

Kaksoisleivinuuni BX 280/281

Sisältö

Turvallisuutta koskevia vihjeitä	4
Ennen käyttöönottoa	4
Käyttöalue	4
Turvallisuus leivottaessa	5
Pyrolyysi (itsepuhdistus)	5
Laitteen vioittuessa	5
Ensimmäinen käyttöönotto	6
Vältä laitteen ja kaapistojen vaurioitumista	6
Uuni	6
Vieressä olevat kaapistot	6
Tämä on uusi leivinuunisi	7
Uuni	7
Näyttö ja käyttöpaneeli	8
Näppäimet	8
Lisätarvikkeet	9
Käyttötavat	10
Ensimmäiset säädöt verkkoliitännän jälkeen	11
Vihje	11
Kielen säätö	11
Aikayksikön valinta	11
Kellonajan säätö	11
Päivämäärän säätö	12
Lämpötilayksikkö °C tai °F	12
Menusta poistuminen ja säätöjen tallentaminen	12
Leivinuunin aktivointi	13
Stand-by	13
Leivinuunin aktivointi	13
Leivinuunin säätö	14
Lämpötilan ja käyttötavan säätö	14
Sen hetkisen lämpötilan tarkistaminen	14
Ylemmän ja alemman leivinuunin säädöt	15
Näyttö	15
Paistinlämpömittari	16
Paistinlämpötilan ohjelmointi	16
Vihjeitä	17
Puhdistus	17
Ohjearvoja paistinlämpötiloiksi	17
Varras	18
Esivalmistelut	18
Vartaan päällekytkentä	18
Vartaan poiskytkentä	19
Vihjeitä	19
Kypsytystaulukko	20
Paistotaulukko	21

Grillaustaulukko	23
Hyviä vinkkejä	24
Leivonta	24
Hyviä neuvoja leivontaan	25
Taikinan nostattaminen (käymistoiminto)	25
Paistamista ja grillausta koskevia vihjeitä	25
Pakasteiden sulattaminen	25
Ajastin	26
Ajastinmenun käynnistäminen	26
Luhyaika-ajastin	26
Ajanottokello	27
Kesto-ohjelmointi	28
Päättymisaika	29
Pitkäaika-ajastin	30
Toimi tällöin seuraavasti	30
Vihjeitä	30
Lapsilukko	31
Lapsilukon päällekytkentä	31
Lapsilukon poiskytkentä	31
Vihjeitä	31
Muita toimintoja	32
Automaattinen virran katkaisu	32
Pikakuumentaminen	32
Perussäätöjen muuttaminen	33
Vihjeitä	33
Esimerkki: Stand-by-näytön muuttaminen	33
Näitä perussäätöjä voit muuttaa	34
Hoito ja käsin tapahtuva puhdistus	36
Pyrolyysi	37
Ennen kuin käynnistät pyrolyysin	37
Toimi seuraavasti	37
Päättymisajan siirtäminen	38
Vihjeitä	38
Lisätarvikkeiden puhdistaminen pyrolyysin avulla	39
Häiriöt	40
Vikailmoitukset	40
Esittelykäyttömoodi	40
Sähkökatkos	41
Uunin lampun vaihto	42
Uunin ylälampun vaihto	42
Uunin sivulampun vaihto	42

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 kertaan käyttöön tarvittavia tarvikkeita.

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

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 suoritettavat 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 paistipadan ja paistokiven lämpövastuksien 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.

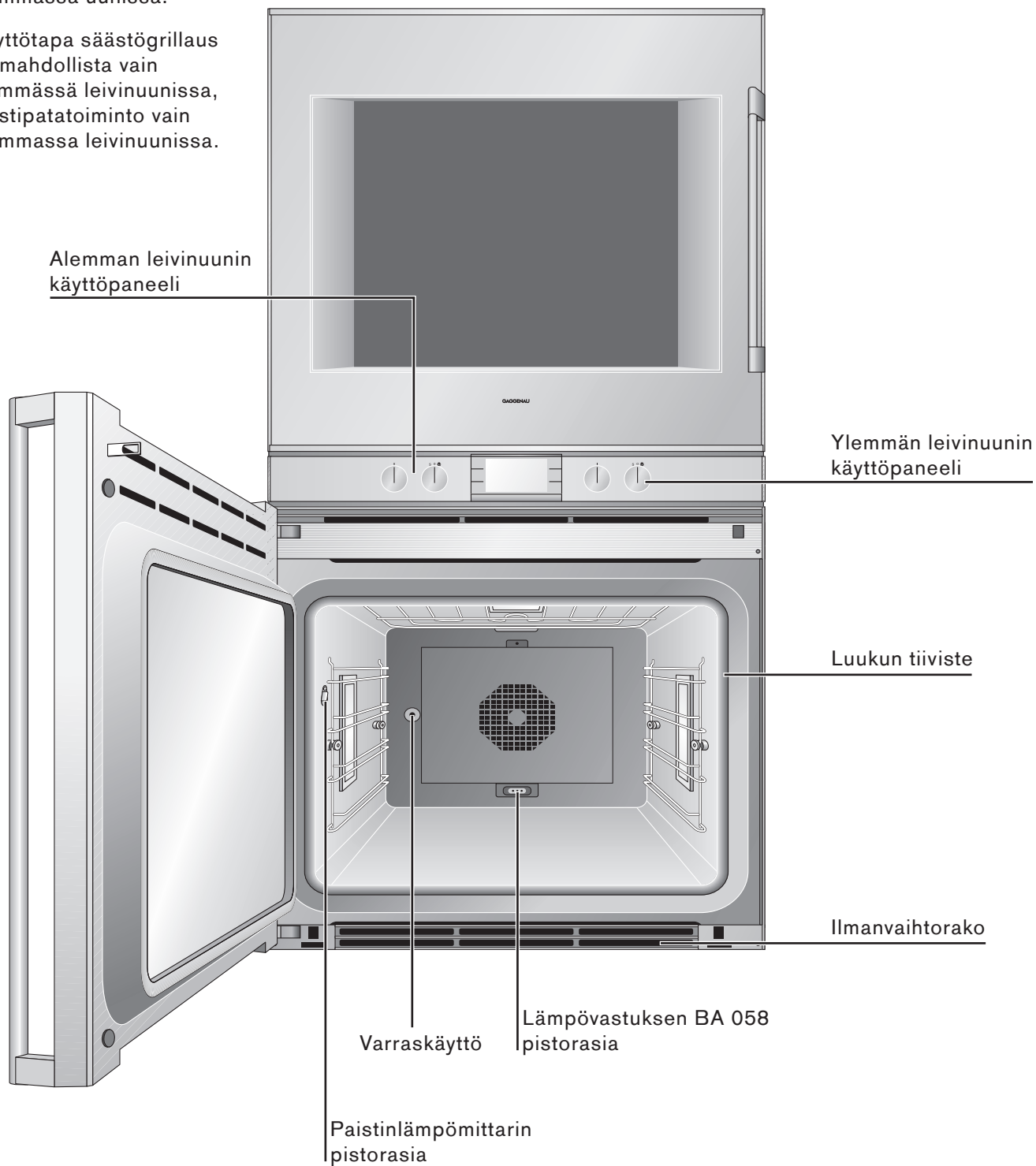
Tämä on uusi leivinuunisi

Uuni

Ylemmän ja alemman leivinuunin käyttö vastaa toisiaan.

Vartaan ja paistolämpömittarin käyttö on mahdollista vain alemmassa uunissa.

Käyttötapa säästögrillaus on mahdollista vain ylemmässä leivinuunissa, paistipatatoiminto vain alemmassa leivinuunissa.



Näyttö ja käyttöpaneeli

Näyttö

Näytön yläosaan ilmestyy näyttörivi tai käynnistetty menu. Alaosaan ilmestyvät eri säätöparametrit.



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.

Toiminnonvalitsin

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



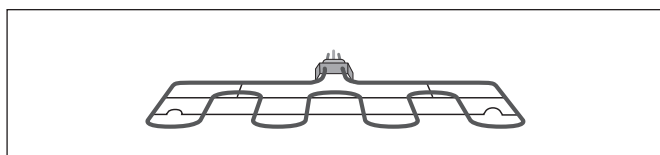
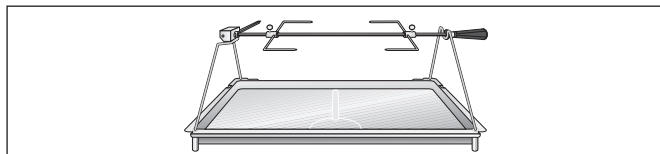
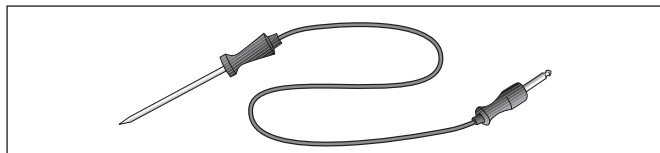
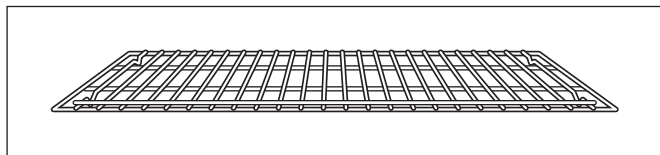
Lämpötilanvalitsin

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
🔒	Varras
i	Lisäinformaation avaaminen
🔒	Lapsilukon päällekytkentä
🔓	Lapsilukon purkaminen
🕒	Pitkäaika-ajastin
⏸	Ajanottokellon pysäyttäminen
▶	Ajanottokellon käynnistäminen

Lisätarvikkeet



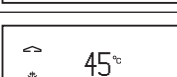
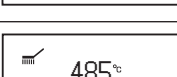
Laitteen toimitukseen kuuluu seuraavat lisätarvikkeet:

- Grilliparila kakkuvuokia, paisteja, grillipaloja ja kypsytysastioita varten
Työnnä ritilä uuniin aina siten, että ritilän poikittainen kaksoissäle tulee eteen.
- Paistinpelti kakkuja, pikkuleipiä ja puolikypsiä leivonnaisia varten
- Grillipannu paisteja varten tai rasvankoontiastiaksi
- Paistinlämpömittari
- Varras ja kiinnitysteline

Lisäksi voi seuraavia erityislisätarvikkeita tilata:

- Paistokivi ja sen kiinnitysparila sekä pizzalapio pizzoja ja leipiä varten
Tarvitset lisäksi lämpövastuksen paistokiveä varten.
- Paistokiven ja valualumiinisen paistopadan lämpövastus
- Ulosvedettävä laatikko (valurautakehys ja kokonaan ulosvedettävät teleskooppikannattimet)
- Valualumiininen paistopata (käyttö vain yhdessä uunin ulosvedettävän laatikon kanssa)

Käyttötavat

Näyttö	Käyttötapa	Käyttö
	Kiertoilma	Kakut, pikkuleivät ja voitaikina useammalla tasolla.
	Eko (uunin sisävalo ei pala)	Energiaa säästävä kiertoilmakäyttö kakuille, pikkuleiville ja laatikkoruokia varten.
	Kiertoilma ja 1/3 alalämpö	Lisälämpönä alennettu lämpö alhaalta.
	Kiertoilma ja alalämpö	Lisäkuumuutta alhaalta kosteille kakuille, esim. hedelmäpiirakoille.
	Alalämpö	Jälkipaistamiseen, esim. kosteat hedelmäpiirakat, umpiointi, vesihautteet.
	1/3 ylälämpö ja alalämpö	Alalämpö ja alennettu ylälämpö.
	Ylälämpö ja alalämpö	Vuokakakut tai pelillä kypsennettävät kakut, laatikkoruuat, paistit.
	Ylä- ja 1/3 alalämpö	Ylälämpö ja alennettu alalämpö.
	Ylälämpö	Ylhäältäpäin tuleva kohdistettu lämpö esim. hedelmäpiirakoiden kuorutus munavaahdolla.
	Grillaus ja kiertoilma	Lihan, linnun lihan ja kokonaisen kalan jokapuolelta tapahtuva tasainen kuumentaminen.
	Grillaus	Ohuitten lihanpalojen, makkaroiden tai kalapalojen grillaus, kuoruttaminen tai gratinointi.
	Säästögrillaus (vain ylempi leivinuuni)	Vain grillivastuksen keskikohta kuumennetaan. Energiaa säästävä tapa grillata pieniä määriä.
	Paistipatatoiminto (vain alemmassa leivinuunissa ja vain erityislisätarvikkeilla)	Kuumennettava paistipata suurille määrille lihaa, laatikot tai joulukalkkuna.
	Paistokivitoiminto (vain erityislisätarvikkeilla)	Kuumennettavalla paistokivellä paistuu rapea pizza, leipä tai sämpylät kuin kiviunissa.
	Käymistoiminto	Hiivataikinan nostattaminen, optimaali lämpötila 38 °C.
	Pakasteiden sulattaminen	Elintarvikkeiden tasainen ja hellävarainen sulattaminen pakasteista riippuen 40 - 60 °C:ssa.a.
	Lämpimänäpittäminen	Ruokien lämpimänäpittäminen, posliiniastioiden esikuumentaminen.
	Pyrolyysi	Automaattinen itsepuhdistus.

Ensimmäiset säädöt verkkoliitännän jälkeen

Sen jälkeen kun uuni on liitetty sähköverkkoon, ilmestyy näyttöön menu "Ensimmäinen säätö". Säädä tällöin

- Aikayksikkö,
- Kieli,
- Kellonaika,
- Päivämäärä
- ja haluamasi lämpötilayksikkö.

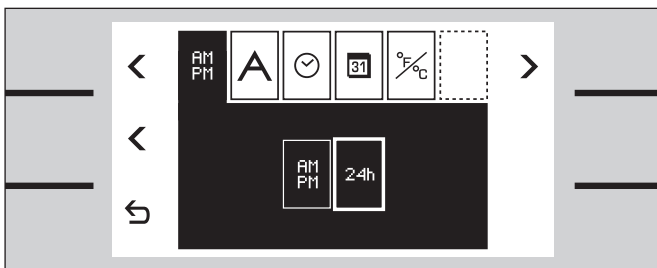
Vihje

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.

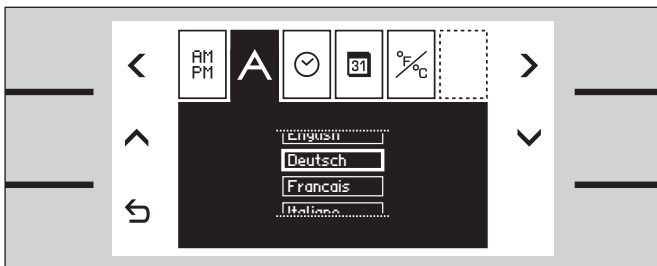
Aikayksikön valinta

- 1 Aikayksikön toiminto näkyy menussa. Näyttöön ilmestyy kaksi mahdollisuutta AM/PM ja 24 h. Esisäätö on 24 h.
- 2 Halutessasi voit muuttaa aikayksikön keskimmaisella näppäimellä <.



Kielen säätö

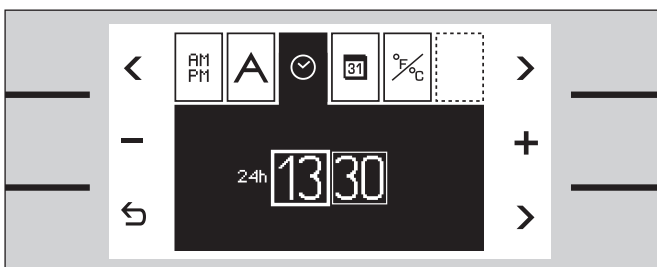
- 1 Valitse menunäppäimellä > kielitoiminto. Näyttöön ilmestyy näytön teksteissä käytettävissä olevat kielet. Esisäädön kieli on saksa.
- 2 Jos haluat valita jonkun muun kielen, valitse haluamasi kieli näppäimillä ^ tai v tai valitse optio "ei tekstinäyttöä".

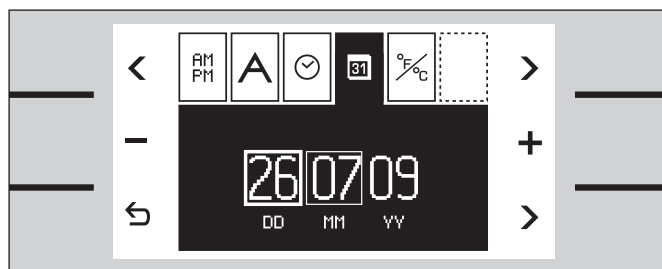


Kellonajan säätö

- 1 Valitse menunäppäimellä > kellonajan toiminto.
- 2 Säädä näppäimillä + / - oikea kellonaika.

Tunneista minuutteihin voit siirtyä alhaalla oikealla olevalla nuolinäppäimellä >.

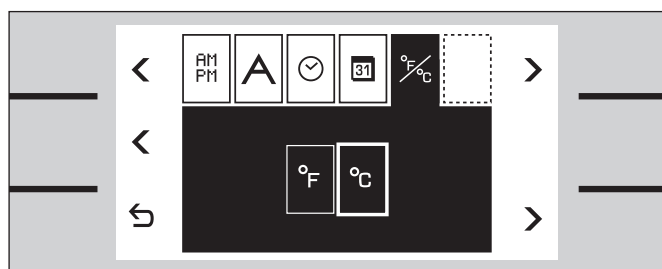




Päivämäärän säätö

- 1 Valitse menunäppäimellä **>** päivämäärän toiminto **31**.
- 2 Syötä näppäimillä **+** / **-** päivä, kuukausi ja vuosi.

Päivästä kuukauteen ja vuoteen voit siirtyä alhaalla oikealla olevalla nuolinäppäimellä **>**.



Lämpötilayksikkö °C tai °F

- 1 Valitse menunäppäimellä **>** lämpötilayksikön toiminto **°F/°C**. Esisäätonä on °C.
- 2 Halutessasi voit muuttaa lämpötilayksikön keskimmaisella näppäimellä **<**.

Menusta poistuminen ja säätöjen tallentaminen

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

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



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.

Vihjeitä:

Stand-by-moodukseen voi säätää eri näyttöjä.

Toimitettaessa on esisäädetty GAGGENAU-logo ja kellonaika. Mikäli haluat muuttaa tämän säädön, lue ohjeet kohdasta Perussäädöt.

Vihje:

Näytön säästämiseksi sammuu stand-by-mooduksen teksti GAGGENAU kello 23.00 ja 6.00 väliseksi ajaksi.

Vihje:

Näytön kontrastit ovat riippuvaisia vertikaalisesta näkökulmasta. Voit muuttaa kontrasteja säätämällä ne perussäädöistä uudelleen.

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 leivinuunin päätoiminnot voi helposti valita kierrettävistä valitsimista.

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

Lämpötilaksi voi valita 50 - 300 °C.

Poikkeuksia:

Käyttötapa käymistoiminto	30 - 50 °C
sulattaminen	40 - 60 °C
lämpimänäpittäminen	50 - 120 °C
Paistipatatoiminto	50 - 220 °C

Aina vasemmanpuoleisella valitsimella voit säätää käyttötavan. Ylin asento on höyryttäminen.

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.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, soi merkkiääni. Merkkiäänen voi kytkeä pois painamalla jotain näppäintä.

Vihje: Kuumentamisen merkkiäänen voi aktivoida uudestaan perussäädöistä.

Voit muuttaa milloin tahansa lämpötilaa tai käyttötavan.

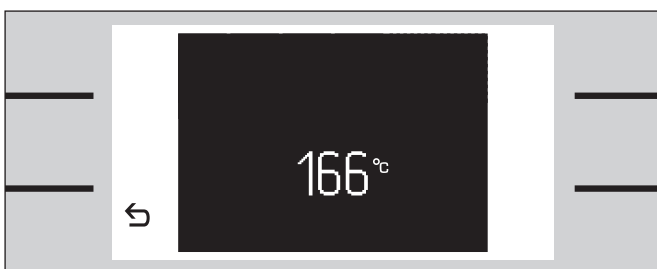
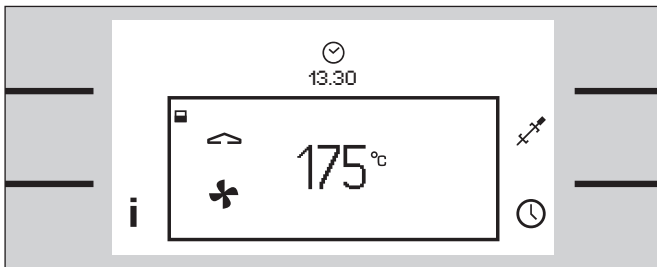
Kun ruoka on kypsennetty, kytke uuni pois päältä lämpötilanvalitsimesta. Uunin sisävalo sammuu. Stand-by-näyttö ilmestyy näkyviin.

Sen hetkisen lämpötilan tarkistaminen

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

Vihje:

Pitemmän käytön aikana ovat lämpötilanvaihtelut aivan normaaleja.



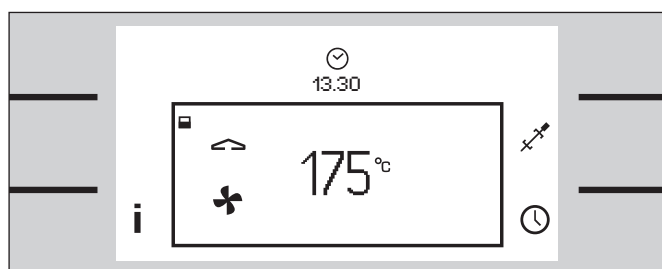
Ylemmän ja alemman leivinuunin säädöt

Ylemmän ja alemman leivinuunin käyttö vastaa toisiaan. Molemmat leivinuunit eroavat varustuksiltaan toisistaan.

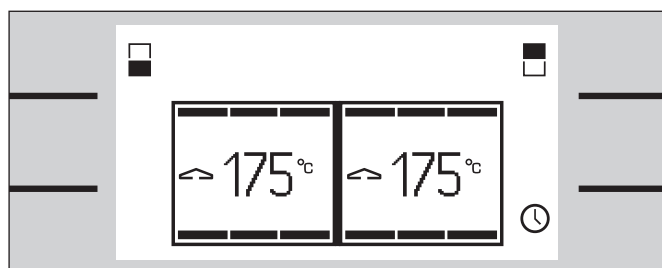
- Vartaan ja paistolämpömittarin käyttö on mahdollista vain alemmassa uunissa.
- Käyttötapa säästögrillaus on mahdollista vain ylemmässä leivinuunissa, paistipatatoiminto vain alemmassa leivinuunissa.
- Pyrolyysi ei ole mahdollista samanaikaisesti molemmissa uuneissa.
- Jos toisessa kaksoisuunissa on menossa pyrolyyttinen puhdistus ei toisen uunin käyttö ole mahdollista.

Näyttö

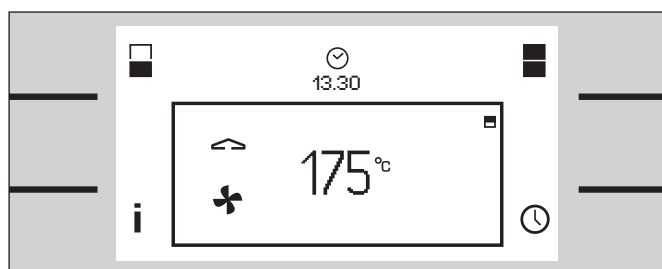
Mikäli vain yksi uuni on käytössä, on näytössä luettavissa säädetty lämpötila ja käyttötapa. Symbolista  tai  näkyy, onko ylempi vai alempi leivinuuni käytössä.



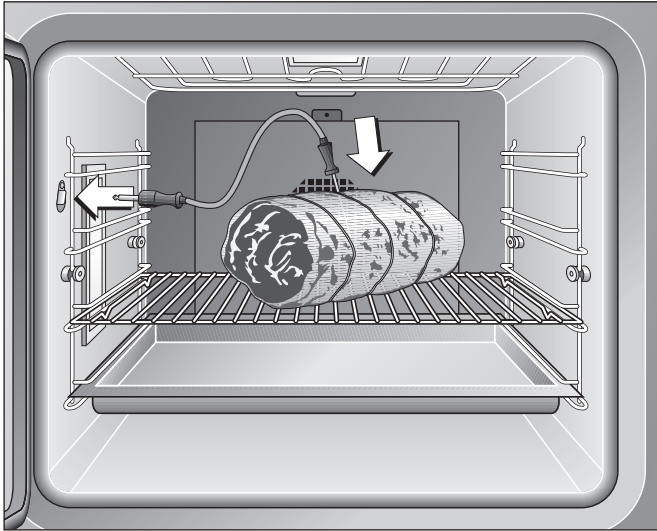
Mikäli molemmat leivinuunit ovat käytössä, voi näytöstä lukea erikseen molempien leivinuunien säädöt. Näppäimistä  tai  voit siirtyä yksittäisen leivinuunin näyttöön, esim. säätääksesi paistoajan tai tarkistaaksesi kypsytystilan sen hetkisen lämpötilan. Lyhyen ajan kuluttua ilmestyy näyttöön taas molempien leivinuunien näyttö.



Jos kierrät toisen leivinuunin jotain väännintä, ilmestyy näyttöön tämän leivinuunin näyttö. Lyhyen ajan kuluttua ilmestyy näyttöön taas molempien leivinuunien näyttö. Tai voit koskettaa näppäintä  palataksesi takaisin molempien leivinuunien näyttöön.



Paistinlämpömittari



Paistinlämpömittari mahdollistaa tarkan, tasaisen kypsennyksen.

Paistinlämpömittarilla voidaan mitata kypsennettävän ruuan lämpötila sisäلتä kypsennyksen aikana. Lämpötilaksi voidaan valita lämpötila 1 °C - 99 °C:een väliltä.

Työnnä paistinlämpömittari keskelle kypsennettävää ruokaa, paksumpaan kohtaan. Se ei saa kuitenkaan koskettaa luuta tai kypsennysastiaa eikä sitä saa työntää rasvaan tai erittäin rasvaiseen kohtaan.

Linnun lihan ollessa kyseessä ei mittauskärkiä saa työntää keskelle, onttoon kohtaan, vaan vatsan ja reiden väliin.

Kun paistinlämpömittari työnnetään pistorasiaan, ilmestyy näyttöön symboli .

Sen hetkinen paistinlämpötila näkyy ylemmästä pienestä näytöstä.

Paistinlämpömittarin käyttö mahdollista vain alemmassa leivinuunissa.

Paistinlämpötilan ohjelmointi

Voit ohjelmoida kypsennettävälle ruualle haluamasi paistinlämpötilan. Laite kytkeytyy pois päältä, kun ruoka on saavuttanut ohjelmoidun paistinlämpötilan.

- 1 Esikuumenna uuni haluamallesi teholle.
- 2 Työnnä paistolämpömittari kypsennettävään ruokaan.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka uuniin. Liitä paistolämpömittari pistorasiaan. **⚠ Varo polttamasta itseäsi työntäessäsi pistoketta uunissa olevaan pistorasiaan!**
- 4 Säädä näppäimellä **+** / **-** haluamasi paistolämpötila.

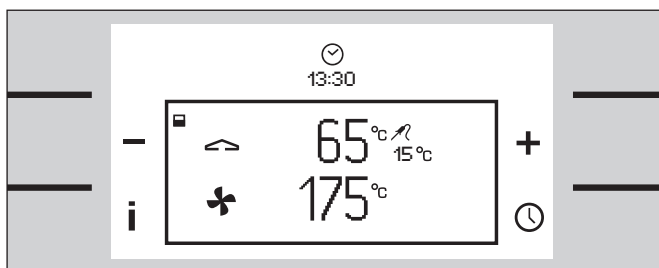
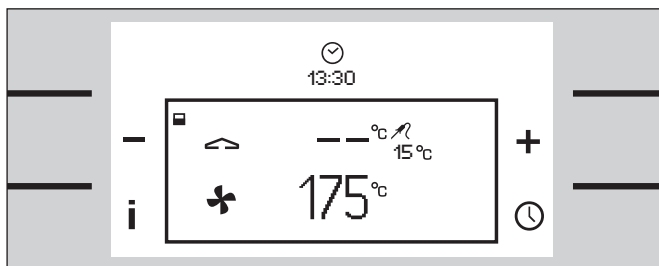
Isossa näytössä näkyy ohjelmoitu lämpötila, pienessä näytössä sen hetkinen paistinlämpötila.

Kun painat näppäintä Info **i**, ilmestyy kypsytystilan sen hetkinen lämpötila muutamiksi sekunneiksi näyttöön ja sen yläpuolelle senhetkinen mitattu paistinlämpötila. Painamalla näppäintä  palaat takaisin standardinäyttöön.

Kun on saavutettu ohjelmoitu paistinlämpötila, soi merkkiäni. Laite ei enää kuumenna.

Kytke paistinlämpömittari pois päältä ja avaa uunin luukku. Ota paistinlämpömittari ensin pois uunista ja vasta sen jälkeen kypsennetty ruoka.

⚠ Varo polttamasta itseäsi! Käytä patahansikkaita, koska paistinlämpömittari kuumenee uunissa.



Vihjeitä

Jos haluat keskeyttää toiminnon, vedä paistinlämpömittari irti pistorasiasta.

Jos paistinlämpömittari ja päättymisaika on yhtäaikaan ohjelmoituna, kytkee se ohjelmointi uunin pois päältä, jonka säädetty arvo ensin tulee saavutetuksi.

Käytä vain toimitukseen kuuluvaa alkuperäistä paistinlämpömittaria. Paistinlämpömittarin voi tilata myöhemmin lisätarvikkeena.

Paistinlämpömittaria voi käyttää vain uunin ollessa säädettyinä maks. 250 °C:seen.

Ota paistinlämpömittari pois uunista, jos se ei ole käytössä.

Ota paistinlämpömittari pois uunista pyrolyysin ajaksi.

Puhdistus

Hankaa paistinlämpömittari puhtaaksi vain kosteaa riepua käyttäen. Sitä ei voi pestä astianpesukoneessa.

Ohjearvot paistinlämpötila

Naudanliha

Roastbeef /paahtopaisti /entrecôte		
	erittäin raaka	45-47 °C
	raaka	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	läpikypsä	70-75 °C
Häränpaisti		80-85 °C

Porsaanliha

Porsaanpaisti		72-80 °C
Porsaanseläke	medium	65-70 °C
	läpikypsä	75 °C
Jauhelihapihvi		85 °C
Porsaanfilee		65-70 °C

Vasikanliha

Vasikanfilee	raaka	50-52 °C
	medium	58-60 °C
	läpikypsä	70-75 °C
Vasikanpaisti	läpikypsä	75-80 °C
Täytetty vasikanrintapala		75-80 °C
Vasikanseläke	medium	58-60 °C
	läpikypsä	65-70 °C

Riista

Metsäkauriin seläke		60-70 °C
Metsäkauriin potka		70-75 °C
Saksanhirven seläkepihvi		65-70 °C
Jäniksenselkä		65-70 °C

Linnun liha

Broileri		85 °C
Helmikana		75-80 °C
Hanhi, kalkkuna, ankka		80-85 °C
Ankanrinta	medium	55-60 °C
	läpikypsä	70-80 °C
Strutsinpihvi		60-65 °C

Karitsa

Karitsan potka	medium	60-65 °C
	läpikypsä	70-80 °C
Karitsanseläke	medium	55-60 °C
	läpikypsä	65-75 °C

Lammas

Lampaanpotka	medium	70-75 °C
	läpikypsä	80-85 °C
Lampaansekäle	medium	70-75 °C
	läpikypsä	80 °C

Kala

Filee		62-65 °C
Kokonaisena		65 °C
Liemi		62-65 °C

Muut

Leipä		90 °C
Pasteija		72-75 °C
Liemi		60-70 °C
Foie gras		45 °C

Varras

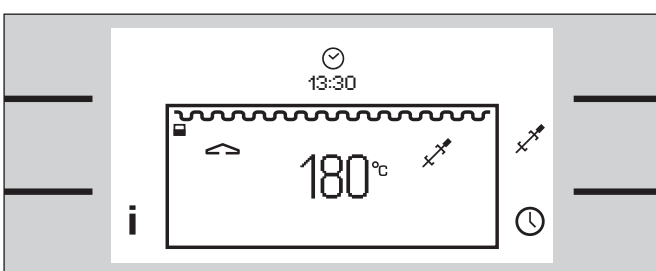
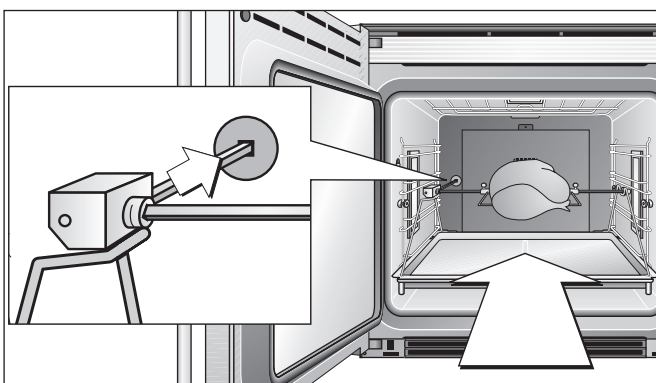
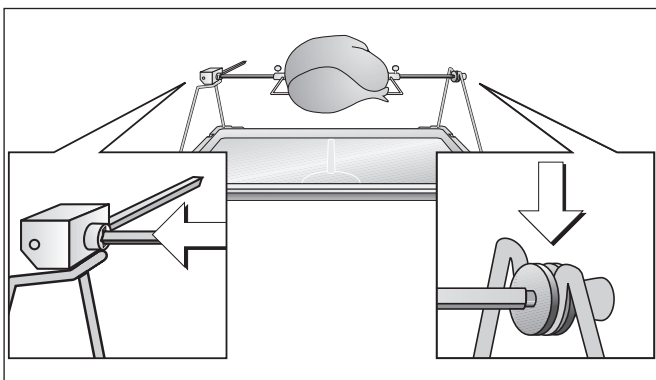
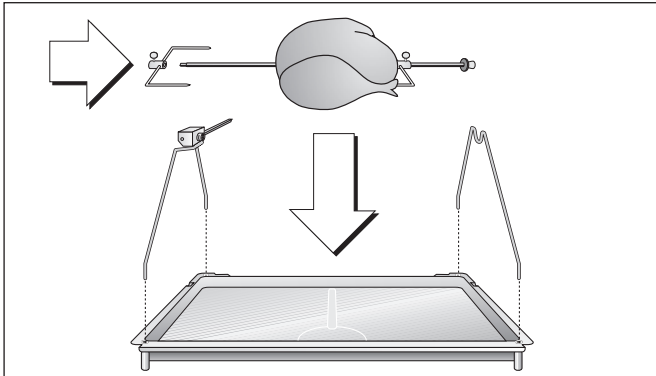
Vartaassa voit kypsentää hyvin erityisesti suuria paisteja ja linnun lihaa. Liha tulee joka puolelta rapeaksi ja kauniin ruskeaksi.

Voit käyttää varrasta kaikilla käyttötavoilla. Parhaat kypsytystulokset saa käyttötavoilla grillaus tai ylälämpö.

Vartaan käyttö mahdollista vain alemmassa leivinuunissa.

Esivalmistelut

- 1 Pistä molemmat kiinnityssangat grillivannan holkkeihin. Käyttölaite on vasemmalla.
- 2 Pistä oikeanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 3 Työnnä kypsennettävä ruoka keskelle varrasta. Lihassa olevat ulkonevat osat (kuten esim. siivet) tulee sitoa kiinni, jotta ne eivät pääse koskettamaan grillivastusta.
- 4 Pistä vasemmanpuoleinen kiinnike vartaaseen ja ruuvaa se kiinni.
- 5 Aseta varras kiinnityssankojen päälle. Työnnä nelikanta käyttölaitteeseen siten, että se lukkiutuu.
- 6 Työnnä grillivanna ja varras uunin alimmalle tasolle. Käyttölaitteen täytyy lukiutua uunin takaseinässä olevaan aukkoon.



Vartaan päällekytkentä

- 1 Säädä haluamasi lämpötila ja käyttötapa.
- 2 Kosketa näppäintä  kunnes lämpötilannäytön viereen ilmestyy symboli . Varras on nyt päällekytketty.

Vartaan poiskytkentä

- 1 Kosketa näppäintä ✂ kunnes symboli ✂ sammuu.
- 2 Kytke uuni pois päältä lämpötilanvalitsimesta.
- 3 **Varo polttamasta itseäsi!** Käytä patakäsinettä. Ota grillipannu ja varras ulos uunista ja aseta ne tukevalle, kuumuuttakestävälle alustalle.
- 4 Ruuvaa kädensija sivuun kiinni irrottaaksesi vartaan.

Vihjeitä

Varrasta ja paistinlämpömittaria ei voi käyttää samanaikaisesti.

Kun käytät varrasta, säädä leivinuuni korkeitaan 250 °C:seen.

Älä puhdista vartaan moottoria astianpesukoneessa.

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	Paistin-lämpötilan °C
Naudanliha						
Naudanpaisti 1,5 kg*	2	180		180	60-90	
Paahtopaisti raaka 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50	45-50
Paahtopaisti puolikypsä 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	55-65
Paahtopaisti kypsä 1,5 kg**	2	230/180			90-100	70-80
Porsaanliha						
Porsaanpaisti 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Porsaanpaisti selkänahalla 1,5 kg***	2	180/200	180/200		60-70	75-80
Kassleri 1,5 kg**	2	180/160			40-50	65-70
Porsaanpotka***	2	150/200	150/200		50-60	80-85
Käärylepaisti**	2	230/180	230/180		60-70	75-80
Vasikanliha						
Vasikanpaisti**	2	230/180		230/180	60-70	75-80
Vasikanpotka***	2	150/180	150/180		50-60	75
Vasikan reisipaisti	2	160-170			20	70-75
Vasikan täytetty rintapala*	2	120-130			120	75-80

* 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	Paistin- lämpöti- lan °C
Riista						
Villisikapaisti *	2	170-180			60-90	
Metsäkauriin potka*	2	170-180			60-80	75-80
Metsäkauriin selkä	2	165-175		170-180	20-25	65-70
Lampaanpotka*	2	180-200			35-45	65-75
Linnunliha						
Ankka 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	80-85
Ankanrinta	2	160		160	15-20	70
Hanhi 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120	85-90
Kalkkuna 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180	85-90
Kanapaisti	2	180	180		50-60	85

* 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
				1. puoli	2. puoli	1. puoli	2. puoli	
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 koontiastiana.

* Jos laitteeseen kuuluu varras, käytä sitä käyttötavalla grillaus.

** 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 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 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 vuoka 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

Suositamme 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.

Taikinan nostattaminen (käymistoiminto)

Säädä käyttötavaksi käymistoiminto. Lämpötilan perussäätö on 38 °C.

Säädä isoille leivottaville (esim. leivät) lämpötilaksi 38-40 °C. Siten taikina nousee tasaisesti keskeltä ja sivuilta.

Pienille taikinapaloille (esim pullat, sämpylät) voi säätää lämpötilaksi 40-45 °C.

Paistamista ja grillausta koskevia vihjeitä

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

Kookkaiden ja tilaa vievien ruokien valmistukseen voidaan sivuissa olevat kannatinritilät ottaa ulos. Laita ritilä suoraan kypsytystilan pohjalle ja aseta kypsennettävät ruuat tai paistopata ritilälle. Älä aseta ruokia tai paistopataa koskaan suoraan uunin emaloidulle pohjalle.

Nosta uunista juuri ottamasi lasiastia kuivalle keittiöpöyhkeelle tai ritilälle 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 ritilälle.

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

Käytä grillauksen yhteydessä asetusritilää (mallista riipuen lisätarvike tai erikoislisätarvike) grillivannassa tippuvan rasvan koontiastiana. 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.

Pakasteiden sulattaminen

Säädä käyttötavaksi sulattaminen kiertoilmalla. Lämpötilan perussäätö on 40-60 °C.

Työnnä grilliparila pakasteineen toiseksi alimmalle tasolle. Työnnä grillivanna yhtä tasoa alemmalle valutusastiaksi.
Tärkeää: Kaada sulamisvesi pois.

Isot lihanpalat (paistit, broilerit jne.) sulatetaan 45-50 °C:ssa, jotta ulkopinta ei pääse kypsymään.

Pienet litteät palat voidaan sulattaa 50-55 °C:ssa.

Ajastin

Ajastinmenusta säädetään:

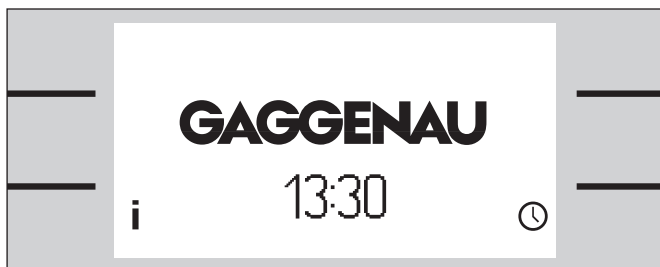
- ⌘ Lyhytaika-ajastin
- 🕒 Ajanottokello
- 🕒 Kesto-ohjelmointi (ei stand-by-moodissa)
- 🕒 Päätymisaika (ei stand-by-moodissa)

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 ➡.

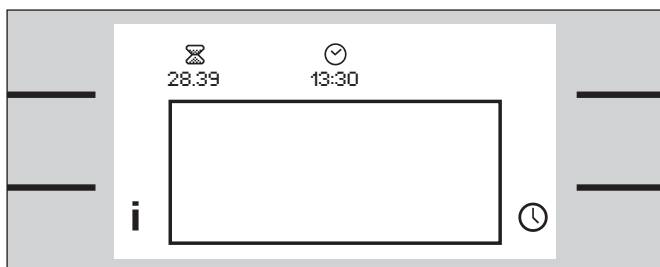
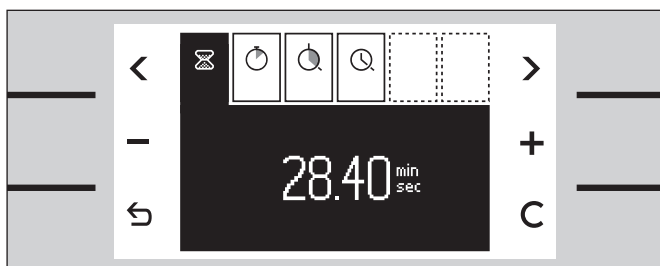
Ajastinmenu sulkeutuu. Näyttörivissä näkyy ⌘ ja juokseva aika.

Vihje: Lyhytaika-ajastin kytkeytyy päälle muutaman sekunnin kuluttua myös ilman että painetaan näppäintä ➡.

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

Vihjeitä

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



Ajanottokello

Ajanottokello laskee ajan 0 sekunnista 90 minuuttiin.

Siinä on taukotoiminto. Sen avulla voit aina pysäyttää ajanoton.

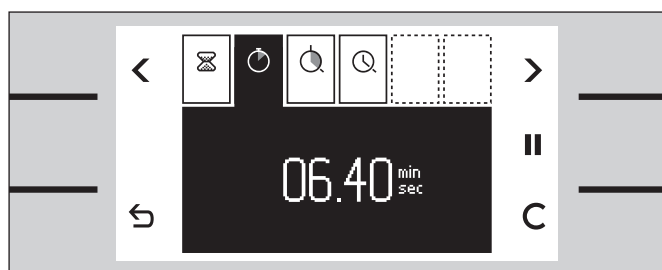
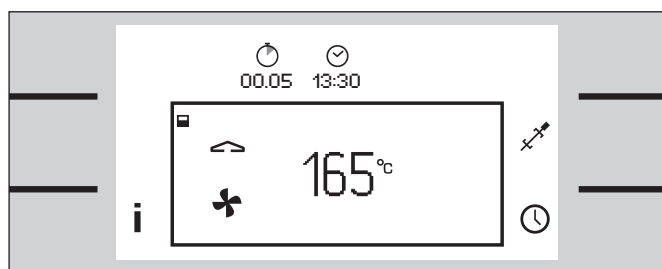
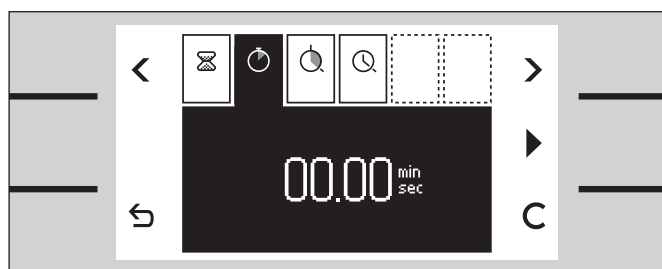
Ajanottokello toimii rippumatta laitteen muista säädöistä.

Ajanottokellon käynnistäminen

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

Ajastinmenu sulkeutuu muutamien sekuntien kuluttua. Näyttörivissä näkyy symboli ⌚ ja juokseva aika.

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. Näyttörivissä näkyy kypsennysajan kuluminen.

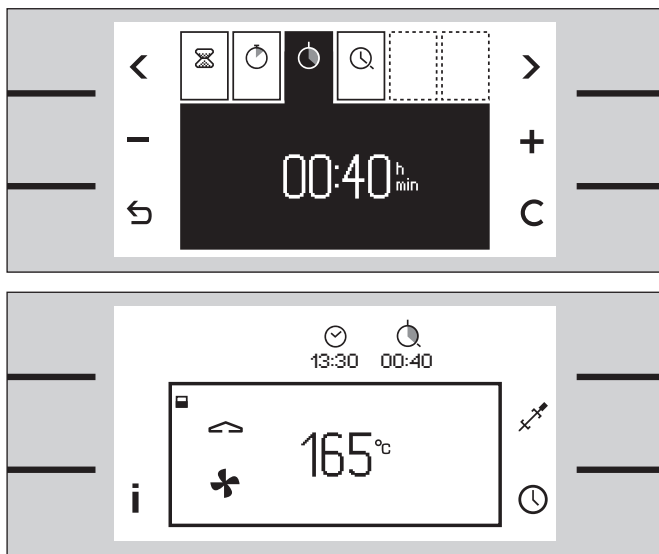
Kun aika on kulunut umpeen, kytkeytyy laite pois päältä. Merkkiäänä soi. Merkkiäänä sammuu ennenaikaisesti, jos kosketat näppäintä , avaat uunin luukun tai kytket lämpötilanvalitsimen pois päältä.

Vihjeitä

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

Kesto-ohjelmoinnin muuttaminen:
Käynnistä ajastinmenu. Muuta näppäimellä **+** tai **-** ja vahvista 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. Näyttörivi ilmestyy näkyviin. Laite on odotusasennossa. Se käynnistyy laskettuna ajankohtana ja kytkeytyy pois päältä, kun kypsennyksen kesto aika on kulunut umpeen.

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

Vihjeitä

Päättymisajan keskeyttäminen

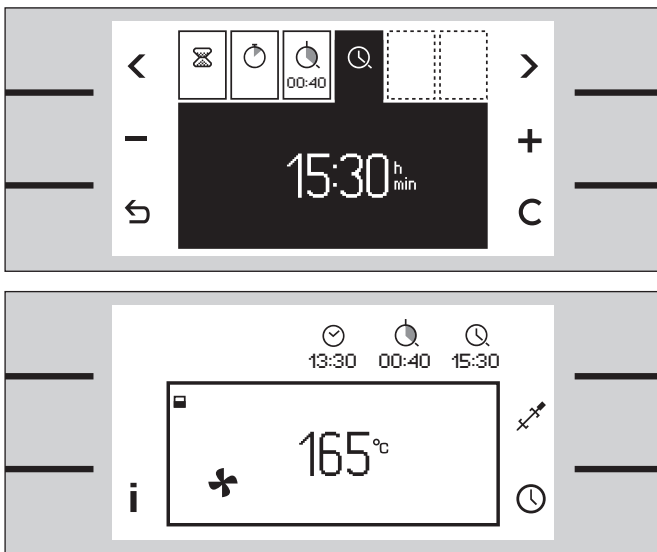
Käynnistä ajastinmenu. Kosketa näppäintä C ja vahvista näppäimellä ↵. Päättymisaika ja kesto aika nollaantuvat.

Koko toiminnon keskeyttäminen:

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

Jos symboli ⌚ vilkkuu:

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



Pitkäaika-ajastin

Tällä toiminnolla voidaan säätää uuni pitämään ylä- ja alalämmöllä kuumennettaessa lämpötilana 85 °C.

Voit siten pitää 24 - 74 tuntia ruokia lämpimänä ilman, että tulisi kytkeä laitetta päälle ja pois.

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

Edellytys:

Näppäin pitkäaika-ajastin  on käytettävissä.

Tällöin on menusta Perussäädöt ensin aktivoitava tämä näppäin. Katso kohta Perussäädöt.

Toimi tällöin seuraavasti

- 1 Kierrä lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle kohtaan valo.
- 2 Kosketa symbolin  vieressä olevaa näppäintä. Ohjearvo 28 h ilmestyy näyttöön.
- 3 Säädä näppäimellä **+** tai **-** haluamasi kesto.
- 4 Käynnistä näppäimellä .

Lämpötila ja käyttötapa ilmestyy näyttöön. Uunin sisävalo ei syty. Näppäimet on lukittu. Näytön valo on poiskytkettynä. Näppäimiä kosketettaessa ei kuulu näppäinten kosketusääntä.

Kun aika on kulunut umpeen, lakkaa laite kuumentamasta. Näyttö on tyhjä. Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

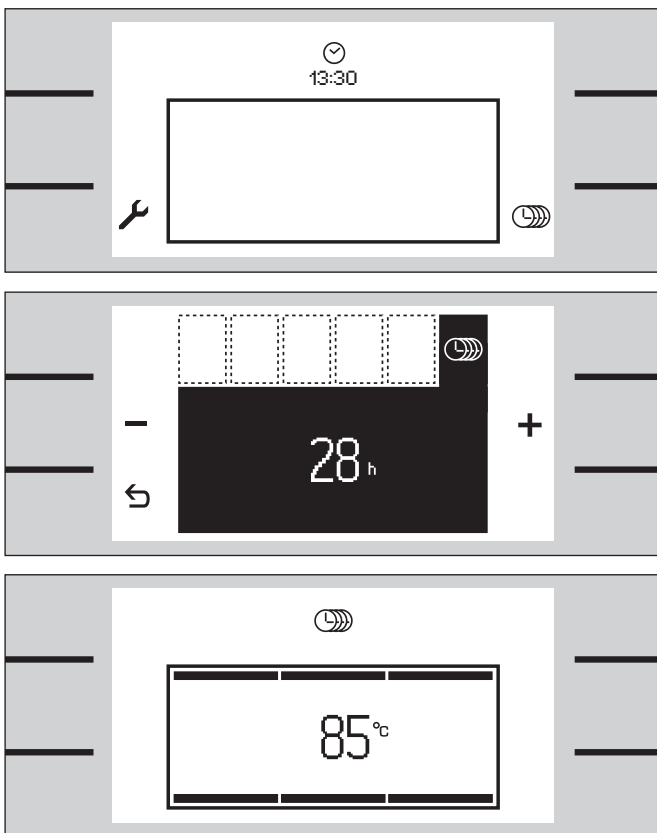
Vihjeitä

Jos et löydä näppäintä :

Näppäin on ensin säädettävä käyttövalmiiksi. Katso kohta Perussäädöt - pitkäaika-ajastin.

Toiminnon keskeyttäminen:

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.



Lapsilukko

Uuni on varustettu lapsilukolla. Uunia ei voi käynnistää tarkoituksettomasti.

Edellytys:

Lapsilukko on säädettävä menusta Perussäädöt ensin "käyttövalmiiksi". Katso kohtaa Perussäädöt.

Lapsilukon päällekytkentä

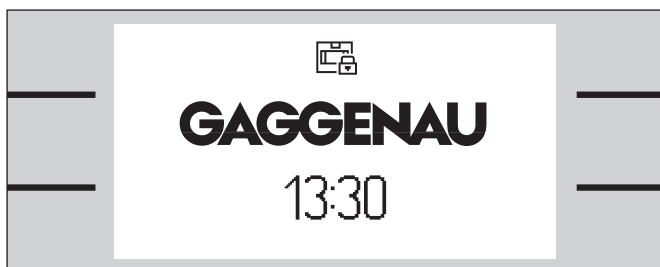
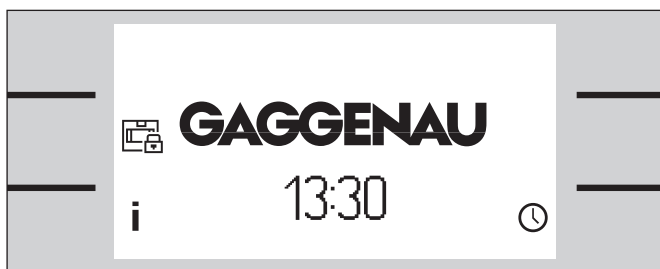
Edellytys:

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. Näyttöriviin tulee näkyviin symboli .



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.

Vihjeitä

Mikäli symboli  ei ilmesty keskimmäisen näppäimen viereen.

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

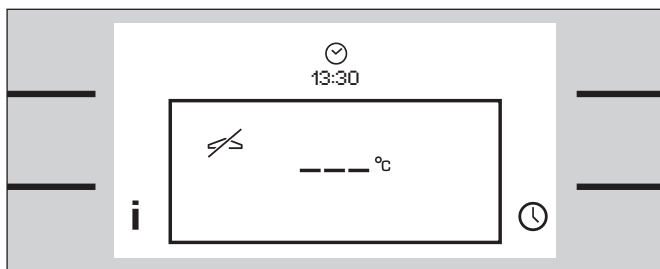
Mikäli et enää tarvitse lapsilukkoa:

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.

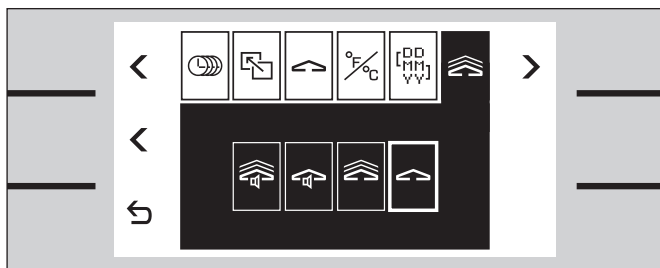


Pikakuumentaminen

Pikakuumentamisella voi esikuumentaa uunin erityisen nopeasti.

Pikakuumentaminen aktivoidaan menun kohdasta Perussäädöt.

Pikakuumentamisessa esikuumennetaan uuni aina ensin tyhjänä halutulle lämpötilalle ja vasta sitten työnnetään kypsennettävät ruuat uuniin.



Perussäätöjen muuttaminen

Laitteessa on useampia eri perussäätöjä.

Voit säätää nämä säädöt haluamallasi tavalla:

Kierrä tällöin ylemmän leivinuunin lämpötilanvalitsinta yhden pykälän verran oikealle kohtaan uunin sisävalo.

- 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.

Vihjeitä

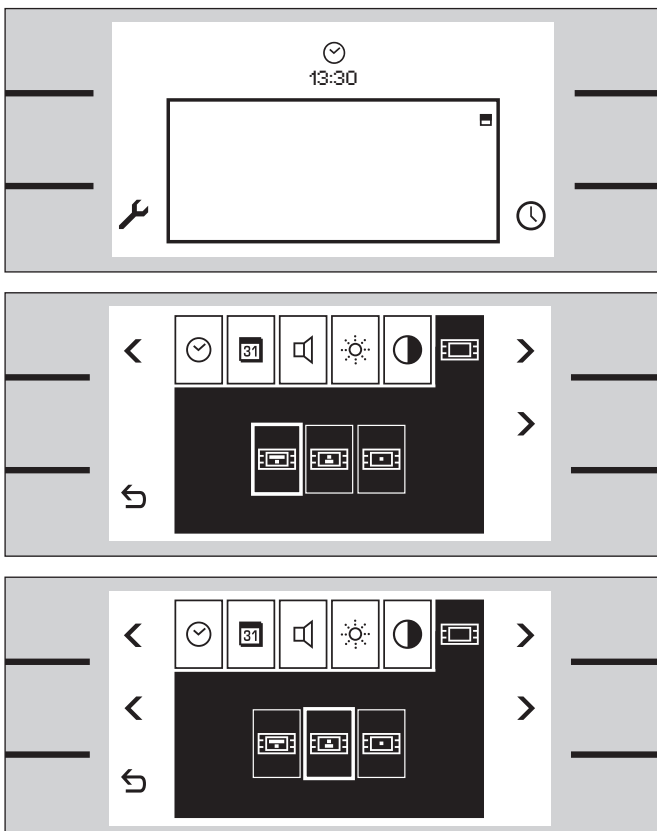
Menurivissä näkyy yhtä aikaa vain kuusi toimintoa. Kosketa menunäppäintä  tai  kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto. Menunäppäimillä voit selata menussa edestakaisin.

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

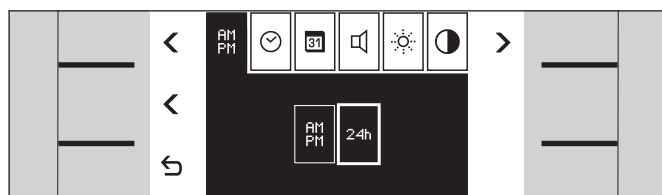
Esimerkki: Stand-by-näytön muuttaminen

- 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 .

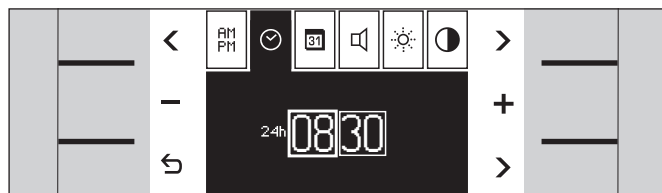


Näitä perussäätöjä voit muuttaa



Aikayksikkö

- AM/PM (12h) tai 24 h



Kellonaika

- Tunnit/minuutit

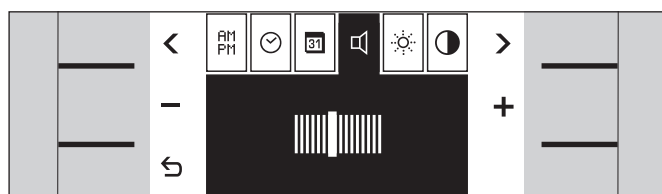
Tunneista minuutteihin voit siirtyä alhaalla oikealla olevalla nuolinäppäimellä ➤.



Päivämäärä

- Päivä / kuukausi / vuosi

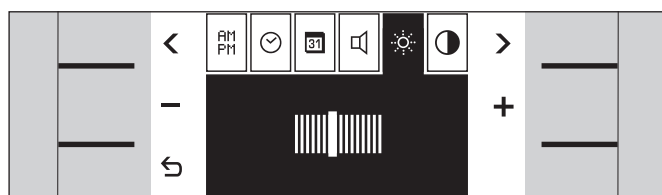
Päivästä kuukauteen ja vuoteen voit siirtyä alhaalla oikealla olevalla nuolinäppäimellä ➤.



Näppäinten käyttöäänen voimakkuus

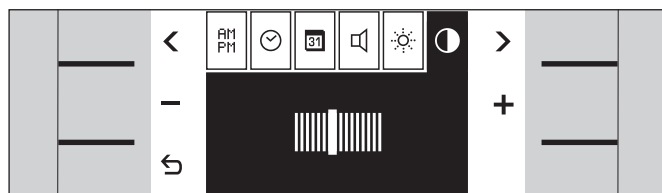
- 8-vaiheinen säätö mahdollinen.

Tämä säätö koskee vain näppäinten käyttöäntä. Merkkiääntä ei voi muuttaa.



Näytön valoisuus

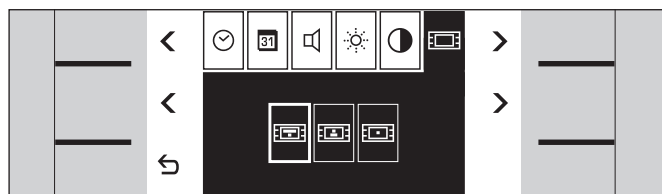
- 8-vaiheinen säätö mahdollinen.



Näytön kontrastit

- 8-vaiheinen säätö mahdollinen.

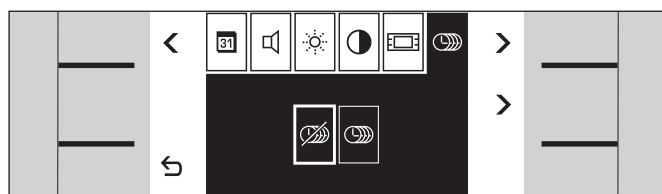
Näytön kontrasti on riippuvainen näkökulmasta.



Stand-by-näyttö

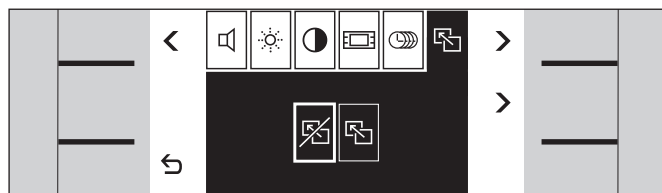
- Gaggenau ja kellonaika / Kellonaika ja päivä

Valinta ilmestyy aina lyhyesti näkyviin.



Pitkäaika-ajastin

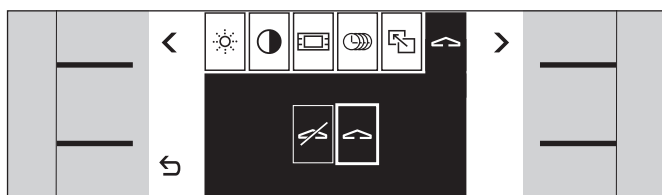
- Näppäin pitkäaika-ajastin ei käytettävissä / käytettävissä



Kaikki arvot asetetaan takaisin toimitettaessa olleisiin arvoihin.

- Ei / Kyllä

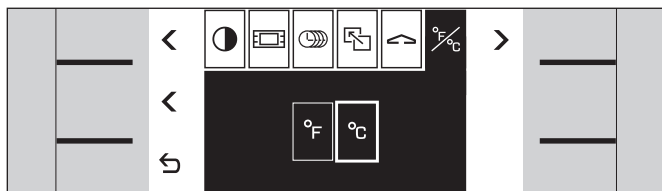
Takaisin asettaminen on vahvistettava heti näppäimellä ⏏.



Esittelykäyttömoodi

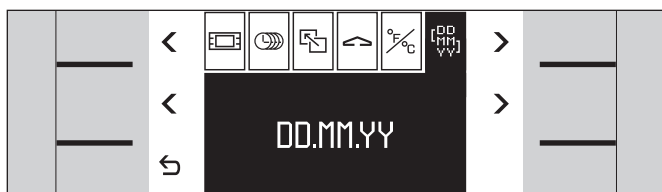
Säätö ➡ "ei-esittelykäyttömoodi" on oltava aktivoituna eikä sitä saa muuttaa. Laite ei kuumenna esittelykäyttömoodissa ➡.

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



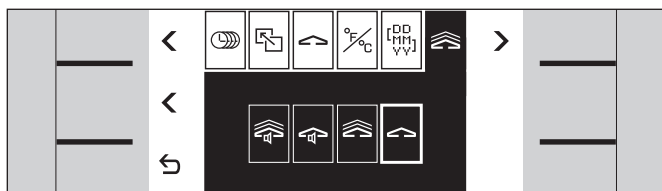
Lämpötilayksikkö

- °F tai °C



Päivämäärä

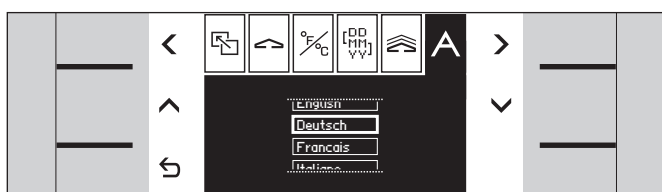
- Päivä.kuukausi.vuosi tai
Päivä/kuukausi/vuosi tai
Kuukausi/päivä/vuosi



Kuumentaminen siten, että merkkiääni soi / ilman merkkiääntä

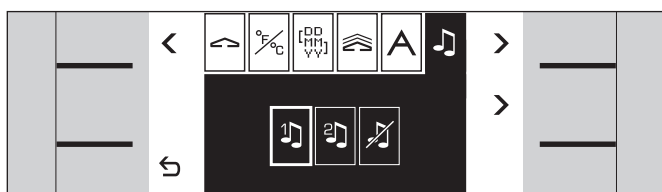
- Pikakuumentaminen, merkkiääni soi /
Normaalkuumentaminen, merkkiääni soi /
Pikakuumentaminen ilman merkkiääntä /
Normaali kuumentaminen ilman merkkiääntä

Merkkiääni soi, kun kuumentaminen lakkaa.



Kieli

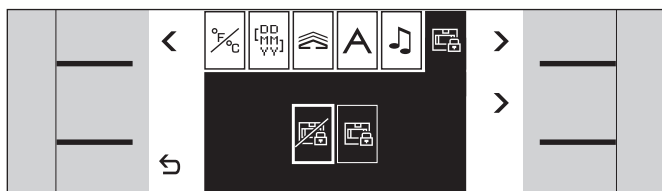
- Tehdään tekstinäytön kielivalinta tai kytketään tekstinäyttö pois päältä



Näppäinten käyttööni

- Käyttööni 1 (piip) / käyttööni 2 (klik) /
käyttööni pois

Tämä säätö koskee vain näppäinten käyttööntä. Merkkiääntä ei voi muuttaa.



Näppäin lapsilukon esivalinta

- Näppäin lapsilukko ei käytettävissä /
käytettävissä.

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.

Lasilevyssä voi kajastaa sateenkaarenvärit. Tämä on kuumuuttakestävä pinnoite.

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, ritalät, 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 puhdista paistokiveä 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.

Pyrolyysi ei ole mahdollista samanaikaisesti molemmissa uuneissa.

Jos toisessa kaksoisuunissa on menossa pyrolyyttinen puhdistus ei toisen uunin käyttö ole mahdollista.

Ennen kuin käynnistät pyrolyysin

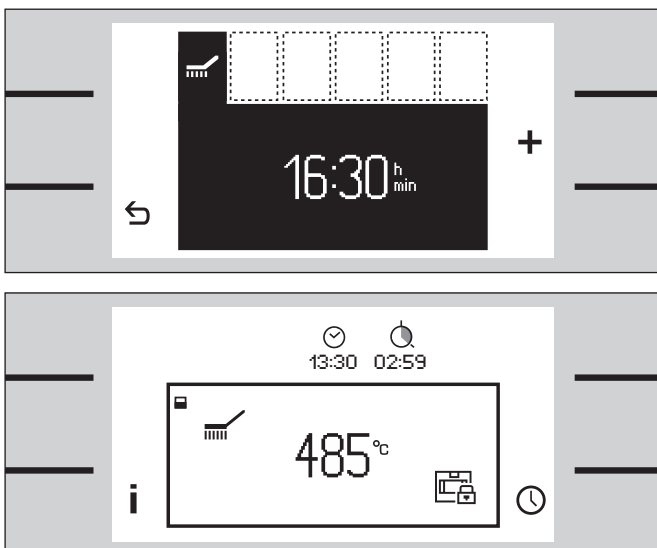
- Poista vaikea lika uunista.
⚠ **Huomioi palovaara!** Ruuanrippeet, rasva tai paistista valuva neste voivat syttyä pyrolyysin aikana palamaan.
- Puhdista luukun tiivisteet, luukun sisäpinta ja lasilevy käsin, koska nämä osat eivät puhdistu pyrolyysissä.
- Ota uunista ulos kaikki irralliset osat (esim.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

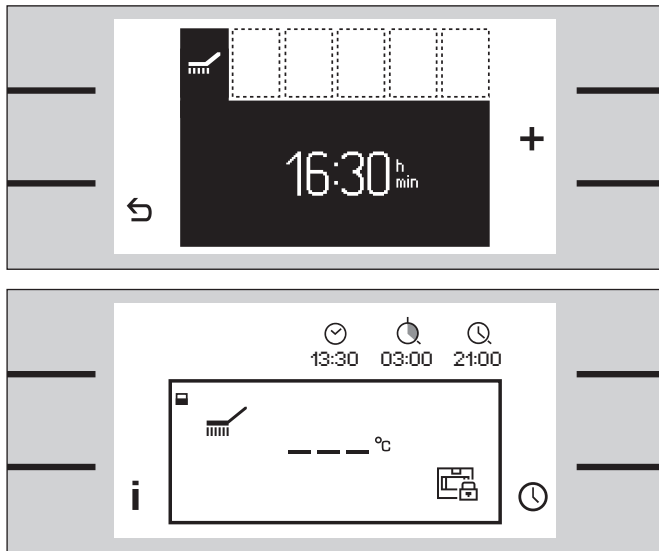
Toimi seuraavasti

- 1 Kierrä lämpötilanvalitsinta ja toiminnonvalitsinta yhden pykälän verran vasempaan.
- 2 Pyrolyysin menu ilmestyy näkyviin. Näytössä näet päättymisajan.
- 3 Käynnistä näppäimellä .

Pyrolyysin menu sulkeutuu. Näyttöön ilmestyy symboli  ja puhdistuslämpötila. Näyttöriviin ilmestyy pyrolyysin kesto-aika.

Uunin sisävalo ja näytössä palava valo ovat pyrolyysin aikana poiskytketyt.





Päättymisajan siirtäminen

Mikäli haluat, että pyrolyysi tapahtuu esim. yön aikana, voit siirtää päättymisaikaa. Siten on uuni päiväsaikaan käytettävissäsi.

Suorita säädöt kohtien 1 ja 2 mukaisesti.

3 Siirrä näppäimellä **+** päättymisaika myöhäisemmäksi.

4 Vahvista näppäimellä **↵**.

Näyttöön ilmestyy symboli . Näyttöriiviin ilmestyy katalyysipuhdistuksen päättymisaika. Näyttöön ilmestyy lämpötilan sijasta kolme palkkia. Pyrolyysiä käynnistettäessä ilmestyy näyttöön 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 sisältä kostealla rievulla.

Vihjeitä

Pyrolyysin kestoaikaa ei voi muuttaa.

Pyrolyysin aikana voi laitteesta kuulua tuulettimen aiheuttama voimakkaampi käyttöäänä.

Jos pyrolyysi ei käynnisty ja näytössä vilkkuu tai :

Tarkista, onko uunin luukku kunnolla kiinni ja että paistinlämpömittari on otettu pois uunista.

Mikäli haluat keskeyttää pyrolyysin:

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

Turvallisuussyistä uunin luukku lukkiutuu heti.

Luukun voi avata vasta, kun uuni on jäähtynyt ja symboli sammunut.

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, pastipataa, paistokiveä ja paistolämpömittaria 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, ilmestyy näyttöön vikailmoitus.

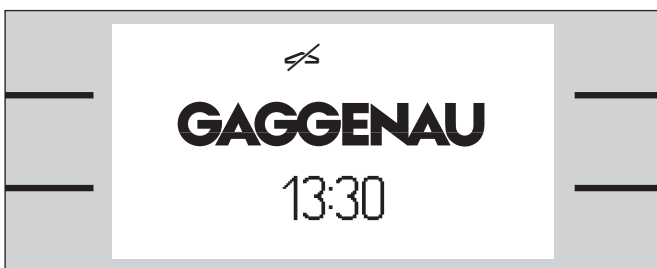
Mikäli näyttöön ilmestyy E003, E303, E115 tai E215, on laite ylikuumennut. Kytke laite pois päältä ja anna jäähtyä vielä.

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

Kytke lämpötilanvalitsin pois päältä.

Vihje:

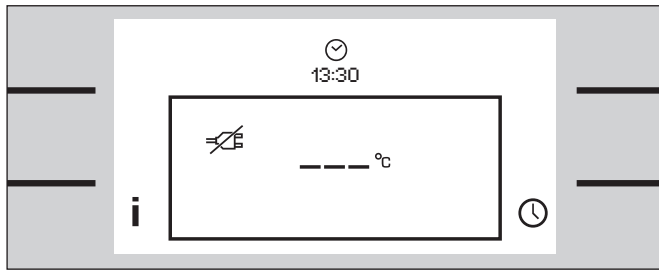
Lyhytaika-ajastinta ja ajanottokelloa voi tällöinkin säätää.



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 ja päivämäärä.

Vihje: Perussäädöt eivät nollaannu useammakaan päivän kestävän sähkökatkoksen aikana.

Uunin lampun vaihto

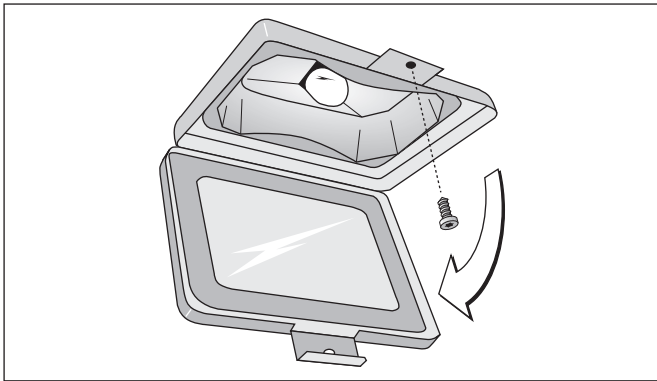
Mikäli uunista palaa lamppu, on se vaihdettava uuteen.

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.

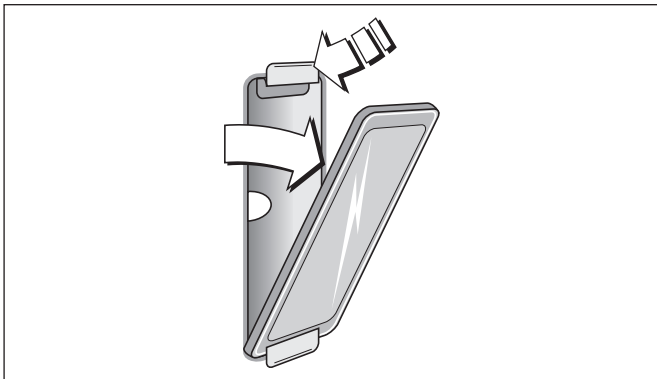
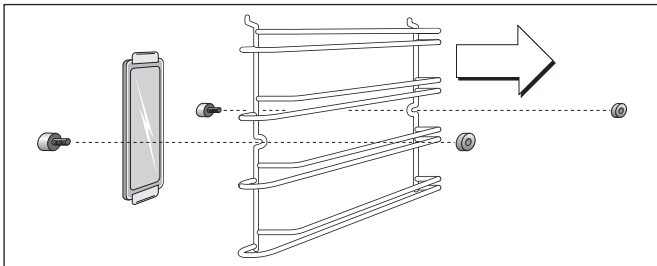
Lamppua vaihdettaessa on laitteesta katkaistava virta (sulakkeesta tai erillisestä katkaisijasta).

Uunin ylälampun vaihto



- 1 Ruuvaa lampunsuojuksen ruuvi irti. Lampunsuojaus kääntyy alas.
- 2 Vedä lamppu irti. Huomio lampun kosketinnastojen kohdat. Paina uusi lamppu tiukasti paikalleen.
Vihje:
Käytä vain samaa tyyppiä olevia kuumuuttakestäviä halogeenilamppuja (BO 270: 60 W, BO 280: 75 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.

Uunin sivulampun vaihto



- 1 Aseta keittiöpyyhe uunin pohjalle, jotta se ei pääsisi vahingoittumaan.
- 2 Irrota kannatinritilän pyälle tyt ruuvit. Ota kannatinritilä pois uunista.
- 3 Työnnä ylempi pidikejousi sivuun ja ota lasisuojaus irti.
- 4 Vedä lamppu irti. Huomio lampun kosketinnastojen kohdat. Paina uusi lamppu tiukasti paikalleen.
Vihje:
Käytä vain samaa tyyppiä olevia kuumuuttakestäviä halogeenilamppuja (10 W / 12 V / G4). Älä tartu uuteen lamppuun paljain käsin vaan käytä kuivaa liinaa.
- 5 Aseta lasisuojaus alempaan pidikejouseen ja napsauta ylhäältä paikalleen. Kaltevan puolen tulee olla kypsytystilaan päin.
- 6 Ota keittiöpyyhe uunista ja kytke virta taas päälle sulakkeesta.

Mikäli lasisuojaus vioittuu on se vaihdettava uuteen. Sopivan lasisuojauksen saa huoltoliikkeestä.

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

9000653886 EB 910518 fi

GAGGENAU