri näyttöjä. Mikäli haluat muuttaa tämän säädön, lue ohjeet kohdasta Perussäädöt.

Vihje:

Näytön kontrastit ovat riippuvaisia vertikaalisesta näkökulmasta.

Leivinuunin aktivointi

Stand-by-moodista voi poistua toimimalla seuraavasti

- koskettamalla jotain näppäintä,
- avaamalla tai sulkemalla uunin luukun,
- kiertämällä lämpötilanvalitsinta,
- tai kiertämällä toiminnanvalitsinta.

Nyt voit säätää haluamasi toiminnon. Toimi tällöin alla olevien ohjeiden mukaisesti.

Vihje:

Stand-by ilmestyy uudelleen näyttöön, mikäli et uunin aktivoinnin jälkeen tehnyt mitään säätöä. Näytöstä sammuu valo.

Leivinuunin säätö

Kaikki uunin päätoiminnot voi helposti valita kahdesta valitsimesta.

Oikeanpuoleisella valitsimella voit säätää lämpötilan. Kun kierrät lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle, syttyy uunin sisävalo.

Lämpötilaksi voi valita 50 - 300 °C.

Vasemmanpuoleisella valitsimella voit säätää uunin käyttötavan. Ylin asento on kiertoilma.

Lämpötilan ja käyttötavan säätö

- 1 Aseta lämpötilanvalitsin haluamallesi lämpötilalle.
Lämpötila ja käyttötapa ilmestyy näyttöön. Uunin sisävalo syttyy.

Mikäli haluat jonkin muun käyttötavan:

- 2 Kierrä toiminnonvalitsinta, kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi käyttötapa.

Kuumentamissymboli  palaa, kunnes on saavutettu haluttu lämpötila. Jälkikuumennettaessa se ilmestyy taas näkyviin.

Voit muuttaa milloin tahansa lämpötilaa tai käyttötavan.

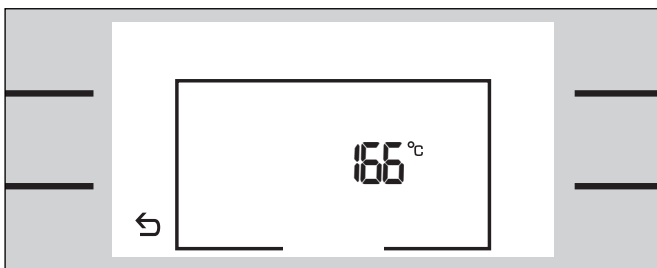
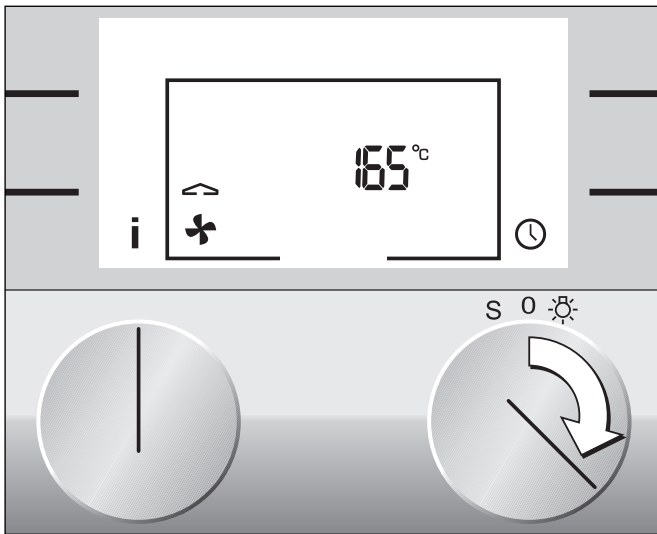
Kun ruoka on kypsennetty, kytke uuni pois päältä lämpötilanvalitsimesta. Uunin sisävalo sammuu. Stand-by-näyttö ilmestyy näkyviin.

Sen hetkisen lämpötilan tarkistaminen

Kun painat näppäintä Info , ilmestyy uunin sen hetkinen lämpötila muutamiksi sekunneiksi näyttöön. Painamalla näppäintä  palaat takaisin standardinäyttöön.

Vihje:

Pitemmän käytön aikana ovat lämpötilanvaihtelut aivan normaaleja.



Kypsytystaulukko

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

Paistotaulukko

Ruokalaji	Taso alhaalta- päin	Kiertoilma Lämpötila °C	Grillaus ja kiertoilma Lämpötila °C	Ylä- ja alalämpö Lämpötila °C	Kypsytys- aika Minuuttia
Naudanliha					
Naudanpaisti 1,5 kg*	2	180		180	60-90
Paahtopaisti raaka 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50
Paahtopaisti puolikypsä 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Paahtopaisti kypsä 1,5 kg**	2	230/180			90-100
Porsaanliha					
Porsaanpaisti 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Porsaanpaisti selkänahalla 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70
Kassleri 1,5 kg**	2	180/160			40-50
Porsaanpotka***	2	150/200	150/200		50-60
Käärylepaisti**	2	230/180	230/180		60-70
Vasikanliha					
Vasikanpaisti**	2	230/180		230/180	60-70
Vasikanpotka***	2	150/180	150/180		50-60
Vasikan reisipaisti	2	160-170			20
Vasikan täytetty rintapala*	2	120-130			120

* Ruskista liha ensin kasarissa joka puolelta.

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

*** Kypsytä 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 alhaalta- päin	Kiertoilma Lämpötila °C	Grillaus ja kiertoilma Lämpötila °C	Ylä- ja alalämpö Lämpötila °C	Kypsytys- aika Minuuttia
Riista					
Villisikapaisti *	2	170-180			60-90
Metsäkauriin potka*	2	170-180			60-80
Metsäkauriin selkä	2	165-175		170-180	20-25
Lampaanpotka*	2	180-200			35-45
Linnunliha					
Ankka 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Ankanrinta	2	160		160	15-20
Hanhi 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Kalkkuna 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180
Kanapaisti	2	180	180		50-60

* 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 käyttötapa on painettu lihavalla.

Grillaustaulukko

Ruokalaji	Taso alhaalta-päin	Ilman esi-kuumenusta	Lämpötila °C	Grillaus		Grillaus ja kiertoilma		Kokonais-kypsyty-saika
				Minuuttia	Minuuttia	Minuuttia	Minuuttia	
				1. puoli	2. puoli	1. puoli	2. puoli	Minuuttia
Pekonisiivut	3		180-200	6	4	5	5	10
Saslikki	3		190			8	8	16
Paistettu makkara	3		200	5	4			9
Merguez (grillimakkara)	3		200			6	6	12
Kanapaisti	2	X	180			30	30	60
Broilerin reisipalat	3		180	20	20	15	15	30-40
Spare Ribs	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Porsaan potka*	2		150/200					50-60
Forelli	3		180-200	8	8			16
Vihannesvarras	3		200	7	7			14
Katkarapuvarras	3		175	7	7			14
Kuorrutus ja gratinointi								
Päällystetty paahtoleipä	3		190					5-7
Crème caramel**	4	X	250					
Crème brûlée**	4	X	250					
Marenkikuorrutettu kakku**	3		200					

Tärkeää: Grillattaessa on uunin luukku pidettävä kiinni.

Käytä grillauksen yhteydessä asetusritilää (mallista riippuen lisätarvike tai erikoislisätarvike) grillivannassa tippuvan rasvan koontiasiana.

* Älä kierrä sianpotkaa vartaassa. Säädä lämpötila viimeisten 15-20 minuutin ajaksi korkeammalle.

** Näitä ruoka-aineita on halutun ruskistumisen saavuttamiseksi gratinoitava ja kuorrutettava.

Huomautus: Ylläolevat arvot ovat ohjearvoja.
Suositeltu käyttötapa on lihavoitu.

Leivonta

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 ritalälle!
... 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 taikinainen tai liha ei ole kypsytynyt sisältä?	Valitse vähän alhaisempi 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 käytetään 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 luukua liian aikaisin!
... kakku on keskeltä liian korkea ja matalampi reunoilta?	Älä voitele vuoa 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 taikinainen (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!
... useammalla pellillä leivottaessa tulee leivonnaisista 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 kumotaan vuoka?	Irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudestaan ja kostuta vuokaa useampaan kertaan märällä, kylmällä rievulla. Voitele vuoka hyvin seuraavalla kerralla ja sirottele siihen korppujauhoa.

Hyviä neuvoja leivontaan

Suosittamme käyttämään tummia metallivuokia. Ne imevät paremmin kuumuutta.

Kypsytystaulukon arvot koskevat esikuumennettua uunia. Lämpötila ja aika riippuvat määrästä ja taikinan koostumuksesta. Tästä syystä taulukossa on annettu lämpötila-alueet. Suositamme aloittamaan ensimmäisellä kerralla alimmasta lämpötilasta ja nostamaan sitä tarvittaessa seuraavalla kerralla. Alemmassa lämpötilassa tulee tasaisempi paistotulos.

Työnnä tikku sokerikakun yläosaan paistojen päätyttyä ja tarkista, että se on läpikypsä. Ellei tikkuun tartu taikinaa on kakku kypsä.

Paistamista ja grillausta koskevia vihjeitä

Voit käyttää mitä tahansa lämmönkestävää astiaa. Laita astia keskelle rutilää. Suuriin paisteihin voit käyttää myös grillivannaa.

Nosta uunista juuri ottamasi lasiastia kuivalle keittiöpyyhkeelle tai rutilälle äläkä kylmälle tai märälle alustalle. Lasi voi mennä rikki.

Kun paisti on valmis, pitää sen levätä 10 minuuttia uunissa, josta virta on katkaistu ja luukku kiinni. Liha pysyy siten mehukkaampana.

Pidä grillattaessa aina uunin luukku kiinni. Grillipalojen pitää olla niin tasapaksuja kuin mahdollista, vähintään 2 - 3 cm. Siten ne ruskistuvat tasaisesti ja jäävät mehukkaiksi. Paisti pitää grillata aina ilman suolaa. Laita grillipalat suoraan rutilälle.

Lintu tulee erityisen rapean ruskeaksi, jos voitelet tai valelet sitä paistojen loppupuolella voilla, suolavedellä, siitä tippuneella rasvalla tai appelsiinimehulla.

Käytä grillauksen yhteydessä asetusrutilää (mallista riipuen lisätarvike tai erikoislisätarvike) grillivannassa tippuvan rasvan koontiastian. Kaada grillivannaan vettä, lihamehu kerääntyy vannaan ja uuni ei likaannu niin paljon.

Pistelet ankan tai hanhen siipien alla olevaan nahkaan reikiä, jotta rasva pääsee valumaan pois.

Mitä on tehtävä, jos...

...paistista on tullut tumma ja kuori on osittain palanut?
Tarkista pellin korkeus ja säädetty lämpötila!

...paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut?
Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä!

...paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä?
Valitse seuraavalla kerralla isompi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä!

...taulukossa ei ole paistisi kokoa vastaavia tietoja?
Valitse ohje lähimmän alemman painon mukaan ja jatka paistoaikaa.

Ajastin

Ajastinmenusta säädetään:

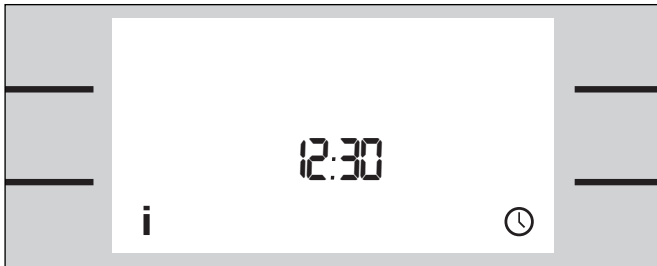
- ⌘ Lyhytaika-ajastin
- 🕒 Ajanottokello
- 🕒 Kesto-ohjelmointi (ei stand-by-moodissa)
- 🕒 Päätymisaika (ei stand-by-moodissa)

Ajastinmenun käynnistäminen

Ajastinmenu käynnistetään näppäimellä 🕒.

Kun laite on stand-by-mooduksessa, kosketa jotain näppäintä. Näyttö aktivoituu. Siihen ilmestyy näppäimet info **i** ja ajastin 🕒.

Kosketa symbolin 🕒 vieressä olevaa näppäintä. Ajastinmenu ilmestyy näkyviin.



Lyhytaika-ajastin

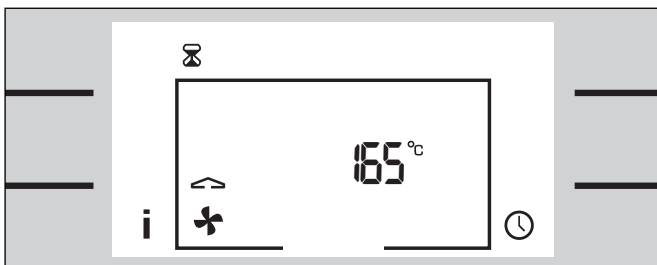
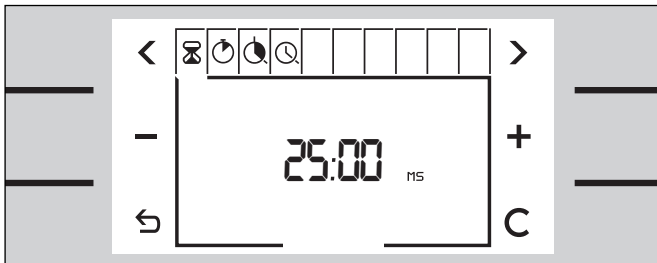
Lyhytaika-ajastin toimii rippumatta laitteen muista säädöistä. Aika-arvoksi voit syöttää korkeintaan 90 minuuttia.

Lyhytaika-ajastimen säätö

- 1 Muistimenun käynnistäminen. Lyhytaika-ajastimen toiminto ⌘ ilmestyy näkyviin.
- 2 Näppäimillä **+** tai **-** säädetään haluttu aika.
- 3 Käynnistys tehdään näppäimellä ➡.

Ajastinmenu sulkeutuu.

Kun säädetty aika on kulunut loppuun, soi merkkiääni. Se sammuu vasta, kun kosketetaan näppäintä 🕒.



Vihjeitä

Lyhytaika-ajastimen ennenaikainen poiskytkeminen: Käynnistä ajastinmenu, valitse toiminnoksi lyhytaika-ajastin ⌘ ja kosketa näppäintä 🕒.

Ajanottokello

Ajanottokello laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

Siinä on taukotoiminto. Sen avulla voit aina pysäyttää ajanoton.

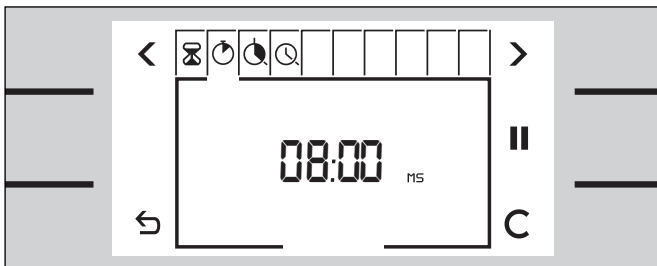
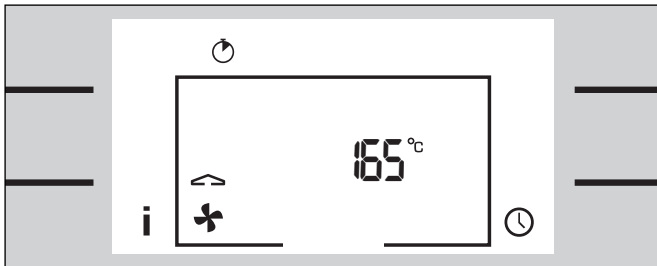
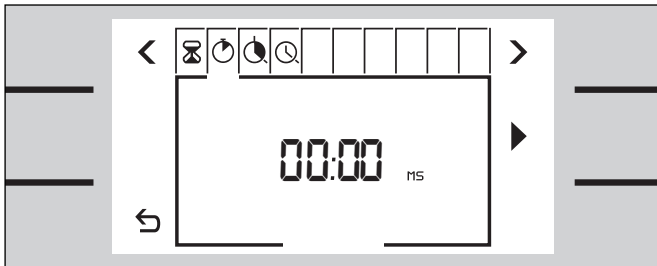
Ajanottokello toimii rippumatta laitteen muista säädöistä.

Ajanottokellon käynnistäminen

- 1 Käynnistä ajastinmenu.
- 2 Valitse näppäimillä < tai > toiminnoksi ajanottokello ⌚.
- 3 Käynnistä ajanottokello näppäimellä ▶.

Ajastinmenu sulkeutuu muutamien sekuntien kuluttua.

Ajastinmenu sulkeutuu heti, kun kosketat näppäintä ↶.



Ajanottokellon pysäyttäminen

- 1 Käynnistä ajastinmenu.
- 2 Valitse näppäimillä < tai > toiminnoksi ajanottokello ⌚.
- 3 Kosketa näppäintä tauko ||. Ajanotto pysähtyy. Näppäin vaihtuu taas käynnistykseen näppäimeen ▶.
- 4 Käynnistä uudelleen näppäimellä ▶. Ajanotto on taas käynnissä.

Kun 90 minuuttia on kulunut umpeen, siirtyy aikanäyttö takaisin 00:00 minuuttiin. Symboli ⌚ sammuu näyttörivissä. Toiminto on päättynyt.

Vihjeitä

Ajanottokellon poiskytkentä:
Käynnistä ajastinmenu, valitse toiminnoksi ajanottokello ⌚ ja kosketa näppäintä C.

Kesto-ohjelmointi

Kun ohjelmoitu kesto-aika on kulunut umpeen, kytkeytyy uuni itsestään pois päältä.

Voit poistua keittiöstä pitemmäksikin aikaa.

Voit valita säätöajaksi 1 minuutin ja 23 tunnin 59 minuutin väliltä.

Säädä uunin lämpötila ja käyttötapa ja työnnä kypsennettävä ruoka uuniin.

Kesto-ohjelmoinnin säätö

- 1 Käynnistä ajastinmenu.
- 2 Valitse näppäimillä < tai > toiminnoksi kesto-ohjelmointi .
- 3 Säädä näppäimillä + tai - haluamasi kypsennysaika.
- 4 Käynnistä ohjelma näppäimellä .

Ajastinmenu sulkeutuu. Lämpötila ja käyttötapa ilmestyy näyttöön.

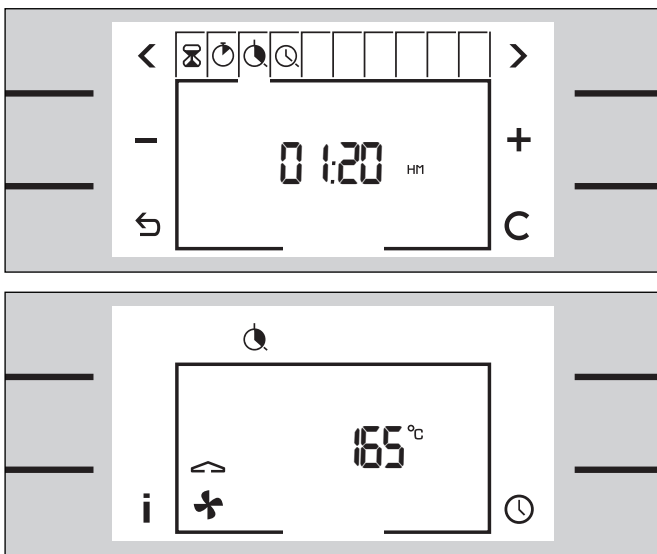
Kun aika on kulunut umpeen, kytkeytyy laite pois päältä. Merkkiäänä soi. Merkkiäänä sammuu ennenaikaisesti, jos kosketat näppäintä , avaat uunin luukun tai kytket lämpötilanvalitsimen pois päältä.

Vihje

Kesto-ohjelmoinnin keskeyttäminen:
Käynnistä ajastinmenu. Kosketa näppäintä **C** ja vahvasta näppäimellä .

Kesto-ohjelmoinnin muuttaminen:
Käynnistä ajastinmenu. Muuta näppäimellä **+** tai **-** ja vahvasta näppäimellä .

Koko toiminnon keskeyttäminen:
Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.



Päättymisaika

Voit siirtää päättymisaikaa myöhemmäksi.
Esimerkki: Kello on 13:30. Ruoka tarvitsee kypsyäkseen 40 minuuttia. Sen tulee olla valmista kello 15:30.

Syötä kypsennysaika ja siirrä päättymisaika lukemalle 15:30.

Laitteen elektroniikka laskee käynnistysajan. Laite käynnistyy kello 14:50 automaattisesti ja kytkeytyy kello 15:30 pois päältä.

Ota huomioon, että helposti pilaantuvia ruokia ei saa jättää pitkäksi aikaa uuniin.

Edellytys:

Säädä ensin haluamasi lämpötila, käyttötapa ja kypsytyksen kesto aika. Vasta sen jälkeen voit siirtää päättymisaikaa.

Päättymisajan siirtäminen

- 1 Säädä haluamasi kypsytyksen kesto aika.
- 2 Valitse menunäppäimellä > toiminnoksi päättymisaika ⌚. Näkyviin ilmestyy se kellonaika, jolloin ruoka on valmista.
- 3 Siirrä näppäimellä + päättymisaika myöhäisemmäksi.
- 4 Vahvista näppäimellä ↵. Ajastinmenu sulkeutuu.

Näyttö vaihtuu lämpötilaan ja käyttötapaan. Laite on odotusasennossa. Se käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy pois päältä, kun kypsentämisen kesto aika on kulunut umpeen.

Kun aika on kulunut umpeen, kytkeytyy laite pois päältä. Merkkiäni soi. Merkkiäni sammuu ennenaikaisesti, jos kosketat näppäintä ⌚, avaat uunin luukun tai kytket lämpötilanvalitsimen pois päältä.

Vihjeitä

Päättymisajan keskeyttäminen:

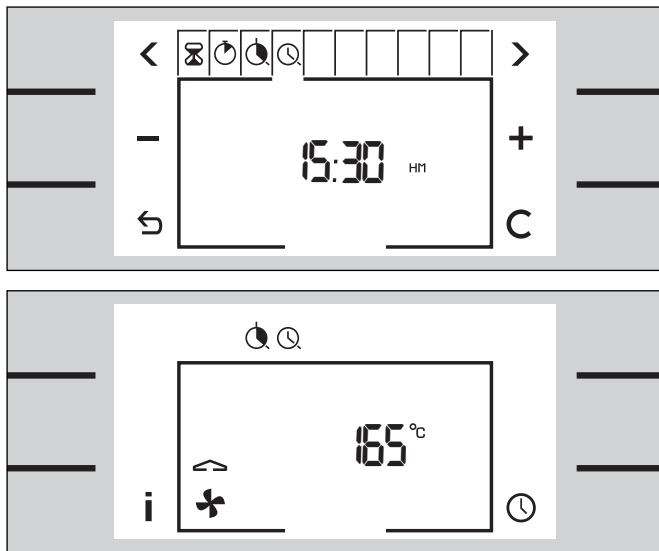
Käynnistä ajastinmenu. Kosketa näppäintä C ja vahvista näppäimellä ↵. Päättymisaika ja kesto aika nollaantuvat.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

Jos symboli ⌚ vilkkuu:

Et ole säätänyt kypsentämisen kesto aika. Säädä aina ensin kesto aika.



Lapsilukko

Uuni on varustettu lapsilukolla. Uunia ei voi käynnistää tarkoituksettomasti.

Edellytys:

Lapsilukko on säädettävä menusta Perussäädöt ensin „käyttövalmiiksi“. Katso kohtaa Perussäädöt.

Lapsilukon päällekytkentä

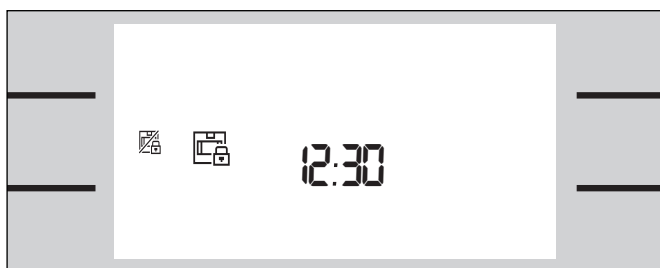
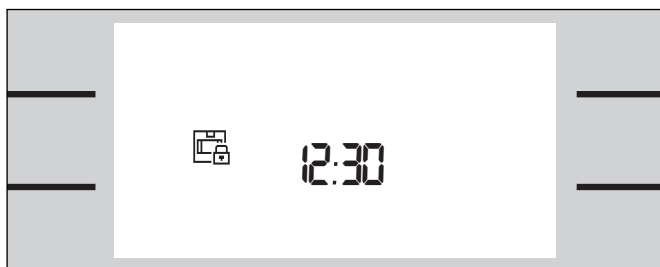
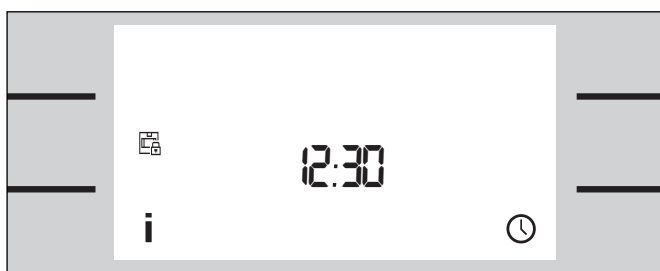
Edellytys:

Lämpötilanvalitsin on pois-asennossa.

- 1 Kosketa jotain näppäintä. Vasemmalla puolella olevista näppäimistä keskimmäisen viereen ilmestyy symboli .
- 2 Kosketa näppäintä  vähintään 6 sekunnin ajan.

Lapsilukko on aktivoitu, käyttöpaneeli lukittu.

Näyttöön ilmestyy stand-by-näyttö ja symboli  tulee näkyviin.



Lapsilukon poiskytkentä

- 1 Kosketa jotain näppäintä. Vasemmalla puolella olevista näppäimistä keskimmäisen viereen ilmestyy symboli .
- 2 Kosketa näppäintä  vähintään 6 sekunnin ajan.

Lapsilukko on poiskytketty. Voit säätää laitetta taas tavalliseen tapaan.

Vihje

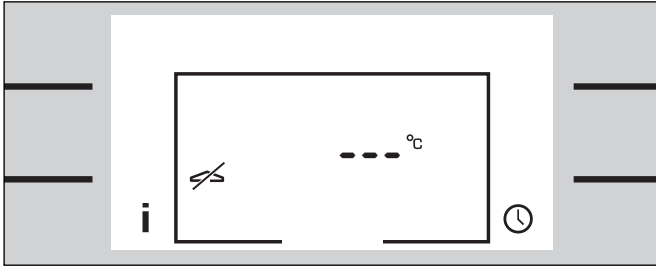
Mikäli symboli  ei ilmesty keskimmäisen näppäimen viereen.

Käynnistä menun kohta Perussäädöt, valitse toiminnoksi lapsilukko. Muuta säädöksi „lapsilukon näppäin käytettävissä“ .

Mikäli et enää tarvitse lapsilukkoa:

Käynnistä menun kohta „Perussäädöt“ ja valitse menunäppäimillä toiminnoksi lapsilukko. Muuta säädöksi „lapsilukon näppäin ei käytettävissä“ .

Automaattinen virran katkaisu



Laitteessa oleva automaattinen virran katkaisu lisää sen käyttöturvallisuutta. Höyrykypsytysuunin lämpeneminen keskeytyy aina 12 tunnin päästä, jos ei sinä aikana tehdä mitään jatko-ohjelmointia.

Näyttöön ilmestyy kolme palkkia. Kytke lampötilanvalitsin pois. Sitten voit säätää höyrykypsytysuunin taas uudelleen.

Perussäätöjen muuttaminen

Laitteessa on useampia eri perussäätöjä.

Voit sovittaa perussäädöt siten, että ne sopivat parhaiten yksilöllisiin tarpeisiisi. Kierrä tätä varten lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle kohtaan valo.

- Käynnistä näppäimellä  menun kohta perussäädöt.
- Ylimmillä näppäimillä  tai  voit selata menussa.
- Keskimmäisillä näppäimillä voit muuttaa valitun säädön. Voit muuttaa peräkkäin useamman säädön poistumatta välillä menusta.
- Näppäimellä  poistutaan menusta. Sen jälkeen on kaikki säädöt tallennettu.

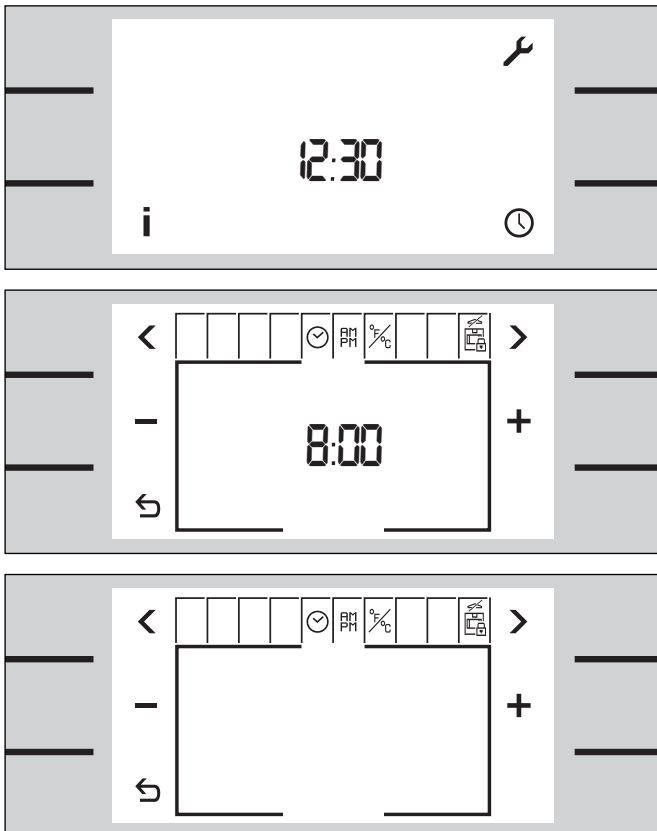
Vihje

Mikäli et kosketa 60 sekunnin aikana mitään näppäintä, poistut automaattisesti menusta. Stand-by-näyttö ilmestyy näkyviin. Kaikki säädöt on tallennettu.

Esimerkki: Stand-by-näytön muuttaminen

- 1 Käynnistä menun kohta Perussäädöt: Kierrä tätä varten lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle kohtaan valo. Kosketa symbolin  vieressä olevaa näppäintä. Menu ilmestyy näkyviin.
- 2 Valitse menunäppäimellä  toiminnoksi stand-by-näyttö.
- 3 Valitse keskimmäisillä näppäimillä  tai  haluamasi näyttö. Valinta ilmestyy lyhyesti näkyviin.

Nyt voit muuttaa muita säätöjä tai poistua menusta näppäimellä .

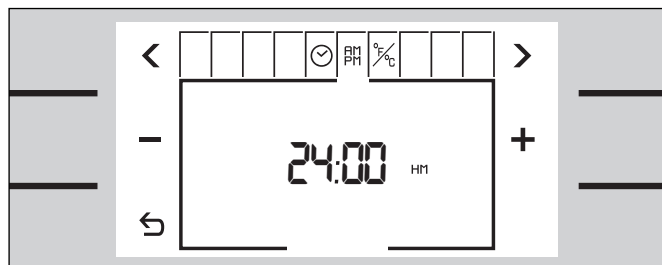


Näitä perussäätöjä voit muuttaa



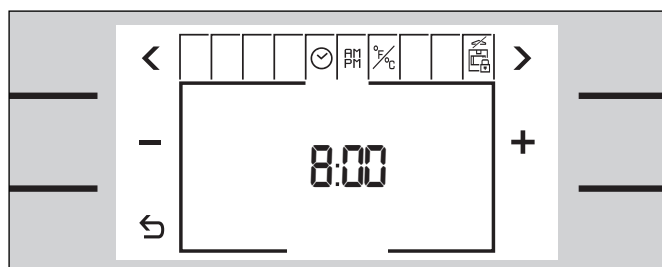
Kellonaika

- Tunnit / minuutit



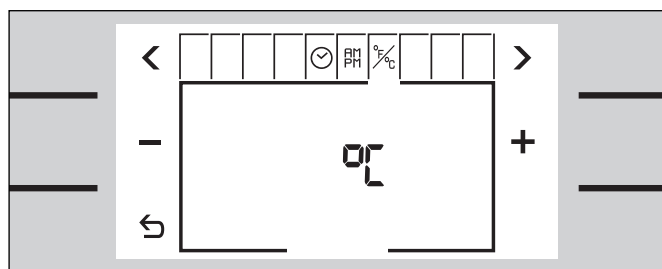
Aikayksikkö

- AM/PM (12 h) tai 24 h



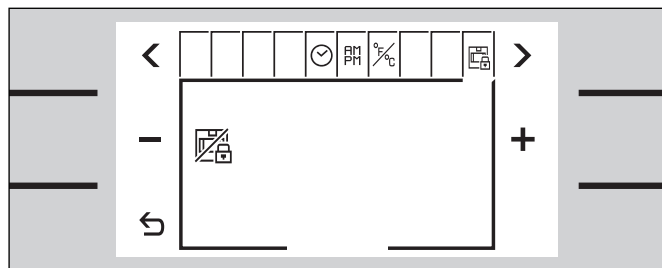
Stand-by-näyttö

- Kellonaika /tyhjä näyttö



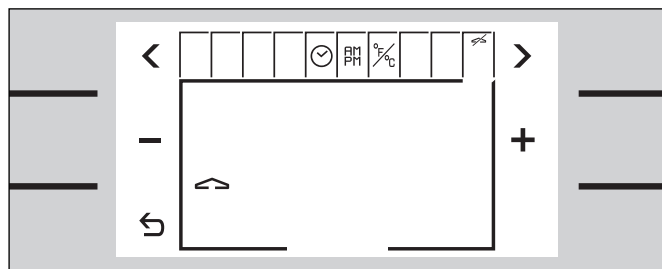
Lämpötilayksikkö

- °F tai °C



Näppäin lapsilukon esivalinta

- Näppäin lapsilukko ei käytettävissä / käytettävissä.



Esittelykäyttömoodi

Säätö ⇌ „ei-esittelykäyttömoodi“ on oltava aktivoituna eikä sitä saa muuttaa. Laite ei kuumenna esittelykäyttömoodissa ✂.

Tämän säädön voit muuttaa vain 3 minuutin sisällä siitä, kun laite on kytketty sähköverkkoon.

Turvallisuusvihjeitä

⚠ **Varo!** Uunia ei saa puhdistaa höyrypuhdistimella tai korkeapaineella.

⚠ **Varo polttamasta itseäsi!** Anna uunin ennen puhdistusta ensin jäähtyä.

Uunin puhdistaminen sisältä

Pyyhi uuni rievulla ja miedolla tiskiaaineliuoksella. Älä anna ruuanrippeiden palaa kiinni. Jätä uunin luukku puhdistuksen jälkeen auki, jotta se voi kuivua sisältä.

Kiinnipalaneita ruuanrippeitä ei saa yrittää poistaa raaputtamalla, vaan ne tulee puhdistaa kostealla rievulla ja tiskiaineella.

Jos on kyseessä vaikea likaantuminen, käynnistä pyrolyysi.

Mehukkaista hedelmäpiirakoista tippuva neste voi vahingoittaa emalipintaa. Pyyhi tippunut neste heti, kun uuni on tarpeeksi jäähtynyt, pois kostealla rievulla.

Älä käytä seuraavanlaisia tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita:

- hankausaineita
- kiilloitusaineita
- klooria sisältäviä puhdistusaineita
- naarmuttavia sieniä tai esineitä

Vihje: Uunisuihkeita saa käyttää vain sisäpintojen emalin puhdistukseen. Uunisuihketta ei saa päästää luukun tiivisteille. Uunin luukun kehysosiin ei myöskään saa suihkuttaa uunisuihketta.

Luukun lasin puhdistaminen

Käytä luukun lasin puhdistamiseen pehmeää, kosteaa riepua ja lasinpuhdistusainetta. Näyttöä ei saa pyyhkiä märällä rievulla, kosteus voi muutoin tunkeutua lasilevyn taakse.

Älä käytä puhdistukseen voimakkaita hankausaineita tai metalliraaputtimia. Ne voivat naarmuttaa lasin pintaa ja vaurioittaa lasin.

Puhdista näyttö pehmeää riepua käyttäen. Näyttöä ei saa pyyhkiä märällä rievulla, kosteus voi muutoin tunkeutua näyttöruudun taakse.

Luukun tiivisteiden puhdistaminen

Pidä luukun tiivisteet aina puhtaina ja poista aina heti ruuanrippeet.

Tiivisteiden puhdistamiseen ei saa käyttää syövyttäviä aineita (kuten uunisuihkeita). Ne voivat vaurioittaa tiivisteitä.

Luukun tiivistettä ei voi irrottaa.

Lisätarvikkeiden puhdistaminen

Pese lisätarvikkeet (paistopellit, rutilät, grillivanna) kuumalla pesuaineliuoksella.

Kiinnipalanut lika irtoaa parhaiten liottamalla ja harjaa käyttäen.

Paistokiven puhdistaminen

(erityislisätarvike)

Poista ensin pahimmat liat paistokiveltä. Käännä paistokivi seuraavan käytön yhteydessä, siten ruuanrippeet palavat alapuolelta itsestään lähes täysin pois.

Tärkeää: Älä puhdita puhdista vedellä ja puhdistusaineella! Sen sisään tunkeutuva kosteus voi aiheuttaa kiveen halkeamia.

Pyrolyysi

⚠ Varo polttamasta itseäsi! Pyrolyysin yhteydessä syntyy erittäin korkeita lämpötiloja! Älä päästä lapsia uunin läheisyyteen

Pyrolyysin yhteydessä uuni kuumenee 485 °C:seen. Leivonnasta, paistamisesta ja grillauksesta jäänyt lika palaa itsestään pois.

Itsepuhdistusprosessi kestää 3 tuntia.

Turvallisuussyistä uunin luukku lukkiutuu. Uunin sisävalo sammuu pyrolyysin ajaksi.

Ennen kuin käynnistät pyrolyysin

- Poista vaikea lika uunista.
⚠ Huomioi palovaara! Ruuanrippeet, rasva tai paistista valuva neste voivat syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Puhdista luukun tiivisteet, luukun sisäpinta ja lasilevy käsin, koska nämä osat eivät puhdistu pyrolyysissä.
- Ota uunista ulos kaikki irralliset osat (esim. grilliparila). Uuniin ei saa jättää mitään tarvikkeita!
- Sulje uunin luukku.

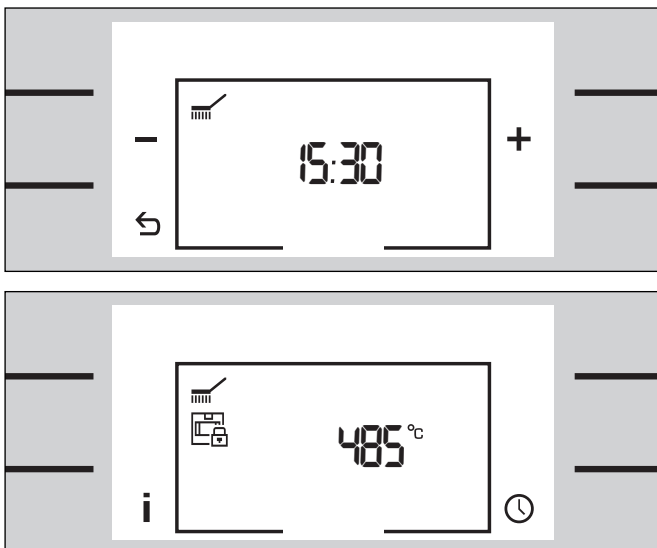
Toimi seuraavasti

- 1 Kierrä lämpötilanvalitsinta ja toiminnonvalitsinta yhden pykälän verran vasemmalle.
- 2 Pyrolyysin menu ilmestyy näkyviin. Näyttöön ilmestyy pyrolyysin päättymisaika.
- 3 Mikäli haluat, että pyrolyysi tapahtuu vasta myöhemmin, esim. yön aikana, voit näppäimellä **+** siirtää päättymisaikaa.
- 4 Käynnistä näppäimellä **↻**.

Pyrolyysin menu sulkeutuu. Näyttöön ilmestyy symboli  ja puhdistuslämpötila.

Kun säädetty aika on kulunut loppuun, soi merkkiääni. Poikkeus: Kello 22.00 ja 8.00 välillä merkkiääni ei soi.

Puhdistus on päättynyt. Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä. Anna uunin jäähtyä ja pyyhi se sitten sisältä kostealla rievulla.



Vihjeitä

Pyrolyysin kestoaikaa ei voi muuttaa. Voit tarkistaa ajastinmenusta jäljellä olevan puhdistusajan ja päättymisajan.

Mikäli pyrolyysi ei käynnisty ja näytössä vilkkuu : Tarkista, että uunin luukku on suljettu kunnolla.

Uunin sisävalo ja näytössä palava valo ovat pyrolyysin aikana poiskytketyt.

Mikäli haluat keskeyttää pyrolyysin: Kytke lampötilanvalitsin pois.

Mikäli olet siirtänyt päättymisaikaa, ilmestyy näyttöön lämpötilan sijasta kolme palkkia. Pyrolyysiä käynnistettäessä ilmestyy näyttöön puhdistuslämpötila.

Uunin luukku on turvallisuussyistä lukittu. Luukun voi avata vasta, kun uuni on jäähtynyt ja symboli  sammuu.

Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla

Gaggenau paistinpelleissä ja grillivannoissa on pyrolyysin kestävä emalipinta. Jotta saavutetaan optimaalinen puhdistustulos, on suositeltavaa ottaa ennen pyrolyysin käynnistämistä uunista pois kaikki lisätarvikkeet. Vain siten on lämmön jakautuminen tasaista.

Mikäli haluat puhdistaa kiinnipalaneet ruuanrippeet paistinpelistä tai grillivannasta pyrolyysin avulla, huomioi ehdottomasti seuraavat turvallisuusohjeet:

- Poista uunista vaikea lika, lihaneste ja ruuanrippeet ennen pyrolyysin käynnistämistä. **⚠ Huomioi palovaara!** Ruuanrippeet, rasva tai paistista valuva neste voivat syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Työnnä aina vain yksi paistinpelti tai grillivanna uunin alimmalle tasokiskolle!
- Työnnä tällöin paistinpelti tai grillivanna aina uunin perälle asti.
- Grilliparilaa, paistokiveä tai muita lisätarvikkeita ei saa puhdistaa pyrolyysillä.

Häiriöt

Tarkista mahdollisten toimintahäiriöiden yhteydessä ensin talon sulakkeet. Jos sähköntulo on kunnossa, mutta laite ei toimi, on otettava yhteys laitteen myyntiliikkeeseen tai Gaggenau-huoltoon.

Ilmoita tällöin laitteen E- ja FD-numero. Nämä numerot löydät laitteen tyyppikilvestä.

Korjaukset saa suorittaa vain koulutettu huoltoteknikko sähköturvallisuuden takaamiseksi.

⚠ Varo! Virheellisesti suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa vaaratilanteita.

Jokaisen huoltotoimenpiteen yhteydessä on laitteesta katkaistava virta kaikinapaisesti (katkaise virta sulakkeesta tai suojakatkaisijasta).

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

Vikailmoitukset

Mikäli laitteeseen tulee vikaa ja se ei enää kuumenna, vilkkuu näytössä vikailmoitus.

Mikäli näytössä vilkkuu **E003**, **E303**, **E115** tai **E215**, on laite ylikuumennut. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä.

Mikäli näytössä vilkkuu jokin muu vikailmoitus, ota yhteys huoltoon. Ilmoita tällöin huoltoon vikailmoitus ja laitteen tyyppimerkintä. Tyyppimerkinnät löydät tyyppikilvestä.

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

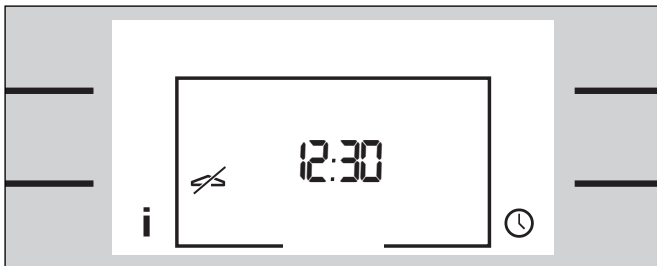
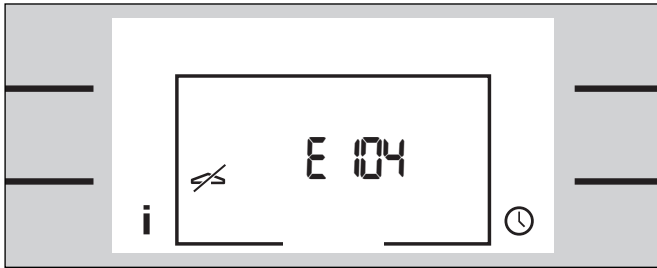
Vihje:

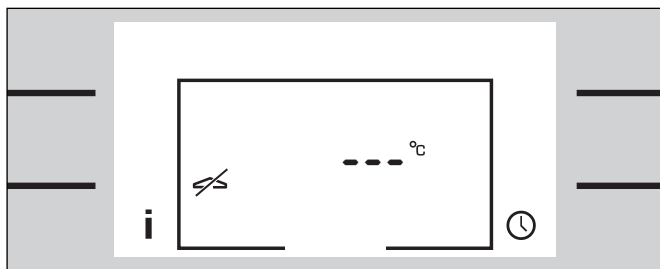
Lyhytaika-ajastinta ja ajanottokelloa voi tällöinkin säätää.

Esittelykäyttömoodi

Mikäli stand-by-näytössä palaa symboli , on esittelykäyttömoodi aktivoituna. Laite ei kuumenna.

Katkaise laitteesta lyhyesti virta sulakkeesta (katkaise virta sulakkeesta tai suojakatkaisijasta). Kytke tämän jälkeen 3 minuutin sisällä esittelykäyttömoodi pois päältä menusta Perussäädöt.





Sähkökatkos

Jos sähkökatkos kestää vain 5 minuuttia ei sillä ole mitään vaikutusta uunin toimintaan. Laite jatkaa kypsentämistä.

Mikäli sähkökatkos on pitempi, ilmestyy näyttöön symboli  ja lämpötilan sijasta kolme palkkia. Kypsentäminen on keskeytynyt.

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä ja suorita säädöt.

Mikäli sähkökatkos kestää useampia päiviä, ilmestyy näyttöön menu "Ensimmäiset säädöt". Säädä kellonaika.

Vihje: Perussäädöt eivät nollaannu useammakaan päivän kestävän sähkökatkoksen aikana.

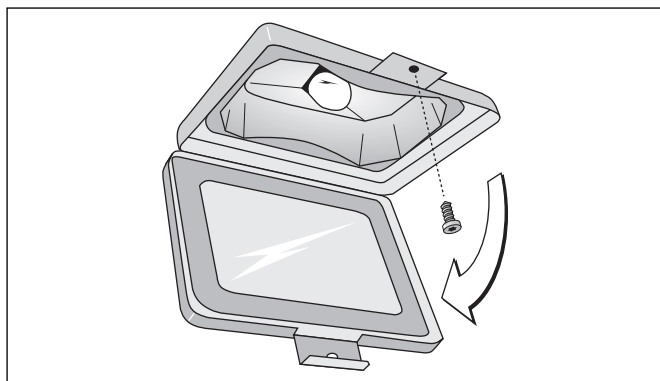
Uunin lampun vaihto

Mikäli uunista palaa lamppu, on se vaihdettava uuteen.

Kuumuuttakestäviä varalamppuja saa huoltoliikkeestä tai sähköliikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠ Varo polttamasta itseäsi! Uunin lamput kuumenevat käytössä. Vaihda lamppu vasta sitten, kun se on jäähtynyt.

Lamppua vaihdettaessa on laitteesta katkaistava virta (sulakkeesta tai erillisestä katkaisijasta).



- 1 Ruuvaa lampunsuojuksen ruuvi irti. Lampunsuojus kääntyy alas.
- 2 Vedä lamppu irti. Huomio lampun kosketinnastojen kohdat. Paina uusi lamppu tiukasti paikalleen.
Vihje:
Käytä vain samaa tyyppiä olevia kuumuuttakestäviä halogeenilamppuja (60 W / 230 V / G9).
Älä tartu uuteen lamppuun paljain käsin vaan käytä kuivaa liinaa.
- 3 Käännä lampun suojuksen ylös ja ruuvaa se kiinni.
- 4 Kytke virta taas päälle sulakkeesta.

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000079347 EB 8710 fi

GAGGENAU