

FR

CS

DA

DE

EL

EN

ES

FI

IT

NL

NO

PL

PT

SK

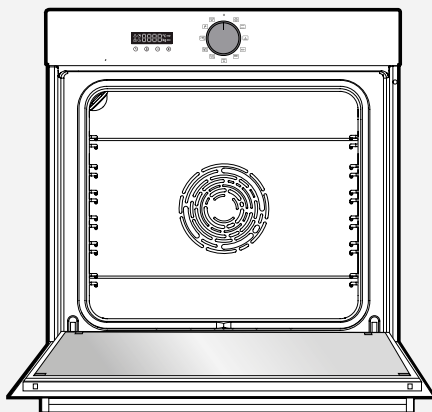
SV

Brandt



KÄYTTÄJÄN OHJEET FI

UUNI




ORIGINE
FRANCE[®]
GARANTIE

BVCert.6011825

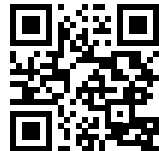
Hyvä asiakas,

Olet juuri ostanut **BRANDT**-tuotteen ja kiitämme luottamuksestasi meihin. Olemme suunnitelleet ja valmistaneet tämän tuotteen kanssasi, elämäntapasi ja tarpeesi huomioon ottaen, jotta se vastaa parhaiten odotuksiasi. Olemme panneet osaamisemme, innovaatiomme ja kaiken intohimomme, joka on ajanut meitä yli 60 vuoden ajan. Kuluttajapalvelumme on käytettävissä ja käytettävissä ja pyrimme vastaamaan kaikkiin kysymyksiisi tai ehdotuksiisi jatkuvasti vastaamaan vaatimuksiisi paremmin. Kirjautu myös verkkosivustollemme **www.brandt.com**, josta löydät uusimmat innovaatiomme sekä hyödyllistä ja lisätietoa. **BRANDT** tukee mielellään päivittäin ja toivoo sinun nauttivan ostoksestasi täysin.



"Origine France Garantie" -merkki tarjoaa kuluttajille tuotteen jäljitettävyyden antamalla selkeän ja puolueettoman alkuperämerkinnän. BRANDT-tuotemerkki on ylpeä voidessaan kiinnittää tämän merkinnän Orléansissa ja Vendômessa sijaitsevien ranskalaisten tehtaidemme tuotteisiin.

<https://brandt.fr/>



Tärkeä:

Ennen kuin käynnistät laitteen, lue tämä opas huolellisesti tutustuaksesi sen toimintaan nopeammin.



Turvaohjeet	4
YMPÄRISTÖ JA ENERGIANSÄÄSTÖ	6
Ympäristö	6
Energiansäästövinkki	6
Laitteen asentaminen	7
Sijainnin ja asennuksen valinta	7
Sähköliitäntä	8
Laitteen kuvaus	9
Näyttö ja ohjauspainikkeet	9
Lisävarusteet	10
Laitteen käyttäminen	12
Asetukset	12
Asetukset-valikko	13
Keittotilat	14
Keittämisen aloittaminen	15
Laitteen hoito	17
Sisätilojen - ulkopintojen puhdistus	18
Poikkeamat ja ratkaisut	19
Myynnin jälkeinen palvelu	21
Toimenpiteet	21
Kuluttajasuhteet RANSKA	21
RUOKAUSTUET	21
Keittotaulukot	22
Reseptit hiivalla	24
Toiminnalliset kelpoisuustestit	25
Toiminnot automaattisella yhdistetyllä höyryllä	26



LUE TURVALLISUUSOHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE TU- LEVIA TARPEITA VARTEN.

Nämä ohjeet ovat ladattavissa valmistajan internetsivuilta.

- Vastaanottaessasi laitteen, pura pakkaus tai huolehdi pakkauksen purkamisesta välittömästi. Tarkista laite päällisin puolin. Tee mahdolliset huomautukset kirjallisesti lähetystositteeseen ja säilytä itselläsi kopio.
-
- Tärkeää:
 - Tämä laite soveltuu lasten käyttöön 8-vuotiaasta alkaen ja alentuneen fyysisen, aisteja koskevan tai henkisen toimintakyvyn omaavien henkilöiden käyttöön siten, että jos käyttäjillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, heitä tulee opastaa etukäteen laitteen turvalliseen käyttöön ja siihen liittyviin mahdollisiin riskeihin ja heitä tulee valvoa käyttäessään laitetta.
 - — Älä anna lasten leikkiä laitteella. Älä anna lasten puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
 - — Valvo lapsia, etteivät he pääse leikkimään laitteen kanssa.
 -
 -
 - **VAROITUS:**
 - — Laite ja sen kosketeltavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin sisällä sijaitsevia kuumia osia. Alle 8-vuotiaat lapset on hyvä pitää etäällä laitteesta, ja laitteen lähellä ollessaan heitä on valvottava jatkuvasti.
 - — Tämä laite on suunniteltu ruuan valmistukseen luukun ollessa kiinni.
 - — Poista kaikki lisävarusteet ja isommat roiskeet ennen uunin pyrolyysipuhdistusta.
 - — Puhdistuksen aikana pinnat voivat kuumentua enemmän kuin normaalikäytössä.
 - Suosittelemme lasten pitämistä loitolla.
 - — Älä käytä höyrypuhdistuslaitetta.
 - — Älä käytä laitteen lasioven puhdistamiseen hankaavia tuotteita tai kovaa metallikaavinta, sillä nämä voivat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.
 -
 - **VAROITUS:**
 - Varmista ennen lampun vaihtamista sähköiskun ehkäisemiseksi, että laite on irrotettu virransyötöstä. Suorita toimenpide laitteen jäähdyttyä. Käytä kumikäsineitä lampun suojalasin irrottamiseen.
 -
 - Pistorasian tulee olla saavutettavissa asennuksen jälkeen. Laitteen



erottaminen virransyötöstä tulisi olla mahdollista joko irrottamalla pistoke pistorasiasta tai asentamalla virtakatkaisin kiinteään putkijohtoon asennusohjeiden mukaisesti.

-
- — Jos virtajohto on vioittunut, sen vaihtaminen on turvallisuus- syistä annettava valmistajan, tämän huoltopalvelun tai jonkun muun vastaavan ammattitaidon omaavan henkilön tehtäväksi.
- — Tämä laite voidaan asentaa työtason alle tai kalusteisiin asennuskaavion mukaisesti.
- — Keskitä uuni kalusteisiin siten, että sen ja vieressä olevan kalusteen väliin jää vähintään 10 mm:n väli. Upotettaessa uuni kalusteisiin näiden materiaalin tulee kestää kuumuutta (tai ne on päällystettävä tällaisessa materiaa- lilla). Asennuksen tukevuuden parantamiseksi uuni voidaan kiinnittää kalusteisiin 2 ruuvilla sen sivutuissa olevien reikien kautta.
- — Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumene- misen ehkäisemiseksi.
- — Tämä laite on tarkoitettu koti- käyttöön tai sitä vastaavaan, kuten tavaratalojen henkilöstöti- lojen keittiönurkkauksiin, toimis- toihin ja muille vastaaville työpai- koille; maatiloille; hotellivieraiden käyttöön, motelleihin ja muihin

asuin- ja majoitustiloihin.

- — Uuni on sammutettava kaikkia uunin sisään kohdistuvia puhdis- tustoimia varten.
-
- Älä tee muutoksia laitteen omi- naisuuksiin, sillä tällainen toiminta on riskialtista.
-
- Älä käytä uunia käytön jälkeen ruuan tai tavaroiden säilytyspai- kana.
-



Asennus



Ympäristö ja energiansäästö

Ympäristö

Tämän laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Osallistu niiden kierrätykseen ja auta siten suojelemaan ympäristöä asettamalla ne kunnallisiin astioihin tätä tarkoitusta varten.

Laite sisältää myös monia kierrätettäviä materiaaleja. Siksi se on merkitty tällä logolla osoittamaan sinulle, että käytettyjä laitteita ei tule sekoittaa muihin jätteisiin.



Valmistajan järjestämä laitteiden kierrätys tapahtuu siten parhaissa olosuhteissa voimassa olevan sähkö- ja elektroniikkalaiteromun mukaisesti.

Ota yhteyttä kaupungintaloon tai jälleenmyyjään saadaksesi kotiasi lähimpänä olevien käytettyjen laitteiden keräyspisteet.

Kiitämme yhteistyöstäsi ympäristön suojelussa.

Energiansäästövinkki

Pidä uunin luukku kypsennyksen aikana kiinni.



SIJAINNIN JA ASENNUKSEN VALINTA

Kaaviot määrittävät uuniin sopivan huonekalun mitat. Tämä laite voidaan asentaa joko pylvääseen (A) tai tiskiin (B) alle. Jos kaappi on auki, sen aukon on oltava takana enintään 70 mm (C ja D). Kiinnitä uuni kaappiin. Poista tällöin kumitulpat ja poraa esikaapin seinään \varnothing 2 mm: n reikä, jotta puu ei halkeile. Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla.

Vaihda kumitulpat.



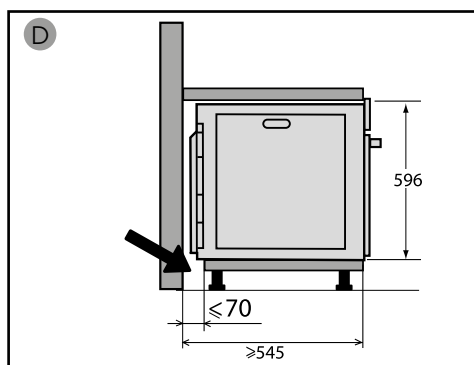
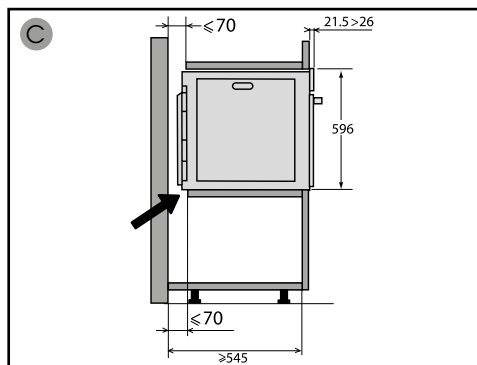
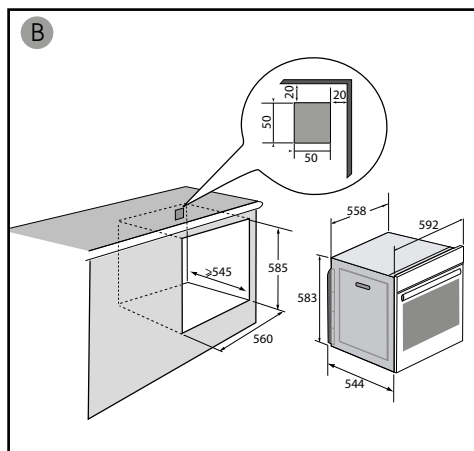
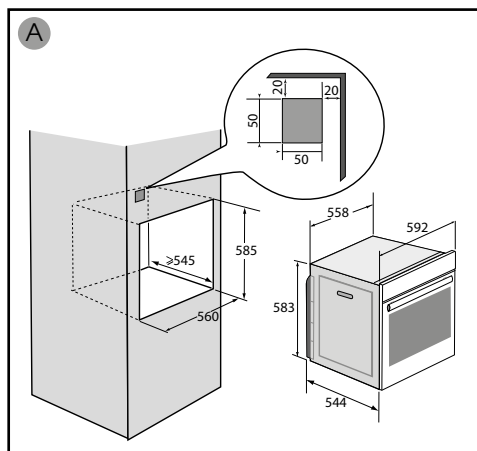
Neuvo:

Varmista, että sinulla on vaatimustenmukainen asennus, älä epäröi kutsua laitteen asiantuntijaa.



Varoitus:

Jos kodin sähköasennusta on muutettava laitteen liittämiseksi, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. Jos uunissa on poikkeavuuksia, irrota laite tai poista uunin liittäjäjohtoa vastaava sulake.





SÄHKÖLIITÄNTÄ

Uuni on kytkettävä tavallisella virtajohdolla, jossa on 3 1,5 mm² johtinta (1 ph + 1 N + maadoitus), joka on kytkettävä 220 ~ 240 voltin verkkoon pistorasian kautta. asennusohjeet.



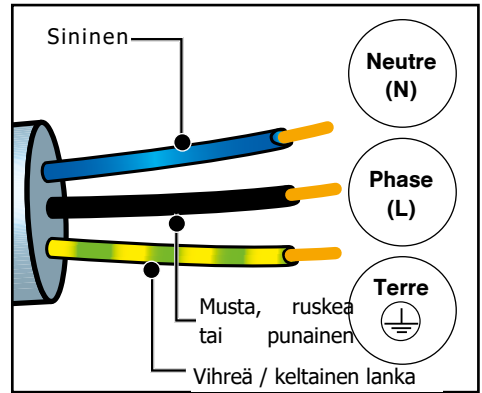
Varoitus

Suojajohto (vihreä-keltainen) on kytketty laitteen liittimeen ja se on kytkettävä asennuksen maahan. Asennuslakkien on oltava 16 ampeeria.

Meitä ei voida pitää vastuussa onnettomuuksista tai vaaratilanteista, jotka johtuvat olemattomasta, viallisesta tai väärästä maadoituksesta, tai väärän yhteyden takia.

• Ennen ensimmäistä käyttöä

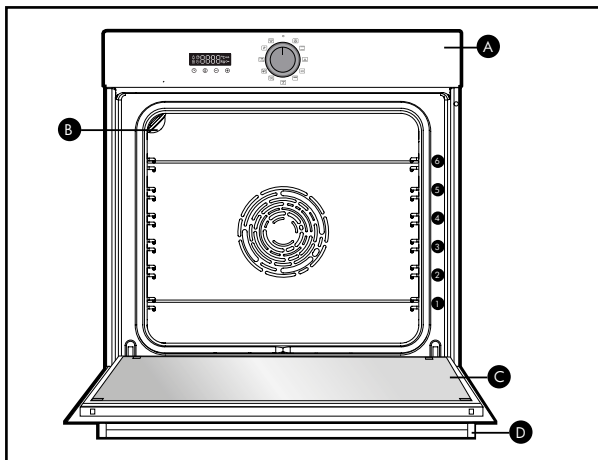
Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, lämmitä sitä tyhjänä, luukku suljettuna, noin 15 minuuttia korkeimmassa lämpötilassa. murtumaan laitteeseen. Mineraalivilla, joka ympäröi uunin ontelo, voi aluksi antaa erityisen hajun koostumuksestaan johtuen. Samoin saatat huomata savua. Kaikki tämä on normaalia.





Uunin yleiskuvaus

UUNIN YLEISKUVAUS



A Ohjauspaneeli

B Valo

C Luukku

D Kädensija

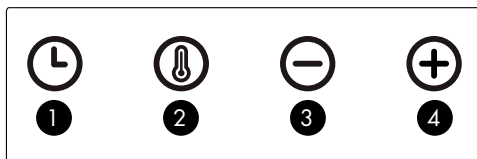
Tässä uunissa on 6 peltitasoasentoa lisävarusteille: peltitasot 1 - 6.

• NÄYTTÖ



- Kokkaus aika
- Keittämisen loppu
- Näppäimistön lukitus
- Ajastin
- Lämpötilan ilmaisin
- Esilämmityksen ilmaisin
- Lukko

• PAINIKKEET



- 1** Kellon ja kestoajan asetukset
- 2** Lämpötilan asetukset
- 3** Painike -
- 4** Painike +

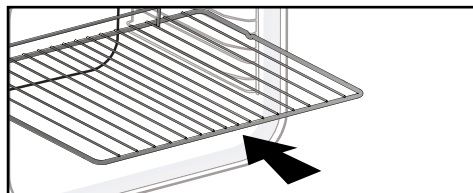


TARVIKKEET

• Kaatumisen estävä turvaritilä

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

Aseta ritilän kahva uunin takaosaa vasten.



• Syvä monikäyttöpelti 45mm

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



Varoitus:

Poista tarvikkeet ja hyllyt uunista ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista.

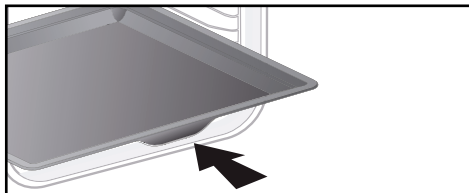
Varoitus:

Lämmön vaikutuksesta lisävarusteet voivat deformoitua vaikuttamatta niiden toimintaan. Ne palaavat alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.



• Paistopelti 20mm

Asennus peltitasolle ripa kohti uunin luukkuja. Sopii keksien, muroksien ja kuppikakkujen paistamiseen. Kallistettu laita helpottaa leivonnaisten asettamista pellille. Peltiä voi myös käyttää peltitasolla grilliritilän alla keräämään grilliruista tippuvaa rasvaa.



Vinkki

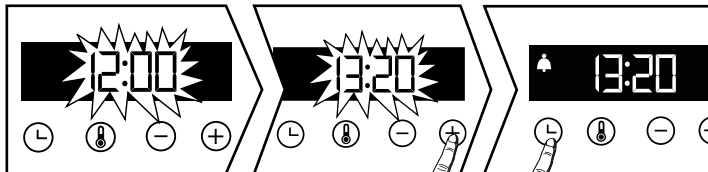
Välttääksesi rasvaisista lihoista syntyvän savun muodostumista paistamisen aikana suosittelemme laittamaan pienen määrän vettä tai öljyä syvän paistopellin pohjalle.



ASETUKSET

• Kellon asetukset

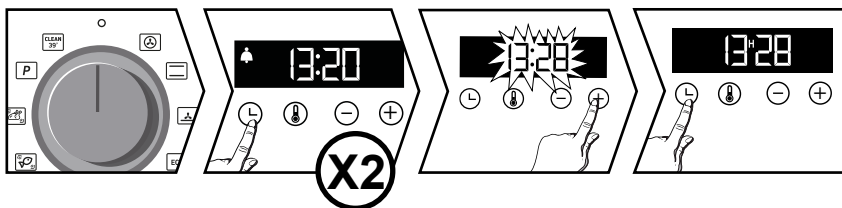
Kun virta kytketään uuniin näytössä vilkkuu 12:00.







Aseta kellonaika painikkeilla + tai -. Vahvasta painikkeella  . Sähkökatkon jälkeen kellonaika vilkkuu.

• Kellonajan muuttaminen

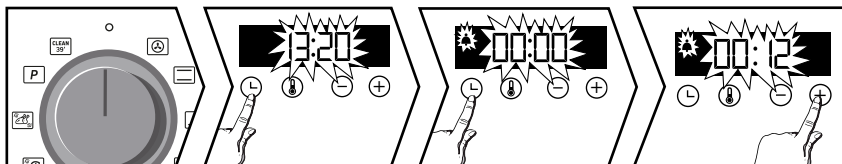
Toiminnon valitsimen on oltava asennossa 0.






Paina painiketta  symboli  ilmestyy  . paina uudelleen painiketta  . Aseta kellonaika painikkeilla + tai - .

• Munakello

Tämä toiminto on käytettävissä vain uunin ollessa pois toiminnasta.



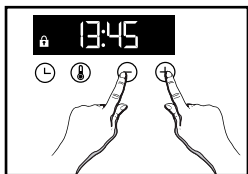
Toiminnon valitsimen on oltava asennossa 0.



Paina painiketta  symboli  ilmestyy. Aseta kellonaika painikkeilla + tai - Vahvasta painikkeella  .

HUOMIO: Ajastintointoa voi muuttaa tai sen voi peruuttaa milloin tahansa. Munakellotoiminto peruutetaan siirtymällä munakellovalikkoon ja asettamalla ajaksi 00:00 ilman vahvistamista, jolloin asetus otetaan automaattisesti käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.



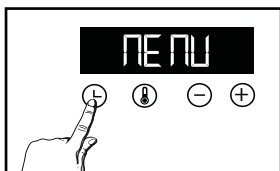
• KÄYTTÖPANEELIN LUKITUS



Paina samanaikaisesti painikkeita + ja - kunnes symboli  à l'écran. ilmestyy näyttöön. Ottaaksesi ohjauspainikkeet  jälleen käyttöön paina samanaikaisesti painikkeita + ja - kunnes symboli häviää näytöltä.

ASETUKSET-VALIKKO


Voit puuttua uunin eri parametreihin seuraavasti: Paina näppäintä, kunnes "MENU" tulee näyttöön päästäksesi asetustilaan.



Paina painiketta uudelleen  vierittääksesi eri asetuksia.

Aktivoi tai deaktivoi eri parametrit + ja - näppäimillä, katso alla oleva taulukko:

	AUTO: Keittotilassa ontelovalaisin sammuu 90 sekunnin kuluttua PÄÄLLÄ: Keittotilassa lamppu palaa aina.
	Aktivoi / deaktivoi näppäinäännet
	Aktivoi / deaktivoi esilämmitystila
	Aktivoi / deaktivoi esittelytila

Poistu "MENU" -valikosta painamalla uudelleen .



Kypsennys

UUNITOIMINNOT

Manuaaliset toiminnot:



KIERTOILMA*

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 250°C
Suositellaan valkoisen lihan, kalan ja vihannesten pehmeuden säilyttämiseen. Valmistettaessa ruokaa useilla tasoilla, jopa 3 kerroksessa.



PERINTEINEN

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
Suositellaan hitaaseen ja monimutkaiseen kypsennykseen: pehmeälihaiseen riistaan. Punaisen lihan paistien ruskistamiseen. Keittolevyllä aluksi valmisteltujen ruokalajien haudutus suljetussa astiassa (coq au vin, pataruoat).



ALALÄMPÖ KIERTO

Minimilämpötila 75°C maksimilämpötila 250°C
Suositellaan kosteille ruokalajeille (piiraat, mehevät hedelmäpiirakat...). Taikinapohja paistuu hyvin. Suositellaan kohoaville leivonnaisille (kakku, pulla, kuivakakku...) ja kohokkaille ilman taikinakuorta.



EKO*

Minimilämpötila 35°C maksimilämpötila 275°C
Tämä asetus auttaa säästämään energiaa ja samalla säilyttämään kypsennyksen hyvät puolet. Kaikki kypsennykset tehdään ilman esilämmitystä.



VOIMAKAS GRILLI MEDIUMGRILLI

Minimilämpötila 180°C maksimilämpötila 275°C
Suositellaan paahdotelepien grillaamiseen, ruokalajien gratinoimiseen, crème brûléeen ruskettamiseen...



GRILLI KIERTO

Minimilämpötila 100°C maksimilämpötila 250°C
Linnunliha liha ja mehevät tai rapeat paistit kaikilla liesitasoilla.

Aseta syvä paistopelti alimmalle peltitasolle. Suositellaan linnunliha lihalle ja paisteille, paistin ruskistamiseksi ja kypsennykseen sekä naudan kyljyksille. Kalasta valuvan rasvan keräämiseen pellille.

Automaattiset toiminnot:

Brandt tarjoaa 3 uutta toimintoa, jotka yhdistävät automaattisesti kaksi kypsennystilaa: perinteisen kypsennyksen ja höyrytyskeiton ruoan ravitsemuksellisten ominaisuuksien säilyttämiseksi ja nopeamman kypsennyksen saamiseksi.



VALKOINEN LIHA

Suosittelaaan sian- ja vasikanpaistien pehmeuden ja lempeyden säilyttämiseksi.



KALAT

Suosittelaaan kokojen tai fileiden kypsennykseen.



SIIPIKARJA

Suosittelaaan kanojen, kalkkunoiden, helmikanojen ja ankkujen keittämiseen. Näitä 3 toimintoa varten sinun tarvitsee vain lisätä astiaan (tiputusastiaan) riittävästi haaleaa vettä ja laittaa se uuniin alemmalle hyllylle ja ruoat kypsennettäväksi tasolla 3.

Katso tippa-astiaan asetettavan veden määrä ohjeiden lopussa olevasta taulukosta automaattisista yhdistetyistä toiminnoista, joissa yhdistetään höyryä.



"Smart Assist" -järjestelmä

Uunissasi on "Smart Assist" -toiminto, joka suosittelee ohjelmoitavaa kestoa ohjelmoitun keston mukaan valitun kypsennystavan mukaan.

** Valmistusmenetelmä suoritettu standardin EN 60350-1: 2016 vaatimusten mukaisesti, jotta voidaan osoittaa EU-asetuksen EU / 65/2014 energiamerkintöjä koskevien vaatimusten noudattaminen.*

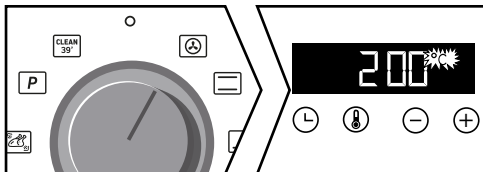


Kypsennys

• Välittömän ruoanlaiton aloittaminen

Ohjelmoijan tulisi näyttää vain aika. Tämän ei pitäisi vilkkua.


Käännä toimintovalitsin haluamaasi asentoon.





Manuaaliset toiminnot:

Lämpötilan nousu alkaa heti. Uuni suosittelee lämpötilaa, jota voidaan muuttaa. Uuni lämpenee ja lämpötilan osoitin vilkkuu. Merkkiäni kuuluu, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.


Automaattiset toiminnot:

 tulee näyttöön.

Valitse ruokasi pakkausselosteen lopusta olevasta taulukosta. Paina + ja - näppäimiä, kunnes näyttöön tulee haluttu kaavio, vahvista sitten näppäimellä .

Paino vilkkuu; syötä ruokasi todellinen paino + ja - näppäimillä ja vahvista sitten .

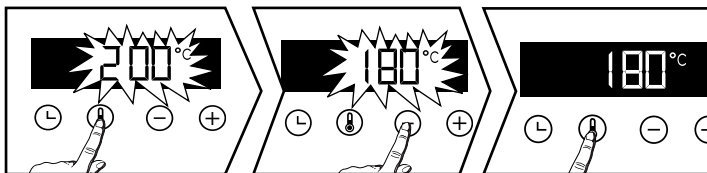
Sinun ei tarvitse asettaa mitään muuta, lämpötila ja kypsennysaika lasketaan automaattisesti.

Kypsennysajan loppu vilkkuu, vahvista näppäimellä .Ruoanlaitto alkaa heti.

• Lämpötilan muutos

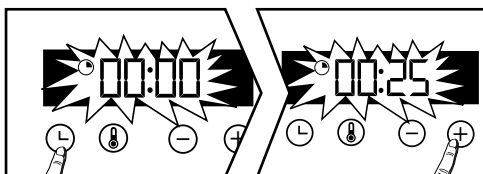
paina .

Säädä lämpötila + tai - avulla. Vahvista painamalla .



• Keston muuttaminen

Kypsennä heti ja paina sitten ,kypsennysaika  vilkkuu, asetus on mahdollista. Aseta kypsennysaika painamalla + tai -.





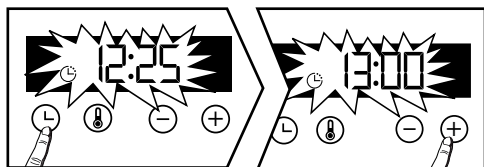
"Smart Assist" -järjestelmä
Uunissasi on "Smart Assist" -toiminto, joka suosittelee kestoja ohjelmoitaessa muokattavaa kypsennysaikaa valitun kypsennystavan mukaan (katso taulukko).

Kypsennysaika tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua. Aika lasketaan heti, kun kypsennyslämpötila on saavutettu.

KEITTOTOIMINTO	KESTO
	30 min
	30 min
	30 min
	30 min
	7 min
	15 min

• Kypsennysajan muuttaminen

Jatka ohjelmoituna kestonäytteenä. Kun olet asettanut kypsennysajan, paina painiketta. ⌚, kypsennysajan loppu ☺.



Näyttö vilkkuu, aseta kypsennysajan loppu painikkeilla + tai -.

Kypsennyksen loppu tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua. Kypsennyksen lopetusnäyttö ei enää vilku.



SISUSTUS - ULKOPINTOJEN PUHDISTUS

• Ontelon puhdistus pyrolyysillä




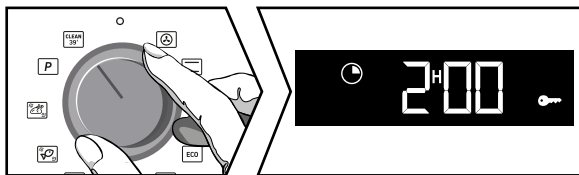
Varoitus


Poista lisävarusteet ja vajerihyllyt uunista ennen pyrolyysipuhdistuksen aloittamista. Ennen kuin aloitat uunin pyrolyysipuhdistuksen, poista kaikki mahdolliset ylivuotot. Poista ylimääräinen rasva ovesta kostealla sienellä.


Turvallisuussyistä pyrolyysin puhdistus suoritetaan vasta sen jälkeen, kun ovi on automaattisesti lukittu, oven avaaminen on mahdotonta.


• Välitön itsepuhdistus

Ohjelmoijan tulisi näyttää kellonaika vilkkumatta. Valitse toimintopainikkeella yksi itsepuhdistussykleistä  tai  :







 = Siivous 39 minuutissa

- "Clean 39" vierittää ruudun kypsennyksen molemmissa päissä ja tarjoaa sinulle mahdollisuuden aloittaa puhdistus. Aseta varsi tälle toiminnolle ja vahvasta näppäimellä . Kesto 0:39 näytetään vuorotellen "Clean 39": n kanssa, puhdistus alkaa. Muutaman minuutin kuluttua avain ilmestyy, uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi koko ohjelman ajan.

Jos haluat käyttää "Clean 39" -uunia, joka on kylmä tai ei tarpeeksi kuuma, ohjelman käynnistysolosuhteet eivät salli tätä puhdistusta. 0:00 ilmestyy näytölle, sinun on sitten valittava toinen itsepuhdistuva asento  .

 = 2 tunnin tai 1 tunnin 30 minuutin pyrolyysi haluttaessa. Aseta vipu tähän toimintoon.



Aseta vipu tähän toimintoon.  tulee näyttöön. Paina + valitaksesi pyrolyysi uunisi likaantumisasteen mukaan.

Valinnan mukaan näytössä näkyy kesto 2:00 (tai 1:30). Vahvasta näppäimellä .  (tai ) näytetään,, pyrolyysi alkaa.

Puhdistuksen lopussa näytössä näkyy 0:00 ja luukku avautuu.

Palauta toimintovalitsin asentoon 0.

• Lykätyt itsepuhdistus

Sinulla on mahdollisuus lykätä Pyrolyysin alkua. Kun ohjelman kesto näkyy näytöllä, paina painiketta  ja aseta uusi lopetus aika + ja - näppäimillä ja vahvasta sitten painikkeilla . Itsepuhdistus alkaa myöhemmin ja päättyy uutena aikataulun mukaan. Palauta toimintovalitsin asentoon 0 puhdistuksen lopussa.

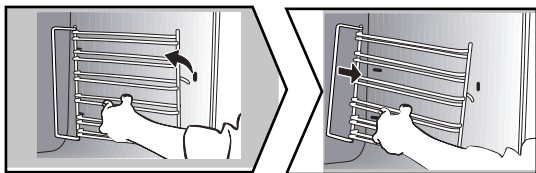


• Ulkopinnan puhdistaminen

Käytä ikkunanpuhdistusaineeseen kastettua pehmeää liinaa. Älä käytä hankausvoiteita tai kaavinsientä.

• Johtotelineiden puhdistus

Pura vaihejohdot niiden puhdistamiseksi. Nosta askelman etuosa ylös; työnnä koko askel ylöspäin ja vapauta etukoukku kotelostaan. Vedä sitten koko askelta hieman itseäsi kohti vapauttaaksesi takakoukut kotelostaan. Poista 2 vaihetta.



• Oven lasin puhdistus



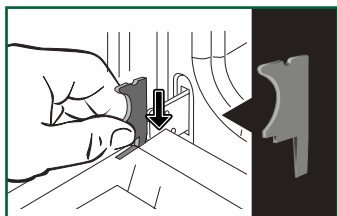
Varoitus :

Älä käytä hankauspuhdistusaineita, hankaussientä tai metallikaavioita uunin lasin luukun puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja saada lasin rikkoutumaan.

Poista ensin ylimääräinen rasva sisäpaneelistä pehmeällä liinalla ja pesuaineella. Puhdista erilaiset sisäpaneelit purkamalla ne seuraavasti:

• Oven lasin puhdistus

Avaa luukku kokonaan ja lukitse se laitteen muovipussissa olevalla muovikiilalla.



Poista ensimmäinen leikattu ruutu: paina työkalua (ruuvimeisseliä) paikoissa (A), jotta voit purkaa paneelin.



Tärkeä:

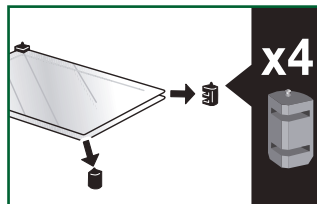
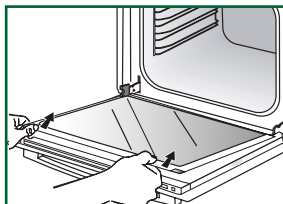
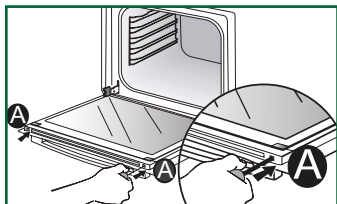
Varmista, että merkitsit tämän ensimmäisen ikkunan asennussuunnan (kiiltävä puoli itseäsi kohti)



Puhdistus

Ovi koostuu mallista riippuen kahdesta ylimääräisestä ruudusta, joissa kummassakin kulmassa on musta kumilevy. Poista tarvittaessa ne puhdistusta varten.

Älä upota ikkunoita veteen. Huuhtele puhtaalla vedellä ja pyyhi kuivaksi nukkaamattomalla liinalla.

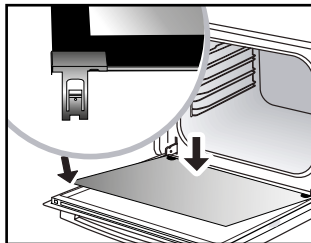
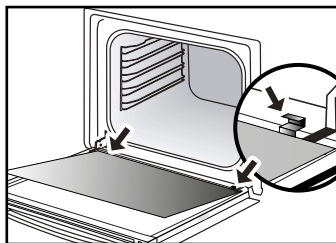
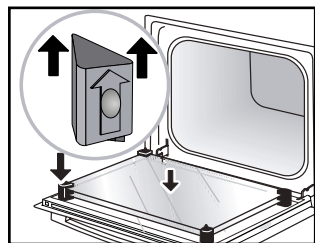


• Oviikkunoiden asentaminen

Puhdistuksen jälkeen aseta neljä ylöspäin osoittavan nuolen kumitulppaa uudelleen ja aseta lasikokoonpano uudelleen.

Kiinnitä viimeinen ruutu metallitukiin, kiinnitä sitten kiiltävä puoli itseäsi kohti ja poista muovikiila.

Laitte on jälleen toiminnassa.

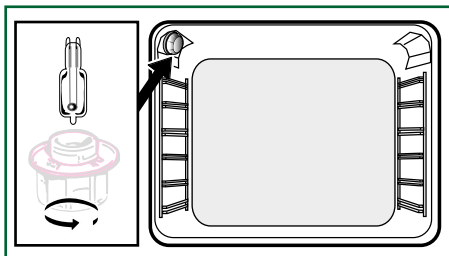


• Lampun vaihtaminen



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, kanta G9.

Käytä kumikäsinettä lampun suojalasin irrottamiseen.



POIKKEAMAT JA RATKAISUT

Uuni ei lämpene.

Tarkista uunin virtakytkentä ja että uunia ei ole kytketty irti sulakkeesta. Suurena valittua lämpötilaa.

Uunin valo ei toimi.

Vaihda lamppu tai polttimo. Tarkista uunin virtakytkennät.

Uunin jäädytyspuhallin jatkaa toimintaansa uunin sammuttamisen jälkeen.

Tämä on normaalia. Jäädytyspuhallin voi toimia jopa enintään 1 tunnin ajan kypsentämisen jälkeen uunin sisä- ja ulkopuolella olevan lämpötilan laskemiseksi. Jos puhallin toimii yli tunnin ajan, ota yhteys huoltopalveluun.

Pyrolyysipuhdistus ei toimi.

Tarkista, että luukku on kiinni. Luukun lukituksessa tai lämpötila-anturissa on häiriö. Ota yhteys huoltopalveluun.

Symboliviilkkuu näytöllä.

Luukun lukituksen vika, ota yhteys huoltopalveluun.

Värisevä melu.

Tarkista, että virtajohto ei ole kosketuksessa taakaseinän kanssa.

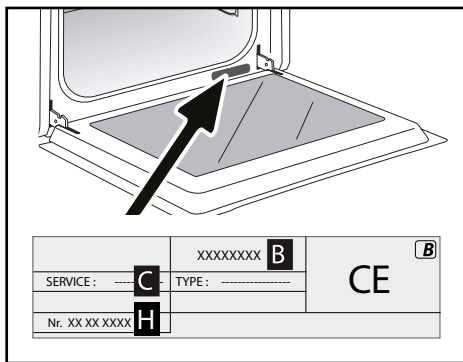
Tällä ei ole vaikutusta laitteen oikeaan toimintaan, mutta se voi silti aiheuttaa tärisevää melua ilmanvaihdon aikana. Irrota laite ja siirrä johtoa. Vaihda uuni.



Myynnin jälkeinen palvelu

KORJAUSTOIMET

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 : Tuotenumero
- C : Huoltotiedot
- H : Sarjanumero

ALKUPERÄISET OSAT

Huoltokäsittelyn aikana pyydä käyttämään vain alkuperäisiä sertifioituja varaosia.





RUOKALAJIT	* * * * * * *												min	
Liharuoat														
Porsaanpaisti (1 kg)	200	2					180	2						60
Vasikanpaisti (1 kg)	200	2					180	2						60-70
Naudanpaisti	240	2												30-40
Lammas (reisi, lapa 2,5 kg)	220	1.			220					200	2			60
Linnunliha (1 kg)	200	2			220		180	2			210	3		60
Linnunliha, suurikokoinen	180	1.												60-90
Kanankoipi					220	3					210	3		20-30
Porsaan- tai vasikankyljykset					210	3								20-30
Naudankyljykset (1 kg)					210	3					210	3		20-30
Lampaankyljykset					210	3								20-30
KALA														
Grillattu kala					275	4								15-20
Paistettu kala	200	3					180	3						30-35
Kala en papillote	220	3					200	3						15-20
Vihannekset														
Gratiinit					275	2								30
Perunagratiiini	200	2					180	2						45
Lasagne	200	3					180	3						45
Täytetyt tomaatit	170	3					160	2						30
Leivonnaiset														
Savoiard- ja Génoisekeksit			180	2								180	2	35
Kääretorttu	220	3										180	2	5-10
Pulla	180	1.	210									180	2	35-45
Pikkuleivät	180	2					175	3						20-25
Hiekkakakut	180	1.	180	1.								180	2	45-50
Hedelmäpiiras	200	2					180	3						30-35
Vanukkaat	165	2										150	2	30-40

* (mallista riippuen)



RUOKALAJIT	* * * * * * *														 min	
Leivonnaiset																
Madeleine-leivokset	220	3						200	3							5-10
Tuulihatut	200	3						180	3					180	3	30-40
Petit fours -leivokset	220	3						200	3							5-10
Savariini	180	3												175	3	30-35
Murotaikinaleivät	200	1.						195	1.							30-40
Hedelmäpiirakat	215	1.						200	1.							20-25
Hiivataikinapiirakat	210	1.						200	1.							10-30
Sekalaiset																
Vartaat	220	3			210	4										10-15
Lihamureke	200	2						190	2							80-100
Pitsa murotaikina	200	2														30-40
Pitsa leipätaikina																15-18
Piiraat																35-40
Kohokkaat														180	2	50
Tortut	200	2														40-45
Leipä	220							200		220						30-40
Paahdettu leipä	180				275	4-5										2-3
Suljetut astiat (pataruoat)	180	2												180	2	90-180

* (mallista riippuen)



Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille

HUOMAUTUS: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

VASTAAVUUS: ARVOT T °C

°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275
ARVOT	1	2	3	4	5	6	7	8	9 max

Kaikki lämpötilat ja kypsennysajat on annettu esilämmitetyille uunille

HUOMAUTUS: Lihan on oltava huoneenlämmössä ainakin 1 tunnin ajan ennen uuniin laittamista.

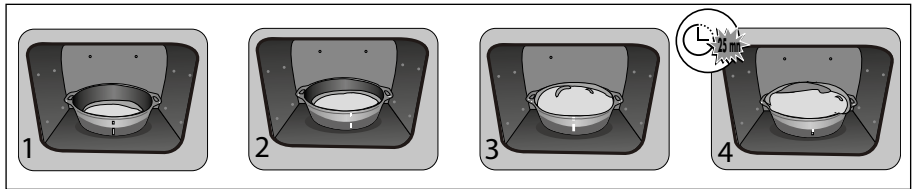
Hiivaresepti (riippuen mallista)

Ainekset:

● Jauhoa 2 kg ● Vettä 1240 ml ● Suolaa 40 g ● 4 pakettia leivontaan tarkoitettua kuivahiivaa
Sekoita taikina mikserillä ja anna sen kohota uunissa.

Ohje: Hiivataikinaresepteille. Laita taikina uuninkestävässä astiassa lämpimään paikkaan, Irrota ristikot ja aseta pelti uunin pohjalle.

**Lämmitä uuni kiertoilmatoiminnalla viiden minuutin ajan 40-50 °C:seen.
Sammuta uuni ja anna taikinan nousta 25-30 minuutin ajan jälkilämmöllä.**





TOIMINTOJEN SOVELTUVUUSTESTIT STANDARDIN CEI 60350 MUKAISESTI














RUOKA-AINE	*Uunitoi- minto	TASO	Lisävarusteet	T °C	AIKA min.	ESILÄM- MITYS
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	30-40	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		5	pelti 45 mm	150	25-35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	25-45	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		3	pelti 45 mm	175	25-35	kyllä
Murokeksit (8.4.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	160	30-40	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		5	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	20-40	kyllä
Pikkukakut		3	pelti 45 mm	170	25-35	kyllä
Pikkukakut		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	170	25-35	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		4	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		3	grilli	150	30-40	kyllä
Pehmeä kakku ilman rasvaa (8.5.1)		2 + 5	pelti 45 mm + grilli	150	30-40	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1.	grilli	170	90-120	kyllä
Hedelmäpiirakka (8.5.2)		1.	grilli	170	90-120	kyllä
Omenapiirakka (8.5.2)		3	grilli	180	90-120	kyllä
Gratinoitu pinta (9.2.2)		5	grilli	275	3-6	kyllä

* (mallista riippuen)

HUOMAUTUS: Paistettaessa kahdella tasolla pellit voi ottaa pois eri aikoihin.



TAULUKKO YHDISTETYT TOIMINNOT AUTOMAATTINEN HÖYRYN YHDISTÄMISEN KANSSA

Ohjaussauvan asento	Näyttö ohjelmojalla	Ruoka	Lisättävän veden määrä
		Kana	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Ankka	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Turkki	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Helmikana	800 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Kokonainen kala (iso)	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Kokonainen kala (tasainen)	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Pienet kokonaiset kalat	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Kalafileet	300 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Paahdettua sianlihaa	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa
		Paahdettua vasikanlihaa	500 ml haaleaa vettä tiputusastiassa

TÄRKEÄ

Aseta tiputusastia (haalealla vedellä) alemmalle hyllylle, tasolle 1 ja kypsennettävä ruokasi tasolle 3.