

FI KÄYTTÖOHJE

# *HÖYRY-YHDISTELMÄUUNI*

De Dietrich 



## *HYVÄ ASIAKAS!*

De Dietrichin tuotteet antavat sinulle aivan ainutlaatuisia kokemuksia.

Se on rakkautta ensi silmäyksellä. Suunnittelun laatu kuvastaa ajatonta estetiikkaa ja huolitellut yksityiskohdat tekevät näistä yhteensopivista laitteista elegantteja ja hienostuneita. Ne suorastaan houkuttelevat koskettamaan.

De Dietrichin suunnittelussa hyödynnetään kestäviä ja arvokkaita materiaaleja; panostamme aitouteen. De Dietrichin laadukkaissa

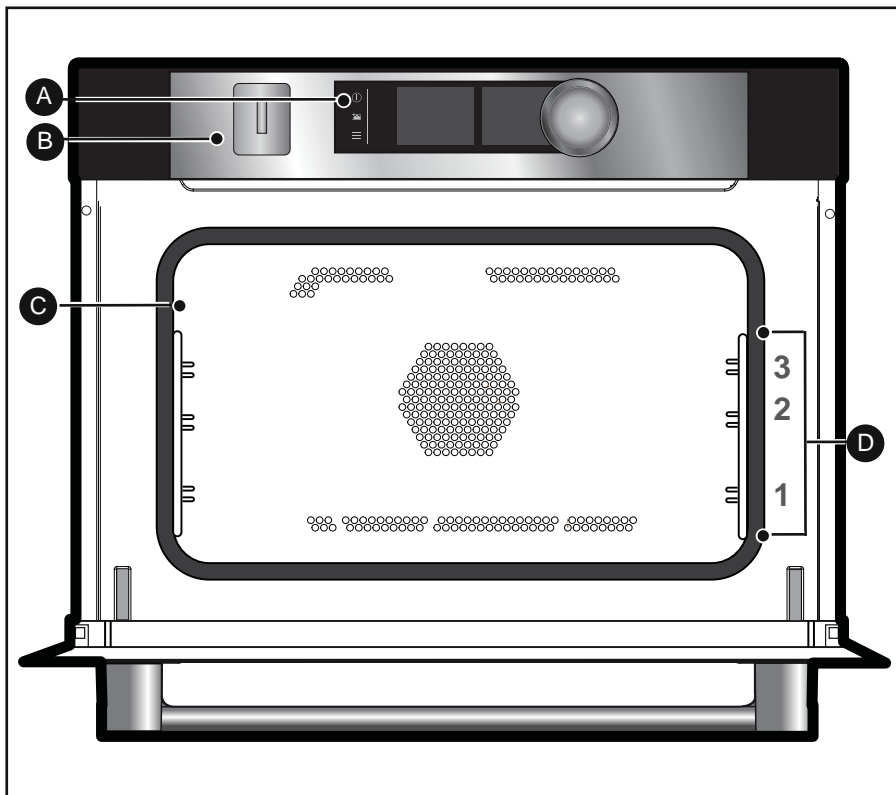
kodinkoneissa huippuluokan tekniikka on yhdistetty parhaisiin materiaaleihin, mikä tekee keittiössä työskentelystä nautinnollista. Toivomme teille mukavia hetkiä uuden laitteenne parissa!  
Kiitämme luottamuksestanne!

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>1 / Uunin yleiskuvaus</b> .....	<b>4</b>
Ohjauspainikkeet ja näyttö .....	5
Lisävarusteet .....	6
Täyttölaatikko .....	7
Alkuasetukset - käyttöönotto .....	8
<b>2 / Kypsennystilat</b> .....	<b>9</b>
”Ohjelmavalinta”-tila.....	10
”Ohjelmavalinta Höyrytys” -tila.....	10
◦ Suosikit (muistiin tallennetut kypsennystilat).....	12
◦ Kypsennystoiminnot.....	13
◦ Kuivaus .....	15
”Valmistusopas”-tila .....	16
”Yhdistetty höyrytys” -tila .....	16
◦ Ruokalajilista .....	17
<b>3 / Asetukset</b> .....	<b>20</b>
Ohjauspainikkeiden lukitseminen .....	21
<b>4 / Munakello</b> .....	<b>21</b>
<b>5 / Huoltotoimet - Puhdistus</b> .....	<b>22</b>
Ulkopinnat.....	22
Peltitasoristikoiden irrottaminen.....	22
Uunin sisäpuolen lasin puhdistaminen .....	22
Luukun irrottaminen ja asentaminen .....	22
Valon vaihtaminen .....	24
Puhdistustoiminto .....	24
◦ Pyrolyysi.....	24
◦ Vesisäiliön tyhjennys.....	26
◦ Höyrykattilan kalkinpoisto.....	27
<b>6 / Vianmääritys ja korjaus</b> .....	<b>28</b>
<b>7 / Huolto- ja varaosapalvelu</b> .....	<b>29</b>
<b>Toimintojen soveltuvuustestit</b> .....	<b>30</b>

# • 1 UUNIN YLEISKUVAUS

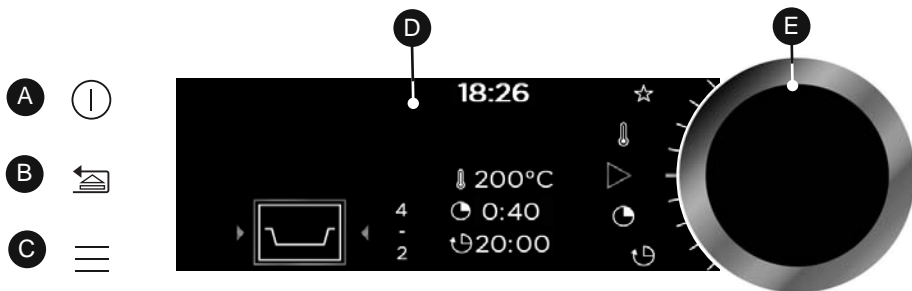
## UUNIN YLEISKUVAUS



- A** Ohjauspaneeli
- B** Vesisäiliön täyttölaatikko
- C** Valo
- D** Peltitasoristikot (3 korkeutta käytettävissä)

# • 1 UUNIN YLEISKUVAUS

## OHJAUSPAINIKKEET JA NÄYTTÖ



**A** Pysäytyspainike  
(paina pitkään)

**B** Paluupainike  
(paina lyhyesti) ja/tai  
**Laatikon avauspainike**  
(paina pitkään)

**C** VALIKKO-painike  
(kypsennystoiminnot, asetukset, munäkello, puhdistus)

**D** Näyttölaitteet

**E** Painikkeella varustettu valintakiekkö (ei irrottavissa) :

- Kiekkoa kääntämällä voit valita ohjelman sekä suurentaa ja pienentää arvoja.


- Kiekon keskustaa painamalla voit valita toiminnon.


## NÄYTÖN SYMBOLIT

 Aloita kypsennys


 Lopeta kypsennys


 Lämpötila asteina


 Kypsennyksen kestoaika

 Kypsennyksen lopetusaika  
(ajastettu käyttö)

 Höyry

 Kypsennysten tallennus

 Painikkeiden lukituksen  
ilmaisin

 Luukun lukituksen ilmaisिन  
pyrolyysipuhdistuksen  
aikana



Suosittelujen peltitasojen ilmaisिन ruokia varten

---

# • 1 UUNIN YLEISKUVAUS

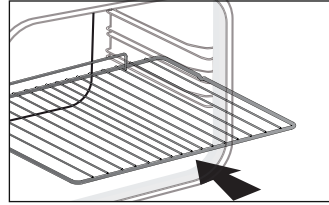
---

## LISÄVARUSTEET (riippuen mallista)

### - Kaatumisen estävä turvaritilä

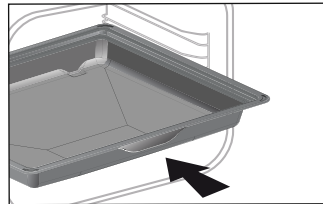
Ritilää voi käyttää paistettavien tai gratinoitavien ruoka-astioiden tai vuokien alustana. Sitä voidaan käyttää grillaamiseen (ruoka-ainekset asetetaan ritilän päälle)

Aseta ritilä uunin takaosaa vasten.



### - Syvä paistopelti, monikäyttöinen, 45 mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkua. Pelti kerää grillattavista ruuista tippuvan rasvan, sitä voidaan käyttää puoliksi vedellä täytettynä vesihaudekypsennykseen.

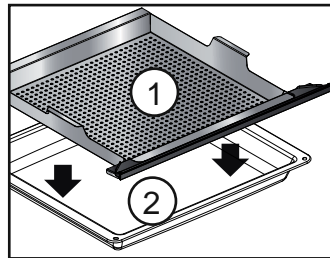


### - Erityinen 100 % HÖYRY -toiminnolla valmistettavien ruoka-aineiden tukipelti

**1** - Rei'itetty ruostumaton teräspelti, joka ei ole kosketuksissa ruoka-aineiden ja tiivistyneen veden kanssa.

**2** - Syvä paistopelti, monikäyttöinen 45 mm

jonka avulla tiivistynyt vesi voidaan poistaa.



Aseta rei'itetty ruostumaton teräspelti monikäyttöisen pellin päälle ja aseta ne matalalle peltitasolle 1.



### Varoitus

Käytettävä vain 100 % höyryn ruoanlaitto-ominaisuudessa. Älä käytä muissa ruoanlaitto-ominaisuuksissa. Poista taso uunista ennen pyrolyysipuhdistusta.

---

# • 1 UUNIN YLEISKUVAUS

---

## TÄYTTÖLAATIKKO

### - Vesisäiliön täyttö

Täytä vesisäiliö aina ennen uutta höyrykypsennystä.

Säiliön tilavuus on 1 litra.

Höyry-yhdistelmäkypsennyksen alussa täyttölaatikko aukeaa automaattisesti.

Täytä säiliö.

Tarkista, että säiliön on täytetty maksimitasoonsa.

Voit käyttää apunasi laatikon sivussa olevaa maksimitason mittaviivaa.

Tämän jälkeen sulje laatikko työntämällä kädellä.

Uuni on valmis höyry-yhdistelmäkypsennykseen.



### Vinkki

Säiliön täytön aikana vesitason tasaantumisessa menee muutama sekunti.

Lisää vettä tarvittaessa.



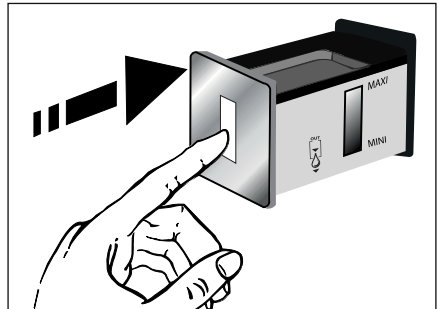
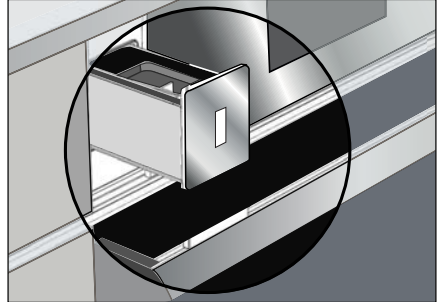
### Varoitus

Älä käytä pehmenettyä tai tislattua vettä.



### Varoitus

Tyhjennä säiliö ennen jokaista kypsennystä. Automaattinen tyhjennysjakso kestää noin 3 minuuttia. Katso lisätietoja kappaleesta ”Huoltotoimet - Tyhjennystoiminto”.



# • 1 UUNIN YLEISKUVAUS

## ALKUASETUKSET KÄYTTÖNOTTO

### - Valitse kieli

Uunin ensimmäisen käyttöönoton yhteydessä tai sähkökatkoksen jälkeen on valittava kieli kääntämällä valintakiekkoa. Vahvasta valinta painamalla valintakiekkoa.


### - Aseta kellonaika

Näytössä vilkkuu 12:00.


Aseta vuoronperään tunnit ja minuutit kääntämällä valintakiekkoa ja vahvistamalla valinta valintakiekkoa painamalla.

Uuni näyttää nyt kellonaikaa.

HUOMIO: Vaihdaaksesi kellonaikaa katso kappale ”Asetukset”.

 Ennen uunin käyttämistä ruuanlaittoon ensimmäistä kertaa, anna sen olla päällä 30 minuuttia maksimilämpötilassa. Varmista, että tilan ilmanvaihto on riittävä.

### - Käynnistäminen - Päävalikko



Siirry päävalikkoon painamalla painiketta VALIKKO  uunin näyttäessä pelkästään aikaa.

Näin pääset ensimmäiseen kypsennystilaan: Ohjelmavalinta-tila.

Käännä valintakiekkoa selataksesi ohjelmia :



Paina valintakiekkoa siirtyäksesi valitun ohjelmaan.

Voit siirtyä valikossa taaksepäin (paitsi kypsennyksen aikana) painamalla paluupainiketta  ja voit pysäyttää uunin toiminnan painamalla muutaman sekunnin ajan pysäytyspainiketta .

---

# • 2 KYPSENNYS

---

## KYPSENNYSTILAT

Valitse kypsennystilat valmistusohjeessa annettujen tietojen mukaisesti:

1



Valitse  
”OHJELMAVALINTA”  
-tila valitaksesi

kypsennystyyppin, lämpötilan ja kestoajan.

2



Valitse  
”OHJELMAVALINTA  
HÖYRYTYS” -tila

valmistaaksesi reseptin, jonka kypsennystyyppin, lämpötilan, höyryprosentin ja kestoajan valitset itse.

3



Valitse  
”VALMISTUSOPAS”,

kun haluat uunin auttavan sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse ehdotettu ruoka-aine ja sen paino. Uuni valitsee puolestasi sopivimmat asetukset.

4



Valitse «**VALMISTUSOPAS**  
**+ HÖYRY**» valmistaaksesi

perinteisen reseptin yhdistettynä höyryvalmistukseen tai 100 % höyryllä valmistetun reseptin, jolle uuni auttaa sinua valitsemaan sopivan kypsennystavan. Valitse sitten ruoka-ainestyyppi ja sen paino, minkä jälkeen uuni valitsee automaattisesti kypsentämiseen sopivat muuttajat.

# • 2 KYPSENNYS



## ”OHJELMAVALINTA”-TILA

Tässä toimintatilassa voit itse valita kaikki uunin toimintaan liittyvät asetukset: lämpötila, kypsennystyyppi ja toiminta-aika.

Uunin näyttäessä pelkästään aikaa paina VALIKKO ≡ siirtyäksesi päävalikkoon, valitse sitten ”Ohjelmavalinta”.

- Valitse sopiva kypsennystoiminto kääntämällä valintakiekkoa alla olevasta listasta ja vahvista valinta painamalla:



**Kierroilma**



**Kierroilma + perinteinen**



**Perinteinen**



**Perinteinen eko**



**Grilli + puhallin**



**Alalämpö + puhallin**



**Vaihteleva grilli**



**Lämpimänä pito**



**Sulatus**



**Leipä**



**Kuivaus**

\*\*\*\*\*



**Suosikit** (tallennusmahdollisuus 3 kypsennystilalle)



## ”OHJELMAVALINTA HÖYRYTYS” -TILA

Tässä tilassa valmistaa kuohkeammat ja täyteläisemmät reseptit, jotka säilyttävät herkullisen makunsa. Ruoka-aineet eivät kuivu ja säilyttävät rapeutensa (yhdistetyssä tilassa).

Voit säätää itse kaikki kypsennysasetukset ja höyryprosentin.

Valitse «Ohjelmavalinta höyrytys» -tila päävalikosta ja vahvista valinta.

Valitse sitten yksi alla olevassa listassa ehdotetuista kypsennystoiminnoista ja vahvista valinta.

- Ruoan valmistus vain höyryllä:



**100 % Höyry**

\*\*\*\*\*

- Perinteisen ruoanvalmistuksen yhdistäminen höyryyn (yhdistetty tila):



**Höyrytys Perinteinen**



**Höyrytys Grilli + Puhallin**



**Höyrytys Kierroilma**

---

## • 2 KYPSENNYS

---



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

### PIKATOIMINTO

Kun olet valinnut ja vahvistanut kypsennystoimintosi, uuni ehdottaa sinulle yksi tai kaksi peltitason korkeutta.


- Aseta pelti suositellulle paistotasolle.
- Käynnistä toiminto painamalla valintakiekkoa uudelleen. Lämpötila alkaa nousta välittömästi.

**HUOMIO:** Jotkut valinnat ovat muokattavissa (valitun tilan mukaan) ennen kypsentämisen aloittamista (lämpötila, kypsennyksen kestoaika, höyryprosentti ja ajastettu aloitus). Katso seuraavat kappaleet.


### LÄMPÖTILAN VALINTA

Riippuen valitusta kypsennystyyppistä voit myös säätää uunin lämpötilaa.

Lämpötilan voi säätää seuraavalla tavalla:


- Valitse symboli lämpötila  ja vahvista valinta.
- Aseta lämpötila valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

### KYPSENNYKSEN KESTOAIKA

Voit asettaa kypsennyksen kestoajan ruualle sopivaksi valitsemalla symbolin kypsennyksen kestoaika  ja vahvista valinta.

Valitse kestoaika valintakiekkoa kääntämällä ja vahvista valinta.

Uuni on varustettu "SMART ASSIST"-toiminnolla, joka suosittelee muokattavissa olevaa kestoaikaa valitun kypsennystilan mukaan.


 **Toiminnon kestoaika alkaa pienentyä, kun asetettu lämpötila on saavutettu.**



### HÖYRYPROSENTTI

(Vain Ohjelmavalinta Höyrytys)

Uuni ehdottaa sinulle ihanteellista höyryprosenttia.

Muokkaa sitä valitsemalla höyrysymboli  ja vahvista valinta.

Syötä uusi höyryprosenttiluku (50 ja 100 % välillä höyrytilassa ja 20 ja 80 % välillä yhdistetyssä tilassa) kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

---

# • 2 KYPSENNYS


---



(Ohjelmavalinta ja Ohjelmavalinta Höyrytys)

## MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN

Asettaessasi kypsennyksen kesto-aikaa, päätymisaika säätyy automaattisesti. Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päätymisaikaa.

- Valitse kypsennyksen päätymisaajan symboli  ja hyväksy valinta.

Kun olet valinnut päätymisaajan, hyväksy valinta kahdesti.

**HUOMIO:** Voit myös aloittaa uunin käytön valitsematta toiminta-aikaa tai päätymisaikaa. Tässä tapauksessa, kun arvioit ruuan olleen uunissa riittävän pitkään, sammuta uuni (katso kapale "Meneillään olevan kypsennyksen pysäyttäminen").

## MENEILLÄÄN OLEVAN KYPSENNYKSEN PYSÄYTTÄMINEN

Voit lopettaa meneillään olevan kypsennyksen painamalla valintakiekkoa.

Uunissa näkyy seuraava viesti:

"Haluatko pysäyttää käynnissä olevan valmistuksen?"

Hyväksy valitsemalla "Hyväksy" ja vahvista valinta tai valitse "Älä hyväksy" ja hyväksy valinta jatkaaksesi toimintaa.







**SUOSIKIT**  
(vain Ohjelmavalinta-tila)

### - Valmistustavan tallentaminen

"Suosikit"-toiminto mahdollistaa 3 usein käytetyn reseptin tallentamisen "Ohjelmavalinta"-tilassa.

Valitse Ohjelmavalinta-tilassa ensin sopiva kypsennystila, lämpötila ja tilan kesto-aika.

Tallenna sitten nämä toimintoasetukset valitsemalla valintakiekkoa kääntäen symbolin  ja vahvistamalla valinnan.

Näyttö ehdottaa asetusten tallentamista muistiin   tai . Valitse yksi näistä ja vahvista valinta. Valmistustapa on nyt tallennettu.


Voit aloittaa toiminnon vahvistamalla valinnan uudelleen.


**HUOMIO:** Jos 3 muistipaikkaa ovat jo käytössä, jokainen uusi tallennus korvaa edellisen.

Ajastettu käynnistys ei ole mahdollista tallennettuja ohjelmia käytettäessä.

### - Käytä jotakin "Suosikit"-valikkoon tallennetuista ohjelmista.

Siirry "Ohjelmavalinta"-valikkoon ja vahvista valinta.

Siirry valikossa kohtaan "Suosikit " valintakiekkoa kääntämällä. Vahvista.

- Valitse yksi muistiin tallennetuista valmistustavoista   tai  ja vahvista valinta painamalla valintakiekkoa.

Uuni aloittaa toiminnan.

## • 2 KYPSENNYS



### OHJELMAVALINTA-KYPSENNYSTOIMINNOT (riippuen mallista)



Anna uunin lämpötilan nousta tyhjänä aina ennen ruuan laittamista uuniin.

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 Kierto- ilma	190 °C 35 °C - 250 °C	Suosittellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen.
 Kiertoilma + perinteinen	180 °C 35 °C - 230 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille.
 Perinteinen	200 °C 35 °C - 275 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille.
 EKO*	190 °C 35 °C - 275 °C	Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Tätä toimintoa käyttäen kypsentyminen voidaan suorittaa ilman esilämmitystä.
 Grilli puhallin +	190 °C 100 °C - 250 °C	Siipikarjan liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla. Sijoita syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan siipikarjan lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.
 Alalämpö puhallin +	180 °C 75 °C - 250 °C	Suosittellaan lihalle, kalalle, vihanneksille.

\*Kypsennystila standardin EN 60350-1: 2016 mukaisesti vastaten EU-asetuksen UE/65/2014 mukaisia tuotteen energiamerkkiin liittyviä vaatimuksia.



Älä koskaan laita alumiinifoliota suoraan kontaktiin pohjan, sillä nouseva kuumuus voi aiheuttaa vaurioita emalipintaan.

## • 2 KYPSENNYS

Asento	T °C suositeltu min - max	Käyttö
 <b>Vaihteleva grilli</b>	4 1 - 4	Suositellaan rutilälle asetettujen kyljysten, makkaroiden, leipäviipaleiden ja katkarapujen grillaukseen. Kypsentäminen tapahtuu yläosassa sijaitsevan kuumennuselementin avulla. Kuumennuselementti kattaa koko rutilän alan.
 <b>Lämpimänä pito</b>	60 °C 35 °C - 100 °C	Suositellaan ruokien lämpimänä pidon tai lautasten lämmittämiseen: leipä-, pulla- ja kuivakakkutaikinan kohottamiseen (vuoka asetettuna uunin pohjaan, lämpötila ei saa olla yli 40 °C).
 <b>Sulatus</b>	35 °C 35 °C - 75 °C	Soveltuu herkille ruoka-aineille (hedelmä- ja kermakakut) Lihan, sämpylöiden jne. sulatus... tapahtuu 50°C:een lämpötilassa (liha asetetaan pellin päälle asetetulle rutilälle lihasta valuvan nesteen keräämiseksi talteen).
 <b>Leipä</b>	205 °C 35 °C - 220 °C	Leivän paistamiseen suositeltu menetelmä. Anna uunin lämmetä ja aseta leipävuoka astiaan 2. peltitasolle. Älä unohda vesivuokaa uunin alaosaan, minkä avulla leivän kuoresta tulee rapea ja kauniin ruskea. LEIPÄ-asento löytyy myös HÖYRY-valmistusoppaasta.
 <b>Kuivaus</b>	80 °C 35 °C - 80 °C	Tätä toimintoa voidaan käyttää tiettyjen ruoka-aineiden kuivatukseen, kuten hedelmät, vihannekset, viljat, juurikasvit sekä mauste- ja yrttikasvit. Katso jäljempänä oleva kuivaukseen liittyvä taulukko.



### Energiansäästöohje

Vältä luukun avaamista kypsennyksen aikana lämmönhukan ehkäisemiseksi.

---

# • 2 KYPSENNYS

---



## KUIVAUS (vain Ohjelmavalinta-tila)

Kuivattaminen on yksi vanhimmista ruoka-aineiden säilytysmenetelmistä. Päämääränä on poistaa vesi ruoka-aineista kokonaan tai osittain niiden säilyttämiseksi ja mikrobikasvuston syntymisen ehkäisemiseksi. Kuivaus säilyttää ruoka-aineiden ravintosisällön (mineraalit, proteiinit ja vitamiinit). Se mahdollistaa ruoka-aineiden varastoinnin optimaalisella tavalla pienentämällä niiden massaa helpottaen samalla niiden käyttöä uudelleen veden avulla.

Käytä vain tuoreita ruoka-aineita  
Pese ne huolella, valuta ja kuivaa.  
Peitä ritilä pergamenttipaperilla ja aseta

leikatut ruoka-aineet sen päälle samalla tavalla.

Käytä peltitasoa 1 (jos käytät useampia ritilöitä, aseta ne peltitasoille 1 ja 3).

Käännä mehuisia ruoka-aineita useampaan kertaan kuivauksen aikana. Taulukossa annetut arvot voivat vaihdella riippuen kuivattavan ruoka-aineen tyypistä, kypsyyssasteesta, paksuudesta ja kosteusarvosta.

### Ohjeellinen taulukko ruoka-aineiden kuivaukseen.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Lämpötila	Aika tunteina	Lisävarusteet
Siemenhedelmät (3 mm:n viipaleina, 200 g / ritilä)	80 °C	5-9	1 tai 2 ritilää
Kivelliset hedelmät (luumut)	80 °C	8-10	1 tai 2 ritilää
Juurikasvit (porkkanat, palsternakat), raasteena, kaltattuina	80 °C	5-8	1 tai 2 ritilää
Sienet viipaleina	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Tomaatti, mango, appelsiini, banaani	60 °C	8	1 tai 2 ritilää
Punajuuri viipaleina	60 °C	6	1 tai 2 ritilää
Yrttikasvit	60 °C	6	1 tai 2 ritilää

# • 2 KYPSENNYS



“VALMISTUSOPAS”-TILA



“VALMISTUSOPAS +  
HÖYRY”-TILA



YHDISTETTY  
HÖYRYTYS



100 % HÖYRYOPAS

Nämä kaksi toimintatilaa valitsevat sinulle kypsennysasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan. Se tarkoittaa sekä höyryllä tai ilman höyryä tai 100 % höyrytoiminnolla valmistettavia reseptejä.

## PIKATOIMINTO

- Valitse «VALMISTUSOPAS» tai «YHDISTETTY HÖYRYTYS» päävalikosta ja vahvista valinta.

Uuni antaa valita sopivan monesta eri ryhmästä, jotka kaikki sisältävät useita eri ruokalajeja (Katso alla oleva ruokalajilista)

- Valitse ryhmä, esim. ”Linnunliha / riista”, ja vahvista valinta.

- Valitse sitten ruokalaji, esim. ”Broileri” ja vahvista valinta.

Uuni pyytää asettamaan painon (tai koon) tietyille ruokalajeille.

- Uuni ehdottaa painoa. Aseta paino ja vahvista valinta; uuni laskee automaattisesti kypsennysajan ja -lämpötilan sekä peltitason.

- Laita ruoka-aineet uuniin ja vahvista valinta.




**Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.**

Voit avata uunin toiminnan aikana milloin vain kostuttaaksesi ruokaa.

- Uuni antaa äänimerkin ja kytkeytyy pois toiminnasta kypsennysajan tultua täyteen; näyttö ilmoittaa, että ruoka on valmista.

## MUUTETTU KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA

Voit halutessasi muuttaa kypsennyksen päättymisaikaa valitsemalla symbolin kypsennyksen päättymisaika  vahvistamalla valinnan.

Kun olet valinnut päättymisajan, hyväksy valinta kahdesti.



**Jos resepti vaatii esilämmitysaikaa, päättymisajan muuttaminen ei ole mahdollista.**

---

# • 2 KYPSENNYS

---



## RUOKALAJILUETTELO ILMAN HÖYRYÄ (VALMISTUSOPAS)



### LINNUNLIHA / RIISTA

broileri  
ankka  
ankanrinta \*



### LIHA

Lampaanlapa  
Naudanpaisti  
Porsaanpaisti  
Vasikankyljykset \*



### KALA

Lohi  
Taimen  
Meriahven  
Kalaterriini



### RAVINTOLARUOAT

Lasagne  
Pitsa  
Quiche



### KASVIKSET

Perunagratiniini  
Täytetyt tomaatit  
Uniperunat



### LEIPÄ

Pulla  
Leipä  
Patongit



### LEIVONNAISET

Makeat piiraat  
Sienikakut  
Kuppikakut  
Paahtovanukas  
Kakut  
Jugurttikakut  
Marengit  
Jugurtti  
Hedelmä|Crumble  
Keksit|pikkuleivät

\* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suosittelulle peltitasolle.

---

# • 2 KYPSENNYS

---



## RUOKALAJILUETTELO HÖYRYLLÄ YHDISTETTYNÄ (YHDISTETTY HÖYRYTYS)



### LINNUNLIHA / RIISTA

broileri  
ankanrinta \*  
ankka



### LIHA

Lammas  
Porsaanpaisti  
Vasikanpaisti  
Porsaan sisäfile  
Vasikanfile



### KALA

Paistettu kala  
Kalaterrini  
Kokonainen kala  
Lohilaatikko



### KASVIKSET

Perunagratiini  
Täytetyt vihannekset  
Uniperunat



### LEIVONNAISET

Sienikakut  
Vanukkaat / kermakakut  
Kakut  
Kuppikakut  
Hiekkakakut  
Omenatortut  
Saksanpähkinäkakku  
Kookosvanukas



### LEIPÄ

Leipä  
Patongit  
Esipaistettu leipä  
Pakastetaikina  
Leivän tuoreuttaminen



### RAVINTOLARUOAT

Lasagne  
Hedelmäpiiras  
Kasvikset  
Perunat  
Risotto  
Tuoreruoat  
Pakasteruoat



### SULATUS

Liha  
Kala  
Leipä ja leivonnaiset

\* Jotkut reseptit vaativat esilämmitystä ennen ruuan laittamista uuniin.



Näytöllä näkyy ilmoitus, että ruokaa ei tule laittaa uuniin, ennen kuin uuni on saavuttanut oikean lämpötilan.

Äänimerkki ilmoittaa esilämmityksen päättymisen; kypsennysaika alkaa juosta tästä hetkestä.

Laita ruoka suosittelulle peltitasolle.

---

# • 2 KYPSENNYS

---



100 % HÖYRY (HÖYRYTYSOPAS)



## KASVIKSET

Kukkakaali  
Parsakaali  
Vihreät pavut  
Viipaloidut porkkanat  
Perunat  
Herneet  
Purjosipuli  
Kesäkurpitsa  
Kurpitsa  
Artisokka  
Parsa  
Selleri  
Myskikurpitsa  
Lehtimangoldi  
Pinaatti  
Ruusukaali




## LIHA

Broilerinrinta  
Kalkkunanrinta  
Porsaan sisäfile



## KALA

Kokonainen tuore kala  
Tuoreet kalafileet  
Sinisimpukat  
Simpukat  
Katkaravut  
Jättikatkaravun pyrstöt

 Tässä toiminnossa graafinen animaatio näyttää, milloin sinun on laitettava erityinen 100 % höyrytarvike. Sijoita se matalalle peltitasolle 1.

---

# • 3 ASETUKSET

---



## ASETUKSET-TOIMINTO

- Valitse valintakiekolla päävalikossa «ASETUKSET» ja vahvista valinta.

Voit muokata erilaisia asetuksia:

- **kello, kieli, ääni, demo-tila ja valon hallinta.**

- **Valitse valintakytkimellä toiminto ja vahvista valinta.**

**Aseta sopiva arvo ja vahvista valinta.**



## Kello

Aseta tunnit ja vahvista valinta, aseta sitten minuutit ja vahvista valinta.



## Kieli

Valitse kieli ja vahvista valinta.



## Ääni

Uuni antaa äänimerkin painikkeita painettaessa. Jos haluat kuulla äänimerkin, valitse ON, jos et halua kuulla äänimerkkiä, valitse OFF ja vahvista sitten valinta.



## DEMO-tila

Perusasetuksissaan uuni on asetettu toimimaan normaalikypsennystilassa.

Jos DEMO-tila on otettu käyttöön (asetus ON), joka on tarkoitettu uunin esittelyyn myymälässä, uunin kuuminus on kytketty pois toiminnasta.

Vaihtaaksesi tilan normaaliksi, vaihda asetukset OFF-tilaan ja vahvista valinta.



## Valon hallinta


Käytettävissä on kaksi valintaa:

Asetuksella ON valo on toiminnassa aika, kun uuni on toiminnassa (paitsi ECO-toiminnassa).

Asetuksella AUTO valo sammuu 90 sekunnin kuluttua uunin käynnistymisestä.

Valitse sopiva asetukset ja vahvista valinta.



**Painamalla paluu- tai valikkopainiketta  voit käynnistää valon kypsennyksen aikana.**

---




## • 3 ASETUKSET

---






### OHJAUSPAINIKKEIDEN LUKITSEMINEN

#### Lapsilukko

Paina samanaikaisesti paluu-  ja valikkopainiketta  ja pidä painettuna, kunnes lukkosymboli  ilmestyy näyttöön.

Ohjauspainikkeiden lukitseminen on mahdollista uunin toiminnan aikana ja uunin ollessa pois toiminnasta.

**HUOMAA:** vain virtapainike on käytettävissä .

Ottaaksesi ohjauspainikkeet jälleen käyttöön paina paluu-  ja valikkopainiketta , kunnes lukkosymboli  häviää näytöltä.

---

## • 4 MUNAKELLO

---



### MUNAKELLOTOIMINTO

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.

- Valitse päävalikosta "MUNAKELLO" kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta.

Näyttöön ilmestyy teksti 0m00s.

Aseta munakello sopivaan aikaan kääntämällä valintakiekkoa ja vahvista valinta, jolloin munakelloaika alkaa juosta.

Kun aika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.

### HUOMIO:

Munakellotoimintoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa.

Voit peruuttaa munakellon siirtymällä munakellovalikkoon ja vaihtamalla asetukseksi 0m00s.

Voit pysäyttää munakellon sen toiminnan aikana painamalla valintakiekkoa.

# • 5 HUOLTOTOIMET

## PUHDISTUS JA HUOLTOTOIMET:

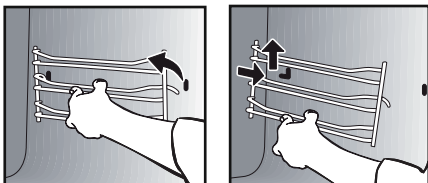
### ULKOPINNAT

Käytä ikkunanpesuaineella kostutettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausainetta tai -sientä.

### PELTITASORISTIKOIDEN IRROTTAMINEN

#### Sivuseinille sijoitetut ristikot:

Nosta ristikon etuosaa ylöspäin, työnnä ristikkoo ja irrota etummainen hakanen kiinnikkeestään. Vedä sitten ristikkoo itseäsi kohden irrottaaksesi taaemmat hakaset kiinnikkeistään. Irrota tällä tavalla molemmat ristikot.



### UUNIN SISÄPUOLELLA OLEVAT LASIT

Irrota luukku uunin sisäpuolella olevien lasien puhdistusta varten. Ennen lasien irrottamista poista suurimmat rasvajäämät sisäpuolen lasista pehmeällä liinalla ja astianpesuaineella.

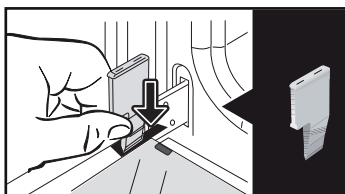


#### Varoitus:

Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita, hankaussientä tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

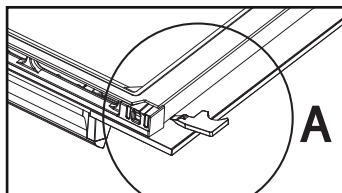
## LUUKUN IRROTTAMINEN JA ASENTAMINEN

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se paikalleen käyttämällä laitteen mukana muovitaskussa toimitettua muovikiilaa.



Poista sekä kehys että lasi seuraavalla tavalla:

Aseta kaksi muuta pidäkettä niille tarkoitettuihin paikkoihin **A**.



Nosta kokonaisuutta kehyksen ja lasin irrottamiseksi.



# • 5 HUOLTOTOIMET

Poista kehys ja lasi.  
Poista luukun sisälasit kääntämällä niitä.



Sisälasikokonaisuus koostuu kahdesta lasista, joista yhden etukulmissa on kaksi kumipidikettä.

Puhdista lasi pehmeällä pesusienellä ja astianpesuaineella.

Älä upota lasia veteen.

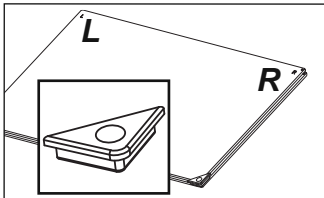
Älä käytä hankausvoiteita tai hankaavaa pesusientä. Huuhtelee puhtaalla vedellä ja pyyhi nukattomalla kankaalla.

Puhdistuksen jälkeen aseta ensimmäinen lasi takaisin luukkuun.

Aseta kaksi kumipidikettä paikoilleen toisen lasin etukulmiin varmistamalla, että lasissa näkyy merkinnät:

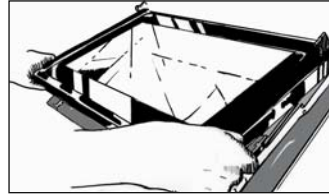
Vasemmassa yläkulmassa: **L**

Oikeassa yläkulmassa: **R**

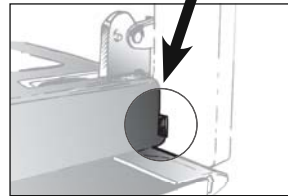
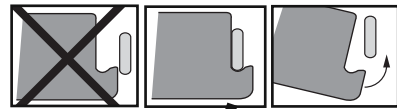


Aseta sitten toinen lasi luukkuun ensimmäisen lasin päälle.

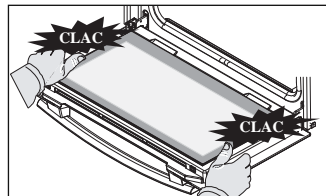
Aseta ulkolasikehys luukkuun.



Tarkista, että asetat kehysen oikein saranan vieressä olevan vasteen alle.



Napsauta kehys paikoilleen puristamalla sitä luukkuun vasten. Älä paina pelkkää kehystä.



Laitte on jälleen toimintavalmis.

# • 5 HUOLTOTOIMET



## VALON VAIHTAMINEN

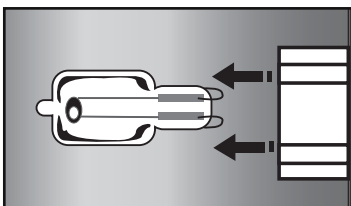
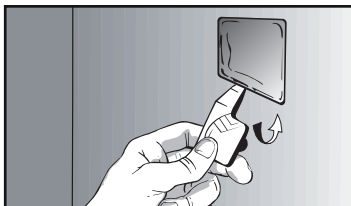


### Varoitus:

Varmista ennen valon vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähtyttyä.

### Lampun tyyppi:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Voit vaihtaa toimimattoman valon itse. Pura ensin vasen sivupeltitaso. Valo on uunin sisäpuolella. Nosta ikkunaa muovikiilan avulla ja poista se. Vaihda lamppu (käytä kumihanskoja, jotka helpottavat irrottamista) ja nap-sauta ikkuna takaisin paikoilleen. Kytke uuni takaisin päälle.



## PUHDISTUSTOIMINTO

(uunin sisäosa)



Irrota uunin lisävarusteet ja ristikot ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. On erittäin tärkeää, että kaikki uunin lisävarusteet, jotka eivät sovellu pyrolyysipuhdistukseen (liukukiskot, leivinpelti, kromatut ritalät), ja astiat on poistettu uunista puhdistuksen ajaksi.

## PYROLYYSIPUHDISTUS

Tämä uuni on varustettu pyrolyysipuhdistuksella:

Pyrolyysi on kuumennusmenetelmä, jota käytetään uunin sisäosan puhdistamiseen. Se poistaa kaiken roiskeista ja valumisesta aiheutuneen lian.

Poista suurimmat valumajäämät ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Poista suurimmat rasvakertymät uunin luukusta kostealla sienellä.

Puhdistustoiminnon aikana uunin luukku on varmuuden vuoksi automaattisesti lukittuna, joten sen avaaminen on mahdotonta.

## TEE PYROLYYSIPUHDISTUSJAKSO

Uuni on varustettu kahdella pyrolyysipuhdistusohjelmalla. Näille määriteltyjä kestoajoja ei voi muuttaa:



Ekopyro: 1h30

Tämä puhdistusohjelma auttaa säästämään energiaa.

---

# • 5 HUOLTOTOIMET


---




Turbopyro: 2 tuntia

Tämä ohjelma puhdistaa uunin sisäosat perusteellisemmin.


## PIKAPUHDISTUS

- Valitse päävalikosta «PUHDISTUS» ja vahvista valinta.
- Valitsesopiva puhdistusohjelma, esim. Turbopyro, ja vahvista valinta. Pyrolyysitoiminto käynnistyy. Toiminnon kesto aika alkaa pienentyä. Pyrolyysipuhdistuksen aikana näytöllä näkyy symboli , joka ilmaisee luukun olevan lukittu. Pyrolyysipuhdistuksen päätyttyä näytöllä vilkkuu 0:00. Pyrolyysipuhdistuksen jälkeen uunin on annettava jäähtyä, jona aikana uunia ei voi käyttää.

 **Uunin jäähtyttyä poista valkoinen tuhka kostealla liinalla. Uuni on nyt puhdas ja sitä voi jälleen käyttää ruuanlaittoon.**

## PUHDISTUS MUUTETULLA PÄÄTTYMISAJALLA

Seuraa edellisessä kappaleessa annettuja ohjeita.

- Valitse toiminnon päättymisajan symboli  ja vahvista valinta.
- Aseta sopiva pyrolyysin päättymisaika valintakiekolla ja vahvista valinta kahdesti.

Uuni siirtyy valmiustilaan muutaman sekunnin kuluttua ja puhdistustoiminto käynnistyy siten, että se päättyy asetettuun kellonaikaan.

Puhdistustoiminnon päätyttyä kytke uuni pois toiminnasta painamalla painiketta ①.

---

# • 5 HUOLTOTOIMET

---



## TYHJENNYSTOIMINTO (vesisäiliö)



**Muista tyhjentää säiliö ennen jokaista kypsennystä.**

Tyhjennyksen voi myös tehdä kypsennysten ulkopuolella.

Tee se valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Tyhjennys"-jakso ja vahvista valinta. Laatikko aukeaa.

- Valitse yksi kahdesta tyhjennyksestä, PIKA tai AUTOMAATTINEN (katso lisätietoja alta) ja tee samalla tavalla kuin automaattisessa tyhjennyksessä kypsennyksen lopussa.

### **Automaattinen tyhjennys kypsennyksen lopussa:**

Kunkin höyrytoiminnolla tehdyn kypsennyksen jälkeen sinulle ehdotetaan säiliön tyhjennystä.

Voit päättää olla tekemättä tyhjennystä valitsemalla "Älä hyväksy" ja vahvistamalla valinnan, tai voit valita «Hyväksy» ja vahvista valinta.

Valitse sen jälkeen PIKA- tai AUTOMAATTINEN-tyhjennystila ja vahvista valinta.

### **Laatikko aukeaa automaattisesti tyhjennystä varten.**



#### **PIKA-tyhjennys:**

Vain siinä tapauksessa, kun käyttäjä haluaa käynnistää höyrykypsennyksen välittömästi.

Tyhjennys kestää noin 20 sekuntia.



#### **AUTOMAATTINEN** tyhjennys:

Tyhjentää höyrykattilan ja säiliön kokonaan, jotta vesi ei jää seisomaan laitteeseen.

Tyhjennys kestää noin 2-3 minuuttia.

Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi.

Vahvista ja aloita tyhjennys painamalla valintakiekkoa.

Näytössä näkyy tyhjennykseen tarvittava aika.

Kun tyhjennys on päättynyt, näytössä näkyy 0m 0s. Sulje laatikko manuaalisesti.

---

# • 5 HUOLTOTOIMET

---



## KALKINPOISTOTOIMINTO (höyrykattila)

**Kalkinpoisto on puhdistusjakso, joka poistaa kalkin höyrykattilasta.**

Höyrykattilalle on tehtävä säännöllinen kalkinpoisto.

Kun uuni ehdottaa «Kalkinpoisto suositeltavaa!», voit päättää olla tekemättä sitä valitsemalla «Älä hyväksy» ja vahvista valinta.

Voit tehdä vielä 5 kypsennystä ennen kuin «höyryllä» tehtävät toiminnot lakkaavat toimimasta. Kun näytössä näkyy viesti «Kalkinpoisto pakollinen!», kalkinpoisto on pakko tehdä. Valitse «Hyväksy» ja vahvista valinta.



### **Varoitus**

**Kun näytössä näkyy «Kalkinpoisto pakollinen!», sinun on tehtävä höyrykattilalle välittömästi kalkinpoisto.**

Käynnistä kalkinpoisto valitsemalla päävalikossa "PUHDISTUS" ja vahvista valinta.

- Valitse "Kalkinpoisto"-jakso ja vahvista valinta.

Laatikko aukeaa automaattisesti.

Suorita kalkinpoisto vaihe kerrallaan.

## VAIHE 1: TYHJENNYS

- Aseta laatikon alle tarpeeksi suuri (väh. 1 litra) astia veden keräämiseksi ja vahvista.

- "Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

## VAIHE 2: PUHDISTUS

- Kaada 110 ml puhdasta valkoviinietikkaa säiliöön.

- Sulje laatikko manuaalisesti. "Puhdistus"-jakso käynnistyy ja kestää 30 min. Jakson lopussa säiliö aukeaa automaattisesti.

## VAIHE 3: HUUHTELU

Täytä säiliö vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

- "Huuhtelu"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

## VAIHE 4: TYHJENNYS

Toinen huuhtelu on tarvittavaa: täytä säiliö uudelleen vedellä MAX-tasoon asti.

- Aseta astia laatikon alle ja vahvista.

"Tyhjennys"-jakso käynnistyy ja kestää 3 min 30 s.

Jakson lopussa kalkinpoisto päättyy.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Sulje laatikko manuaalisesti. Uuni on jälleen käyttövalmis.

---

## • 6 VIANMÄÄRITYS JA KORJAUS

---

**”Auto-Stop” näkyy näytössä.** Tämä toiminto katkaisee uunin lämmitystoiminnon, jos laite on unohtunut päälle. Sammuta uuni painamalla VIRTAKATKAISINTA.

**- Näytöllä näkyy kirjaimella ”F” alkava vikakoodi.** Uuni on havainnut toimintahäiriön.

Katkaise virta uunista 30 minuutin ajaksi. Jos vikakoodi näkyy edelleen, irrota uuni virransyötöstä vähintään 1 minuutin ajaksi. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

**- Uuni ei lämpene.** Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Tarkista, ettei uunia ole asetettu ”DEMO”-tilaan (katso asetukset-valikko).

**Uunin valo ei toimi.** Vaihda asennuksen lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

**- Uunin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.** Tämä on normaalia, jäähdytys jatkuu korkeintaan tunnin ajan ruuanvalmistuksen loputtua uunin tuulettamiseksi. Jos tuuletus jatkuu pitempään, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

**- Pyrolyysipuhdistus ei toimi.** Tarkista, että luukku on kiinni. Jos vika ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

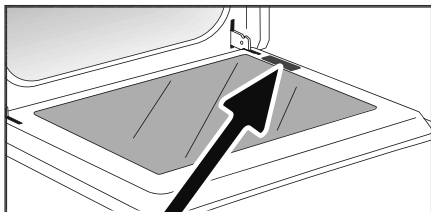
**- ”Luukun lukitus” -symboli vilkkuu näytöllä.** Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.




**- Uunin pohjalla on vettä.** Höyrykattilassa on kalkkia. Noudata KALKINPOISTO-jakson vaiheita. Jos vika ei poistu, ota yhteys huolto- ja varaosapalveluun.

# • 7 HUOLTO- JA VARAOSAPALVELU

## KORJAUSTOIMET RANSKASSA

Laitteen mahdolliset korjaustoimet on annettava valmistajan valtuuttaman ammattihenkilön suoritettaviksi. Voidaksemme vastata paremmin kyselyihinne koskien laitettanne varautukaa esittämään kaikki laitettanne koskevat tiedot (tuotenumero, huoltotiedot ja sarjanumero). Nämä tiedot löytyvät tuotteen tyyppikilvestä.



<b>A</b>	<b>B</b>	<b>G</b>
SERVICE: <b>C</b>	TYPE: <b>D</b>	<b>I</b>  
<b>E</b>	<b>F</b>	Made in France 
Nr <b>H</b>		

B : Tuotenumero

C : Huoltotiedot

H : Sarjanumero

## HUOMAUTUS:

**Pyrkiessämme jatkuvasti kehittämään tuotteitamme ja tekniikan edistyessä pidätämme oikeuden tehdä parannuksia ja muutoksia laitteiden teknisiin ominaisuuksiin, toimintoihin ja muotoiluun.**

**Löytääksesi helposti tarvitsemiasi tietoja laitteestasi suosittelemme niiden merkitsemistä tälle sivulle.**



TOIMINTATESTAUS IA-NORMIN MUKAISESTI EN 60350:

Testi	Kypsen- nysjakso	T°C	Pelti- taso	Aika	Huomiot
<b>Keksit (8.4.1)</b>	Kiertoilma	165	2	18-20 min	Leivinpelti
	Perinteinen	200	2	20-23 min	Leivinpelti lissium
	Kiertoilma	165	3 / 1	22-25 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
<b>Pikkuleivät (8.4.2)</b>	Kiertoilma	165	2	22-25 min	Leivinpelti
	Kiertoilma	160	3 / 1	22 min	Esilämmitetty uuni: -Leivinpelti -Emaloitu vuoka
<b>Savoien kakku (8.5.1)</b>	Kiertoilma	170	1	35-40 min	Esilämmitetty uuni, vuoka ritilällä + 5 min. sammutetus- sa uunissa ilman esilämmitystä
	Perinteinen	175	1	45 min	2 tasoa (Ei käytössä)
<b>Omenatornut (8.5.2)</b>	Yhdistetty	180	1	50-55 min	Vuoka 20 cm ritilällä
	Kiertoilma	180	3 / 1	50-55 min	Esilämmitetty uuni: -Emaloitu vuoka ensimmäisellä peltitasolla
<b>Ritilän pinta (9.1)</b>	Voimakas grilli	P4	2	2-3 min	Esilämmitys 5 min Leipä ritilällä Luukku kiinni