



Asennus- ja Käyt- töohjeet

Hyvä asiakas



Onnittelemme sinua hyvän ostoksesi johdosta. Uskomme sinun vakuuttuvan nopeasti tuotteittemme erinomaisesta luotettavuudesta.

Laitteen käytön helpottamiseksi liitämme mukaan tämän kattavan käyttöoppaan.

Ohjeiden avulla pääset tutuksi hankkimasi uuden laitteen kanssa. Lue ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran.

Varmista kummassakin tapauksessa, että laite on toimitettu vahingoittumattomana. Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota yhteys myyntiedustajaamme tai laitteen toimittaneeseen liikkeeseen. Puhelinnumero on kassakuitissa tai pakkausluettelossa. Toivottavasti sinulla on paljon iloa hankkimastasi uudesta kotitalouskoneesta.

Liitântäohjeet

Kytkenä on suoritettava kohdassa Kytkenä virtälähteeseen annettujen ohjeiden ja asianmukaisten, voimassa olevien määräysten ja standardien mukaisesti. Kytkenän saa suorittaa vain valtuutettu asentaja.

Arvokilpi

Laitteen perustiedot sisältävä arvokilpi on kiinnitetty uunin reunaan ja se näkyy, kun uuninluukku avataan.

TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.....	5
Turvallisuustoimenpiteitä.....	5
Varoituksia.....	5
Laitteen käyttötarkoitus.....	6
LAITTEEN KUVAUS	7
Jäähdytystuuletin.....	8
Merkkivalot.....	8
Ohjelma-ajastin.....	8
UUNI.....	9
Ennen uunin käyttöäensimmäistä kertaa.....	9
Tärkeitä varoituksia.....	9
ELEKTRONINEN OHJELMA-AJASTIN.....	10
Kellonajan asettaminen.....	10
Uunin käyttö ilman ajastinasetuksia.....	11
Uunin käyttö ohjelma-ajastimen asetusten kanssa.....	11
Minuuttimuistuttimen asettaminen.....	12
Asetuksen näyttäminen.....	12
Asetuksen poistaminen.....	13
Uunin käyttö.....	13
Uunissa on seuraavat toiminnot.....	14
Paistotasot (mallista riippuen).....	16
Olosvedettävät teleskooppikiskot (mallista riippuen).....	16
Uunin tarvikkeet (mallista riippuen).....	17
RUOANVALMISTUS	18
Leivonnaisten paistaminen.....	18
Lihan paistaminen.....	23
Grillaus ja ruskistus.....	25
Säilöntä.....	28
Sulatus.....	29
PUHDISTUS JA HOITO.....	30
Puhdistus.....	31
Hoito (mallista riippuen).....	32
Osien vaihtaminen.....	35
ERITYISET VAROITUKSET JA VIANETSINTÄ.....	36
Tärkeää.....	36
ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET	38
Tärkeitä varoituksia.....	38
Asennus.....	38
Sähköliitäntä.....	39
TEKNISET TIEDOT	41
Arvokilpi.....	41

TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

Turvallisuustoimenpiteitä

- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen tai tiedon puutetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvalliseen käyttöön liittyviä ohjeita, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät riskit. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.
- VAROITUS: Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alla 8-vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu, jotta vältetään mahdolliselta sähköiskulta.
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.
- Älä puhdista keittotasoa höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erityisillä ohjausjärjestelmillä.

Varoituksia

- Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!
- Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen.
- Jos tämän laitteen lähellä sijaitsevien laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi vuorostaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen, esim. huoneen lämmittämiseen. Älä aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille.

- Ole erityisen huolellinen, kun valmistat ruokaa uunissa. Korkeista lämpötiloista johtuen uunipannut, paistopellit, ritilä ja uunin sisäseinät tulevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patakintaita.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.
- Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.
- Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.
- Ylikuorma voi vahingoittaa uunin luukun saranoita. Älä aseta painavia astioita auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosia. Irrota luukku ennen uunin puhdistusta (katso kohta »Uunin luukun irrottaminen ja asentaminen«). Älä astu tai istu auki olevan uunin luukun päälle (lapset!).



Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen.

Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoinimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Laitteen käyttötarkoitus

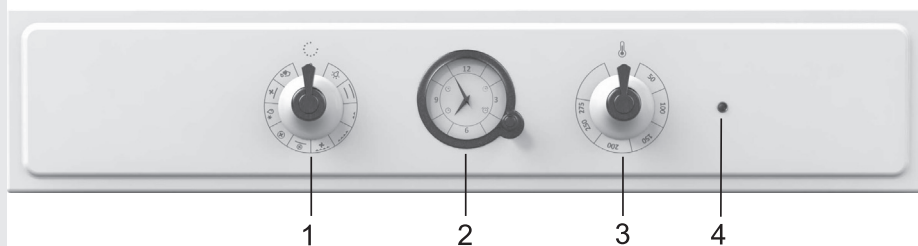
Laite on tarkoitettu tavalliseen ruoanlaittoon kotitalouksissa eikä sitä saa käyttää muihin tarkoituksiin. Käyttötavat kuvataan kattavasti tässä käyttöoppaassa.

LAITTEEN KUVAUS

Kuvassa näkyy yksi laitteen malleista. Koska näiden ohjeiden kattaman laiteryhmän laitteilla on erilaisia ominaisuuksia, oppaassa voidaan kuvata toimintoja ja lisälaitteita, jotka eivät koske hankkimaasi laitetta.



1. Ohjauspaneeli
2. Uuninluukun kahva
3. Uuninluukku



- 1 Virtakytkin ja uunin toimintovalitsin
- 2 Ohjelma-ajastin
- 3 Lämpötilan säätönappi ja asteikko

- 4 Uunin merkkivalo. Tämä valo palaa, kun uuni lämpenee. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, valo sammuu (vain joissakin malleissa).

(vain joissakin malleissa)

Jäähdytystuuletin

Tärkeä osa laitetta on sisäänrakennettu jäähdytystuuletin, joka jäähdyttää laitteen ulkoseinät ja ohjauspaneelin.

Merkkivalot

Punainen lamppu

Punainen valo syttyy, kun uunin lämpövastukset ovat toiminnassa. Kun valittu lämpötila saavutetaan, valo sammuu.

Taustavalaistu säätönupin asteikko

(vain joissakin malleissa)

Säätimen asteikko syttyy, kun toiminto valitaan. Jos laitteessa on tämä toiminto, siinä ei ole keltaista merkkivaloa.

Ohjelma-ajastin

Ajastimen käyttö edellyttää ajan asettamista. Uunin käyttö on mahdollista vasta, kun kellonaika on asetettu.

Ennen uunin käyttöäensimmäistä kertaa

- Irrota kaikki lisävarusteet uunista ja puhdista ne lämpimällä vedellä ja tavallisella puhdistusaineella. Älä käytä hiovia puhdistusaineita.
- Kun uunia lämmitetään ensimmäistä kertaa, siitä erittyvä uudelle laitteelle tyypillinen haju. Tuuleta sen vuoksi huonetta kunnolla uunin lämpenemisen ajan.

Tärkeitä varoituksia

- Käytä tummia, mustalla silikonilla tai emalilla päällystettyjä paistopeltejä, sillä niiden lämmönsiirto-ominaisuudet ovat erityisen hyvät.
- Esilämmitä uuni vain, jos valmistusohjeessa tai tämän oppaan ohjetaulukoissa kehoitetaan nimenomaan tekemään niin.
- Tyhjän uunin lämmittämiseen kuluu paljon energiaa. Sähköä voidaan säästää paistamalla useammanlaisia leivonnaisia peräkkäin, koska uuni on jo valmiiksi lämmin.
- Uuni voidaan sammuttaa noin kymmenen minuuttia ennen arvioitua valmistumisaikaa. Tällä tavoin säästyy hieman sähköä ja jälkilämpö voidaan käyttää hyväksi.
- **Huomaa:** Kun paistaminen on suoritettu loppuun, jäähdytyspuhallin lopettaa toiminnan. Jos jätät astioita uuniin, höyryä voisi haihtua siitä ja tiivistyä etupaneelille ja uunin luokkuun. Tiivistymisen estämiseksi aseta ohjelmavalitsimen kytkin »valo«-asentoon. Tällöin jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaa ja jäähdyttää uunia estäen tiivistymän kertymisen.

ELEKTRONINEN OHJELMA-AJASTIN



A Toimintovalitsin

- 1 Uunin viivästetty käynnistys
- 2 Uunin toiminnan päätyminen
- 3 Minuuttimuistutin
- 4 Aikanäyttö
- 5 Kello

- Valitse aika-asetukset painamalla toistuvasti valitsinta (A). Valittu symboli alkaa vilkkua näytöllä. Käännä valitsinta (A) toiminnon asettamiseksi ja paina sitä asetuksen vahvistamiseksi. Kellon viisarit siirtyvät automaattisesti ajan näyttöön. Asetussymbolit palavat edelleen.
- Joka kerran valitsinta (A) painaessasi kuulet äänimerkin vahvistukseksi tästä.
- Pidä valitsinta (A) 2 sekuntia painettuna asetetun toiminnon poistamiseksi.

Kellonajan asettaminen

- Jos aikanäytön symboli (4) vilkkuu (liitettyäsi laitteen ensimmäisen kerran tai sähkökatkoksen johdosta), paina valitsinta (A) ja pidä sitä painettuna kaksi sekuntia, niin että vilkkuminen lakkaa.
- Valitse tämän jälkeen aikanäyttö (4) painamalla toistuvasti valitsinta (A). Aikanäyttö alkaa vilkkua, kun se on valittuna.
- Käännä valitsinta (A) ajan asettamiseksi.
- Vahvista asetukset painamalla valitsinta (A) uudelleen. Jos mitään painiketta ei paineta, asetukset tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin käyttö ilman ajastinasetuksia

- Aikanäytön symboli (4) alkaa vilkkua, kun laite liitetään ensimmäistä kertaa virtaverkkoon tai sähkökatkoksen jälkeen.
- Jotta uuni alkaisi toimia, paina valitsinta (A) ja pidä sitä painettuna kahden sekunnin ajan. Aikanäyttö lakkaa vilkkumasta.
- Uunia voidaan käyttää rajoituksetta, jos ajastinasetuksia ei tehdä.

Uunin käyttö ohjelma-ajastimen asetusten kanssa

Ohjelma-ajastinta voidaan käyttää uunin toiminnan ohjelmointiin kahdella tavalla:

- Päätymisajan asettaminen – uuni sammuu esiasetettuun aikaan.
- Viivästetyn käynnistysajan asettaminen – uuni käynnistyy automaattisesti ja sammuu asetettuun aikaan.

Päätymisajan asettaminen

Tätä toimintoa käytettäessä voidaan asettaa ajankohta, jolloin uunin halutaan sammuvan. Asetus voi olla pisimmillään 15 tuntia asetushetkestä.

- Tarkista että kelloon on asetettu tarkalleen oikea aika.
- Valitse symboli (2) painamalla toistuvasti valitsinta (A), kunnes symboli alkaa vilkkua.
- Käännä valitsinta (A) sammumisajan asettamiseksi.
- Vahvasta asetus painamalla valitsinta (A) uudelleen. Kellon viisarit siirtyvät ajan näyttöön. Uunin sammumissymboli alkaa palaa.
- Kytke uuni päälle (käytä uunin nuppeja toimintatilan ja lämpötilan asettamiseksi). Uuni alkaa toimia asetettuna aikana ja sammuu valittuna päätymisaikana.
- Kun kello saavuttaa valitun päätymisajan, uuni sammuu. Lisäksi uuni antaa toistuvan äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla valitsinta (A); muussa tapauksessa se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua. Symboli (2) alkaa vilkkua. Jos haluat jatkaa kypsentämistä, paina valitsinta (A), pidä sitä painettuna 2 sekuntia ja aseta tämän jälkeen tarvittaessa uusi kypsennysaika.

Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tämän tilan avulla voit määrittää, milloin uunin tulee käynnistyä (kypsennyksen aloitusaika) ja milloin sen tulee sammua jälleen (päättymisaika).

Päättymisaikaa voidaan lykätä korkeintaan 12 tuntia kulloistakin kellonajasta laskettuna: kypsennyksen kestoksi voidaan asettaa korkeintaan 3 tuntia.

- Tarkista että kelloon on asetettu tarkalleen oikea aika.
- **Käynnistysajan asettaminen:** Valitse symboli (1) painamalla valitsinta (A). Käännä valitsinta (A) käynnistysajan asettamiseksi ja vahvasta valinta painamalla valitsinta (A). Sammumista kuvaava symboli alkaa vilkkua (2).
- **Päättymisajan asettaminen:** Käännä valitsinta (A) päättymisajan asettamiseksi ja vahvasta valinta painamalla valitsinta (A).
- Kellon viisarit siirtyvät kellonäyttöön. Symbolit (1) ja (2) syttyvät palamaan.
- Ajastin odottaa kypsennysprosessin aloittamista.
- Tee uunin asetukset - käytä uunin nuppeja toimintatilan ja lämpötilan asettamiseksi.
- Uuni alkaa toimia asetettuna käynnistymisaikana ja sammuu valittuna päättymisaikana.
- Kun kello saavuttaa valitun päättymisajan, uuni sammuu. Lisäksi uuni antaa toistuvan äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla valitsinta (A); muussa tapauksessa se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua. Symboli (2) alkaa vilkkua. Jos haluat jatkaa kypsentämistä, paina valitsinta (A), pidä sitä painettuna 2 sekuntia ja aseta tämän jälkeen tarvittaessa uusi kypsennysaika.

Minuuttimuistuttimen asettaminen

Kelloa voidaan käyttää myös minuuttimuistuttimena, joka antaa hälytyksen asetetun ajan kuluttua. Minuuttimuistutin voidaan valita ainoastaan, jos ohjelma-ajastin ei ole ohjelmoituna tai käytössä.

- Valitse symboli (3) painamalla toistuvasti valitsinta (A), kunnes symboli alkaa vilkkua.
- Käännä valitsinta (A) asettaaksesi ajan, jonka kuluttua minuuttimuistutin antaa äänimerkin. Asetus voi olla pisimmillään 3 tuntia.
- Vahvasta asetus painamalla valitsinta (A) uudelleen. Kellon viisarit siirtyvät automaattisesti kellonäyttöön ja symboli (3) syttyy palamaan.
- Kun asettamasi aika on kulunut, uuni antaa toistuvan äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla valitsinta (A) ja pitämällä sitä 2 sekuntia painettuna; muussa tapauksessa se kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 minuutin kuluttua.

Asetuksen näyttäminen





Mikäli ajastintoiminto on asetettuna, saat sen näkyviin painamalla valitsinta (A). Kellon viisarit siirtyvät hetkeksi asetettuun aikaan ja palaavat sitten näyttämään nykyisen ajan.

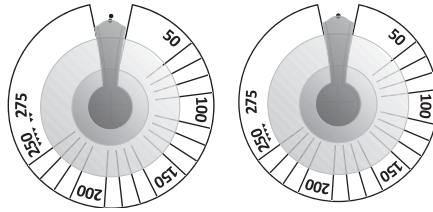
Asetuksen poistaminen

Voit poistaa asetuksen painamalla valitsinta (A) ja pitämällä sitä 2 sekuntia painettuna. Poistetun toiminnon symboli sammuu.

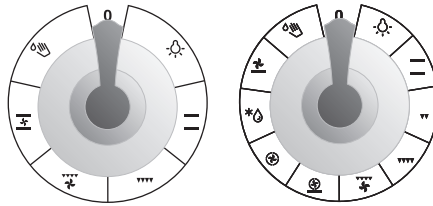
Uunin käyttö

Uunia käytetään virtakytkimen, toimintovalitsimen ja lämpötilan säätönupin ja asteikon avulla.

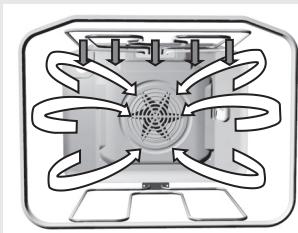
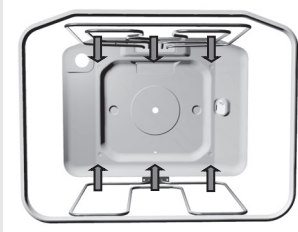
Huomaa. Kun käytät toimintoja Iso grilli , tai Grilli , aseta lämpötilan säätönuppi asentoon, joka on ilmoitettu näille kahdelle toiminnolle sopivaksi , .



Virtakytkin ja toimintovalitsin



Uunissa on seuraavat toiminnot



Uunin valo

Joissakin malleissa on kaksi sisävaloa: toinen takaseinän yläosassa ja toinen, lisävalo, oikean sisäseinän keskellä. Uunin valo voidaan valita itsenäisesti, kun muita toimintoja ei valita. Kaikkien muiden toimintojen yhteydessä uunin valo syttyy automaattisesti, kun toiminto valitaan.

Ylä- ja alalämpövastus

Uunin ylä- ja alaosassa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti uuniin sisäosiin. Leivonnaisia ja lihaa voidaan paistaa vain yhdellä paistotasolla.

Iso grilli

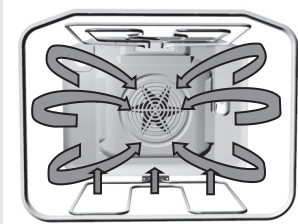
Tämä toiminto käyttää ylälämpövastusta ja infrapunalämpövastusta samanaikaisesti. Uunin sisäkattoon asennettu infrapunalämpövastus säteilee lämpöä suoraan. Lämmitystehon parantamiseksi tai uuniritilän koko alueen hyödyntämiseksi mahdollisimman hyvin käytetään myös ylälämpövastusta. Toiminto sopii pienten lihapalojen, kuten pihvien, paistien, kyljyksien, grillikylkien jne.), valmistukseen.

Grilli

Käytetään vain infrapunalämpövastusta (jota käytetään myös ylälämpövastuksen kanssa Iso grilli -toiminnossa). Toiminto sopii pienten määrien, esimerkiksi muutaman lämpimän voileivän, grillimakkaran tai pelkän paahtoleivän grillaamiseen.

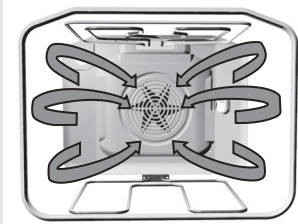
Grilli ja tuuletin

Tämä toiminto käyttää infrapunalämpövastusta ja tuuletinta samanaikaisesti. Toiminto sopii lihan ja isojen liha- tai siipikarjapalojen grillaamiseen yhdellä paistotasolla. Sopii myös gratioitujen ruokien valmistukseen tai ruskistamiseen.



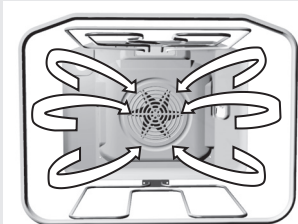
Kuuma ilma ja alalämpövastus

Tätä toimintoa käytettäessä alalämpövastus ja kuumailmatuuletin toimivat samanaikaisesti. Toiminto sopii erityisen hyvin pitsan paistamiseen. Se on ihanteellinen myös kosteiden tai paksujen leivonnaisten, kohotetusta taikinasta leivottujen hedelmäkakkujen, murotaikinaleivonnaisten tai juustokakkujen paistamiseen.



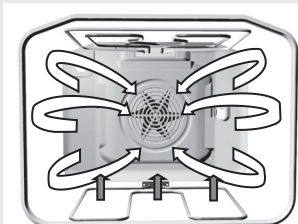
Kuuma ilma

Tätä toimintoa käytettäessä pyöreä lämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinässä oleva tuuletin saa kuuman ilman kiertämään jatkuvasti paistin tai leivonnaisten ympärillä. Toiminto sopii lihan ja leivonnaisten paistamiseen useilla paistotasoilla samanaikaisesti. Paistolämpötila on säädettävä alemmaksi kuin normaalikäytössä.



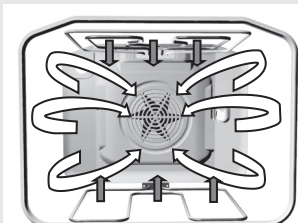
Sulatus

Tässä toiminnossa ilma kiertää uunissa ilman päälle kytkettyjä lämpövastuksia. Vain tuuletin on käytössä. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.



Alalämpövastus ja tuuletin

Tätä toimintoa käytettäessä alalämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Käytetään taikinan kohottamiseen ja hedelmien ja vihannesten säilömiseen. Käytä ensimmäistä paistotasoa alhaalta laskien ja mieluummin matalia kuin syviä uunipannuja, jotta lämmin ilmaa pääsee kiertämään myös ruoan yläpuolelta.



Ylä- ja alalämpövastus sekä tuuletin

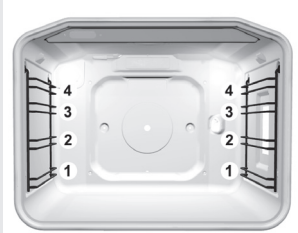
Ylä- ja alalämpövastukset toimivat samanaikaisesti. Tuulettimen ansiosta kuuma ilma kiertää tasaisesti uunissa. Tekniikka sopii leivonnaisten paistamiseen, ruoan sulattamiseen ja hedelmien ja vihannesten kuivattamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo (lämpövastuksien toimintavalvo) sammuu ensimmäisen kerran. Parhaan paistotuloksen saat, jos käytät vain yhtä paistotasoa. Kahdella tasolla samanaikaisesti paistettaessa tulokset ovat hieman huonompia. Uuni täytyy esilämmittää. Käytä toista ja neljättä paistotasoa (alhaalta laskien). Paistolämpötila on säädettävä alemmaksi kuin normaalikäytössä.



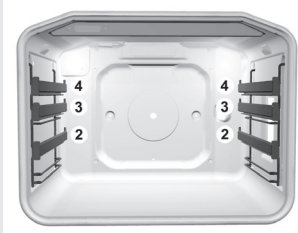
Alalämpövastus ja Aqua Clean -toiminto

Lämpöä säteilee vain uunin pohjaan asennetusta lämpövastuksesta. Valitse tämä toiminto, kun haluat paistaa tai kypsentää ruoan paremmin alapuolelta (esim. kosteat hedelmätäytteiset leivonnaiset). Säädä lämpö lämpötilan säätönupin ja asteikon avulla. Alalämpövastusta voidaan käyttää uunin puhdistamiseen. Ohjeet kohdassa Puhdistus ja hoito.

Paistotasot (mallista riippuen)

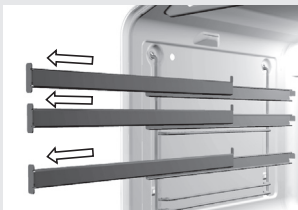


- Tarvikkeita (ritilä, matala paistopelti ja syvä uunipannu) voidaan käyttää uunissa neljällä paistotasolla.
- Ota huomioon, että paistotasoihin viitattaessa järjestysnumero lasketaan aina alhaalta päin (paistotasot kuvataan valmistustaulukoissa alla).
- Kiskot voivat olla **teräslankaa tai teleskooppikiskoja** (laitteen mallista riippuen). Teleskooppikiskot (ulosvedettävät tai sisääntyönnettävät) asennetaan toiseen, kolmanteen ja neljänteen tasoon. Jos kiskot ovat lankakiskoja, ritilä ja pellit työnnetään vierekkäisten lankaprofilien muodostamaan rakoon.



Ulosvedettävät teleskooppikiskot (mallista riippuen)

Teleskooppikiskot (ulosvedettävät tai sisääntyönnettävät) on asennettu toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Ne on asennettu kolmeen tasoon uunin sisäseiniin vasemmalle ja oikealle.



Ulosvedettävät tasot koostuvat (mallista riippuen):

- kolmesta osittain ulosvedettävästä kiskosta
- yhdestä kokonaan ja kahdesta osittain ulosvedettävästä kiskosta
- kolmesta kokonaan ulosvedettävästä kiskosta.



Ulosvedettävät teleskooppikiskot ja muut uunin tarvikkeiden osat kuumentuvat! Käytä patakinnasta tai vastaava suojaa, kun käsittelet niitä.

- Kun haluat asettaa ritilän, paistopellin tai rasvankeräyspellin uuniin, vedä ensin haluamasi tason teleskooppikisko ulos.

Uunin tarvikkeet (mallista riippuen)

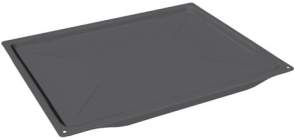


- Aseta ritilä, matala pelti tai syvä pannu ulosvedettävään kiskoon päälle ja työnnä se uuniin. Sulje uuninluukku vasta, kun teleskooppikiskot ovat kokonaan sisällä.

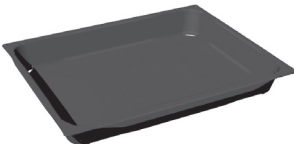
Ritilä, jonka päälle ruokaa sisältävä astia tai ruoka suoraan asetetaan..



Ritilään on asennettu stoppari. Jos haluat poistaa ritilän, nosta sitä hieman kun se osuu stoppariin.



Matala paistopelti on tarkoitettu ainoastaan leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.






Syvä uunipannu on tarkoitettu lihan ja kosteiden leivonnaisten paistamiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräyspeltinä.



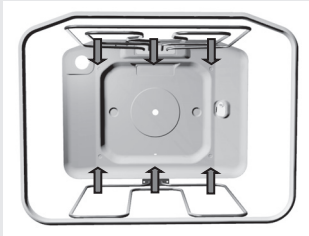
Syvää uunipannua ei pidä panna ensimmäiselle paistotasolle paitsi grilliä käytettäessä tai kun pannua käytetään vain rasvankeräyspeltinä varrasgrillauksessa.

Leivonnaisten paistaminen

- Käytä leivonnaisten paistamiseen toimintoja ,  tai  (Uunin käyttö valituilla toiminnoilla riippuu laitteen mallista.)
- Poista rasvasuodatin aina, kun paistat leivonnaisia

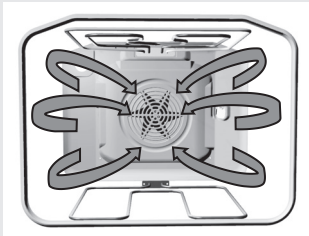
Ohjeet

- Kun paistat leivonnaisia, noudata aina leivonnaisten paistotaulukossa annettuja paistotaso-, lämpötila- ja paistoaikaohjeita. Älä anna muista uuneista saamiesi kokemusten vaikuttaa. Paistotaulukossa annetut arvot on määritetty ja tarkistettu nimenomaan tälle uunille.
- Jos paistotaulukosta ei löydy jotakin tiettyä leivonnaistyyppiä, noudata sitä lähinnä vastaavan leivonnaisen ohjeita.



Leivonnaisten paistaminen ylä- ja alalämpövastuksella

- Käytä vain yhtä paistotasoa.
- Ylä- ja alalämpövastuksen yhdistelmä sopii erityisen hyvin erilaisten kahvileipien, leivän ja lihan paistamiseen.
- Käytä tummia paistopeltejä. Vaaleat pellit heijastavat lämpöä aiheuttaen huonomman paisto- tai ruskistumistuloksen. Pane vuokat aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä.
- Esilämmitys lyhentää paistoaikaa. Pane ruoka uuniin vasta, kun valittu lämpötila on saavutettu eli kun merkkivalo (lämpövastusten toimintavalvo) sammuu ensimmäisen kerran.



Leivonnaisten paistaminen kuumailmatoiminnolla

Leivonnaisten paistaminen kuumalla ilmalla sopii erityisen hyvin samanaikaiseen paistamiseen usealla paistotasolla, ennen kaikkea pikkuleivonnaisten paistamiseen matalilla pelleillä. Esilämmitystä ja toisen ja kolmannen paistotason käyttämistä suositellaan. Tämä toiminto sopii myös kosteille leivonnaisille ja hedelmäkakuille (käytä silloin vain yhtä paistotasoa).

- Lämpötila on yleensä säädettävä alemmaksi kuin ylä- ja alalämpövastusyhdistelmää käytettäessä (katso myös leivonnaisten paistotaulukko).
- Erityyppisiä leivonnaisia voidaan paistaa samanaikaisesti, jos ne kaikki vaativat ainakin suurin piirtein saman lämpötilan.
- Paistoaika voi vaihdella jopa samanlaisilla paistopelleillä. Kun useita paistopeltejä käytetään samanaikaisesti

- kahdella tai jopa kolmella tasolla, jokaisen pellin paisto-aika voi olla erilainen. Jokin pelleistä (yleensä ylimmäinen) on mahdollisesti otettava pois ennen muita.
- Leivosvuokakakut ja muut pikkuleivonnaiset kannattaa leipoa yhtä paksuisiksi ja korkeiksi, sillä kooltaan erilaiset leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti!
- Paistettaessa erityyppisiä leivonnaisia samanaikaisesti uuniin muodostuu huomattava määrä höyryä, joka aiheuttaa lauhteen kerääntymistä uuninluukkuun.

Leivonnaisten paistovinkkejä

Onko kakku kypsä?

Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos ulosvedetyssä tikussa ei näy jälkiä taikinasta, kakku on valmis. Sulje uuni ja käytä hyväksi jäljellä oleva lämpö.

Kakku lätsähtää

Tarkista resepti. Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Noudata sekoitus- tai vaivausaikaohjeita varsinkin, jos teet sen koneella.

Leivonnaiset ovat liian vaaleita

Käytä seuraavalla kerralla tummaa paistoastiaa, paista yhtä tasoa ylempänä tai käännä alalämpö päälle paistoajan loppupuolella.

Kosteatäytteinen leivonnainen (esim. juustokakku) ei ole täysin kypsä

Pienennä lämpötilaa ja pidennä paisto-aikaa seuraavalla kerralla.

Huomautuksia leivonnaisten paistotaulukkoon:

- Lämpötila ilmoitetaan raja-arvoina. Käytä ensin alempaa lämpötilaa. Jos leivonnaiset eivät saa tarpeeksi väriä, lisää lämpöä seuraavalla kerralla.
- Paistoajat ovat noin-aikoja ja voivat vaihdella eri syistä.
- Lämpötilataulukossa lihavoitu arvo tarkoittaa kyseiselle leivonnaistyyppille sopivinta paistotoimintoa.
- Merkintä * tarkoittaa, että valittu toiminto edellyttää uunin esilämmitystä.
- Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöyhdistelmää tai kuumailmatoimintoa käytettäessä - kypsennettäessä vain yhdellä tasolla

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto aika (minuuttia)
Makeat leivonnaiset					
Tiikerikakku, rengaskakku	1	160-170	1	150-160	50-70
Suorakaiteen muotoinen kakku	1	160-170	1	150-160	55-70
Irtopohjavuoassa paistettu kakku	1	160-170	2	150-160	45-60
Juustokakku irtopohjavuoassa	1	170-180	2	150-160	65-85
Hedelmäkakku, murotaikina	1	180-190	2	160-170	50-70
Kuorrutettu hedelmäkakku	1	170-180	2	160-170	60-70
Sokerikakku*	1	170-180	2	150-160	30-40
Sokerikuorrutettu kakku	2	180-190	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sekataikina	2	170-180	2	150-160	45-65
Kirsikkakakku	2	180-200	2	150-160	35-60
Kääretorttu*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kakku hiivataikinasta	2	160-170	2	150-160	25-35
Pullapitko (kohotettu taikina)	2	180-200	2	160-170	35-50
Joulukakku	2	170-180	2	150-160	45-70
Omenapiirakka	2	180-200	2	170-180	40-60
Uunidonitsit	1	170-180	2	150-160	40-55
Suolaiset leivonnaiset					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pitsa*	2	210-230	2	190-210	25-45
Leipä	2	190-210	2	170-180	50-60
Pullat*	2	200-220	2	180-190	30-40
Pikkuleivonnaiset					
Murotaikina - pikkuleivät *	2	160-170	2	150-160	15-25
Marengit *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kohotettu taikina	2	180-190	2	170-180	20-35
Voitaikina	2	190-200	2	170-180	20-30
Tuulihatut (kermatäytteiset)	2	180-190	2	180-190	25-45
Kohokkaat					
Riisikohokas	1	190-200	2	180-190	35-50
Tuorejuustokohokas	1	190-200	2	180-190	40-50
Pakastetaikina					
Omenapiirakka, juustopiirakka	2	180-200	2	170-180	50-70
Juustokakku	2	180-190	2	160-170	65-85
Pitsa	2	200-220	2	170-180	20-30
Ranskanperunat uunissa *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kuorukat	2	200-220	2	170-180	20-35

Huomaa: Paistotason numeroilla tarkoitetaan ritilää, jonka päälle pienet paistopellit tai kakkuvuoat asetetaan, ja matalaa paistopeltiä. Syvää uunipannua ei pidä asettaa ensimmäiselle paistotasolle.



Leivonnaisten paistotaulukko kuumailmatoimintoa ja alalämpövastusta käytettäessä

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C) ⊕	Paistoaika (minuuttia)
Juustokakku (750 g juustoa), murotaikina	2	150-160	65-80
Pitsa *, kohotettu taikina	2	200-210	15-20
Quiche Loraine, murotaikinakuori	2	180-200	35-40
Sokerikuorrutettu omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Hedelmäkakku, sekataikina	2	150-160	45-55
Omenapiirakka, lehtitaikina	2	170-180	45-65

Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C) ±	Paistoaika (minuuttia)
Leivonnaisen tyyppi			
Tiikerikakku, rengaskakku	1	150-160	50-60
Suorakaiteen muotoinen kakku	1	150-160	55-65
Irtopohjavuoassa paistettu kakku	1	150-160	45-55
Juustokakku irtopohjavuoassa	1	150-160	65-75
Hedelmäkakku, murotaikina	1	160-170	45-65
Kuorrutettu hedelmäkakku	1	160-170	55-65
Sokerikakku*	1	150-160	25-35
Sokerikuorrutettu kakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sekataikina	2	150-160	45-60
Kirsikkakakku	2	150-160	30-40
Kääretorttu*	2	160-170	15-23
Kakku hiivataikinasta	2	150-160	25-35
Pullapitko (kohotettu taikina)	2	160-170	35-45
Joulukakku	2	150-160	45-65
Omenapiirakka	2	160-170	50-60
Uunidonitsit	1	150-160	35-45
Suolaiset leivonnaiset			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pitsa*	2	190-200	20-25
Leipä	2	170-180	50-60
Pullat*	2	180-190	15-20
Pikkupalat			
Murotaikina - pikkuleivät	2	150-160	15-25
Marengit *	2	150-160	15-25
Kohotettu taikina	2	160-170	18-23
Voitaikina	2	170-180	20-30
Tuulihatut (kermatäytteiset)	2	170-180	20-30
Pakastetaikina			
Omenapiirakka, juustopiirakka	2	170-180	50-70
Juustokakku	2	160-170	65-85
Pitsa	2	170-180	20-30

Huomaa: Paistotason numeroilla tarkoitetaan ritilää, jonka päälle pienet uunipannut tai kakkuvuoat asetetaan.

- Käytä lihan valmistukseen toimintoja  ja .
- Lihavalla painettu tieto tarkoittaa kyseiselle lihatyypille sopivinta paistotoimintoa.
- Lihaa paistettaessa suositellaan rasvasuodattimen käyttöä (mallista riippuen).

Keittoastioiden käyttöä koskevia vinkkejä

- Liha voidaan paistaa emalipintaisissa ja karkaistusta, lasista valmistetuissa (Pyrex) paistoastioissa sekä savitai valurautapadoissa. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut uunipannut eivät lämpöä heijastavina ole yhtä hyviä.
- Jos paisti peitetään, se pysyy mehukkaampana eikä uuni likaannu yhtä paljon.
- Kannettomassa uunipannussa paisti ruskistuu nopeammin.

Huomautuksia lihan valmistuksesta

- Lihan paistotaulukko sisältää suosituslämpötilat, paistotason ja paistoajan. Koska lihan tyyppi, paino ja laatu vaikuttavat huomattavasti paistoaikoihin, niitä voidaan joutua tarkistamaan.
- Lihan, siipikarjan ja kalan valmistaminen uunissa on taloudellista vain, jos paino on yli 1 kg.
- Lihaa valmistettaessa on nestettä lisättävä riittävästi, jotta lihan rasva ja mehut eivät pala kiinni uunipannun pintaan. Tämä tarkoittaa, että pitkän valmistusajan aikana paistia on tarkistettava ja nestettä lisättävä useita kertoja.
- Suurin piirtein puolessa välissä valmistusta paisti on käännettävä, varsinkin uunipannussa paistettaessa. Parempi paistotulos saadaan, jos valmistus aloitetaan yläpuoli käännettynä alaspäin.
- Isoja lihapaloja paistettaessa uuninluukkuun voi kerääntyä lauhdetta. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi paiston jälkeen.
- Voit välttää lauhteen kerääntymistä, kun et jätä ruokia jäähtymään uuniin.

Lihan paistotaulukko ylä- ja alalämpöyhdistelmää tai kuumailmatoimintoa käytettäessä - kypsennettäessä vain yhdellä tasolla

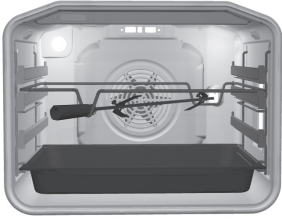
Lihan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto aika (minuuttia)
Naudanliha						
Naudanpaisti	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Naudanpaisti	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Paahtopaisti, puolikypsä	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Paahtopaisti, kypsä	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Porsaanliha						
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Porsaan kylki	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Porsaan kylki	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Lapa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Possurulla	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kyljykset	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Jauheliha (lihamureke)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Vasikanliha						
Vasikanlihakäärö	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Vasikanpaisti	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lammas						
Karitsan kylki	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Lampaanpaisti	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Riista						
Kanipaisti	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Peurapaisti	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Villisianpaisti	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Siipikarja						
Kananpoika, kokonainen	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Kananpoika	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ankka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Kala						
Kokonainen kala	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Kalapaistos	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Huom. Suositeltu ohjain koskee syvää peltiä. Pienet pellit on asetettava ritilälle, jotka on työnnetty ensimmäiseen tai toiseen ohjaimen (älä aseta syvää peltiä ensimmäiseen ohjaimen).

- Lihaa grillattaessa on oltava erityisen varovainen. Korkeat lämpötilat ja infrapunalämpövästus kuumentavat ritilän ja uunin muut osat erittäin kuumiksi. Käytä suojaavia patakintaita ja erityisiä grillipihtejä.
- Grillattavasta lihasta (esim. makkaroista) voi räiskyä kuumaa rasvaa. Ihon tai silmien palamiselta voi suojautua käyttämällä grillipihtejä.
- Lihaa grillattaessa edistymistä on valvottava koko ajan. Korkean lämpötilan johdosta liha voi palaa nopeasti!
- Lapset on pidettävä poissa grillin läheltä.
- Infrapunalämpövästusta suositellaan grillimakkaroiden, lihapalojen ja kalan (kalapihvien ja -murekkeen, lohifileiden jne.) tai paahtoleipien rapeaan ja vähärasvaiseen valmistukseen sekä ruskistamiseen.


Grillinkäyttövinkkejä

- Grilliä käytettäessä uuninluukun on oltava koko ajan kiinni.
- Grillaustaulukko sisältää suosituslämpötilan, paistotason ja grillausajan. Koska lihan tyyppi, paino ja laatu vaikuttavat huomattavasti paistoaikaan, sitä voidaan joutua tarkistamaan.
- Lihan paistamiseen suositellaan rasvasuodattimen käyttöä (mallista riippuen).
- Infrapunalämpövästusta (toiminnot Iso grilli ja Grilli) on esilämmitettävä viisi minuuttia.
- Kun paistat ritilän päällä, levitä sille hieman öljyä, jotta liha ei pala kiinni ritilään.
- Pane ohuet lihaviipaleet ritilän päälle neljännelle paistotasolle.
- Pane tässä tapauksessa rasvankeräyspeltinä toimiva uunipannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle keräämään lihasta tippuvaa rasvaa ja lihamehua.
- Grillattavaa lihaa on käännettävä valmistuksen aikana. Kypsennä ensimmäistä puolta hieman kauemmin kuin toista.
- Kun grillaat isoja lihanpalasia (kananpoikaa, kalaa) ritilän päällä, pane ritilä toiselle paistotasolle ja rasvankeräyspelti ensimmäiselle.
- Ohuehkot lihaviipaleet käännetään vain kerran, kun taas paksumpia viipaleita on käännettävä useita kertoja. Käytä grillipihtejä lihan kääntämiseen, jotta lihamehua ei valu hukkaan.
- Tumma liha ruskistuu paremmin ja nopeammin kuin possu ja vasikka.
- Puhdista uuni ja tarvikkeet aina grillin käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uuniin, kun käytät sitä seuraavan kerran.



Varrasgrillaus

(vain joissakin malleissa)

- Pyörivä varrasetti sisältää pyörivän vartaan ja irrotettavan kahvan sekä kaksi haarukkaa ja ruuvit lihan kiinnittämiseen.
- Kun käytät varrasta, pane ensin kolmannelle tasolle alhaalta laskien erityinen tukikehikko. Pane maustettu liha vartaaseen ja työnnä kannatushaarukat lihapalaan kummaltakin sivulta, jotta liha kiinnittyy kunnolla. Kiristä sitten haarukoiden ruuvit.
- Asenna kahva vartaan etuosaan. Työnnä vartaan terävä kärki uuninluukun takasivun oikealla puolella olevaan aukkoon, joka on suojattu pyörivällä sulkulapalla. Aseta vartaan etuosa tukikehikon alaosaan, kunnes se napsahtaa paikalleen.
- Pane tässä tapauksessa rasvankeräyspeltinä toimiva uunipannu yhtä tasoa alemmaksi, jotta lihasta tippuva rasva ja lihamehu eivät kerääny uunin pohjalle.
- Ota varrasgrillaus käyttöön valitsemalla Iso grilli-toiminto .
- Irrota vartaan kahva ennen uuninluukun sulkemista.
- Termostaatti ohjaa infrapunalämpövuksen toimintaa. Vastus toimii vain uuninluukun ollessa kiinni.

Paistotaulukko - Iso grilli -toiminto

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Liha ja makkarat					
4 häränkyljystä, puoliraaka	180g/kpl	4	Taso	-	14-16
4 häränkyljystä, puolikypsä	"	4		-	16-20
4 häränkyljystä, kypsä	"	4		-	18-21
4 kasslerpihviä	"	4		-	19-23
4 kyljystä	"	4		-	20-24
4 vasikanleikettä	"	4		-	19-22
6 lampaankyljystä	100g/kpl	4		-	15-19
8 grillimakkaraa	100g/kpl	4		-	11-14
3 kpl jauhelihapihvejä	200g/kpl	4		-	9-15
1/2 kananpoikaa	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Kala					
Lohifilee	600	3		-	19-22
4 taimenta	200g/kpl	2	-	170-180	45-50
Paahtoleipä					
6 viipaletta valkoista leipää	/	4		-	1,5-3
4 viipaletta sekaleipää	/	4		-	2-3
Lämpimät voileivät	/	4		-	3,5-7
Liha/siipikarja*					
Ankka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kananpoika*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Porsaanpaisti	1500	2	-	150-160	90-120
Porsaanlapa	1500	2	-	150-160	120-160
Porsaanpaisti	1000	2	-	150-160	120-140
Paahtopaisti / nautan potka	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinoidut vihannekset **					
Kukkakaali, lehtikaali	750	2	-	210-230	15-25
Parsa	750	2	-	210-230	15-25

Huomaa: Paistotasolla tarkoitetaan ritilää, jonka päälle liha asetetaan. Kohdassa Liha/siipikarja paistotasolla tarkoitetaan syvää pannua lihan ja ritilää kananpojan osalta.

Kun paistat lihaa pannussa, tarkista, että siinä on riittävästi nestettä, jotta liha ei pala. Käännä liha valmistuksen puolivälissä. Kun grillaat lihaa ritilän päällä, pane syvä uunipelti ensimmäiselle tai toiselle tasolle rasvankeräyspelliksi (katso lihan grillausvinkit).

Suositus: kuivaa taimen talouspaperilla. Pane hieman persiljaa, suolaa ja valkosipulia kalan sisään, sivele kala öljyllä ulkopuolelta ja aseta ritilän päälle. Älä käännä grillauksen aikana.

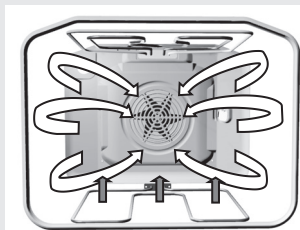
* Tämä lihatyyppi voidaan valmistaa myös vartaassa (katso varrasgrillausohjeet).

** Vihannekset kiehautetaan ensin ja peitetään sitten béchamel-kastikkeella ja juustoraasteella. Käytä pientä lasista uunivuokaa ja pane se ritilän päälle.

Paistotaulukko – Grilli-toiminto

Ruuan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Liha ja makkarat					
2 häränkylijystä, kypsä	180g/kpl	4	Taso ↓	-	18-21
2 kyljystä		4	↓	-	20-22
2 possunniskapaistia	180g/kpl	4	↓		18-22
4 grillimakkaraa	100g/kpl	4	↓	-	11-14
4 lämmintä voileipää		4	↓	-	5-7
Paahtoleipä - ruskistus		4	↓		3-4
3 taimenta - ritilän päällä	200g/kpl	2	-	160-170	40-50
Kananpoika - ritilän päällä	1500g	2	-	160-170	60-80
Porsaanlapa - syvä pannu	1500g	2	-	150-160	120-160

Säilöntä



Käytä ruoan säilöntään alalämpövastus + tuuletin -toimintoa.

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä tavallisia purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai purkkeja. Purkkien tulisi mieluiten olla samankokoisia, ne tulisi täyttää samanlaisella ruoalla ja sulkea tiiviisti. Uuniin voidaan panna enintään kuusi yhden litran purkkia samanaikaisesti.

- Käytä vain tuoretta ruokaa.
- Kaada noin litra kuumaa vettä (noin 70°C) syvään uunivuokaan, jotta uunin kosteustaso säilyy oikeana. Aseta purkit uuniin niin, etteivät ne koske seiniin eivätkä toisiinsa (katso kuva). Kumitiivisteet on kasteltava ennen käyttöä.
- Aseta syvä uunipannu purkkeineen toiselle tasolle alhaalta päin lukien. Pidä purkkeja silmällä säilönnän aikana. Paista, kunnes purkkien sisältö alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia. Katso valmistusajat säilöntätaulukosta alla.

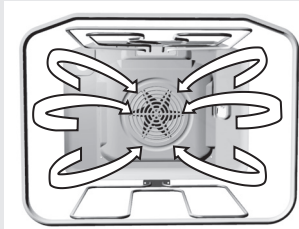
Säilöntätaulukko

Säilöttävä ruoka	Määrä	± L=170-180° C, kunnes kiehuu / kuplii (min)	Kuplinnan alettua	Uunissaoloaika (min)
Hedelmät				
Mansikat	6x1 liter	noin 40-55	sammuta	25
Luuhedelmät	6x1 liter	noin 40-55	sammuta	30
Omenasose	6x1 liter	noin 40-55	sammuta	35
Vihannokset				
Hapankurkut	6x1 liter	noin 40 do 55	sammuta	30
Pavut, porkkanat	6x1 liter	noin 40 do 55	Valitse 120 °C, 60 min	30

Huomaa: Taulukossa annetut ajat ovat vain noin-aikoja. Todelliseen aikaan voivat vaikuttaa huoneen lämpötilaerot, purkkien määrä, säilöttävien hedelmien ja vihannesten laatu ja lämpötila jne. Varmista ennen uunin sammuttamista (hedelmien kohdalla) tai lämpötilan alentamista (joidenkin vihannesten kohdalla), että purkeissa todella näkyy kuplia.

Tärkeää: tarkkaile valppaana, milloin ensimmäiset kuplat ilmestyvät.

Sulatus



- Ilmankierto uunissa voi nopeuttaa pakastetun ruoan sulattamista. Valitse siis sulatustoiminto.

⚠ Jos lämpötilan säätöpainiketta painetaan vahingossa, uunin merkkivalo syttyy, mutta lämpövastukset eivät aktivoitu.

- Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteisat täytekakut, muut kakut ja leivonnaiset, leipä, pullat ja pakastetut hedelmät.
- Hygieniasyistä lihaa ja siipikarjaa ei pidä sulattaa uunissa. Jos mahdollista, käännä tai sekoita ruokaa useita kertoja, jotta se sulaa tasaisesti.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainehöyrypesurilla. Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Laitteen etuseinä

Puhdista pinnat pehmeällä liinalla ja nestemäisellä sileille pinnoille tarkoitetulla puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Annostele liinaan hieman pesuainetta, pyyhi lika pois ja huuhtelee vedellä. Älä pane puhdistusainetta suoraan pinnoille. Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, teräviä esineitä tai teräsvillaa, sillä ne naarmuttavat laitteen.

Alumiinipinnat

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitetulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita. Annostele kosteaan liinaan pesuainetta, pyyhi pinta ja huuhtelee vedellä. Älä pane puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä. Pinta ei saa joutua kosketukseen uuninpuhdistussuihkeiden kanssa.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

(vain joissakin malleissa)

Puhdista pinta miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta materiaalia. Älä käytä hankaavia tai liuotepohjaisia puhdistusaineita. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi vahingoittaa ulkoseinien pintaa.


Lakatut ja muoviset pinnat

(vain joissakin malleissa)

Puhdista painikkeet/säätönupit ja ovikahva pehmeällä liinalla ja nestemäisellä, sileille lakatuille pinnoille tarkoitetulla puhdistusaineella. Voit käyttää myös tällaisille pinnoille tarkoitettuja erityispuhdistusaineita. Noudata siinä tapauksessa valmistajan ohjeita.

VAROITUS: yllä mainitut pinnat eivät saa koskaan joutua kosketukseen uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, sillä ne vahingoittavat alumiiniosia pysyvästi.

Uuni

- Uuni voidaan puhdistaa tavanomaisella tavalla (puhdistusaineella, uunisuihkeella), mutta vain sen ollessa hyvin likainen ja kun tahrat ovat erityisen itsepintaisia.
- Puhdista uuni säännöllisesti (jokaisen käytön jälkeen) seuraavalla tavalla: käännä toimintovalitsin asentoon . Aseta lämpötilan säätönappi 70 °C:seen. Kaada 0,6 l vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja aseta se alimmalle paistotasolle. Puolen tunnin kuluttua emalipinnan ruokajäämät ovat pehmenneet ja ne voidaan pyyhkiä pois puhtaalla liinalla.

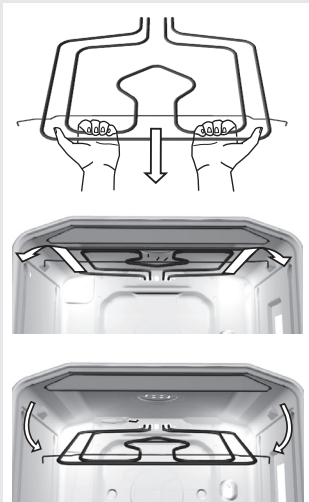
Itsepintaisten tahrojen käsittelyssä on otettava huomioon seuraavaa:

Uunin täytyy jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

- Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin.
- Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.
- Erittäin itsepintaisen lian poistamiseen käytetään tavanomaisia uuninpuhdistusaineita. Lopuksi uuni huuhdellaan huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta kaikki puhdistusainejäämät saadaan pois.
- Älä käytä syövyttäviä puhdistusaineita, kuten teräsvillaa, hankaavia astianpesusieniä, tahrannoistoaaineita jne.
- Lakkapintaiset, ruostumattomasta teräksestä valmistetut ja sinkkipäällysteiset pinnat sekä alumiiniset osat eivät saa joutua kosketukseen uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, sillä nämä voivat aiheuttaa vaurioita ja värvirheitä. Sama koskee termostaatin anturia (jos liedessä on tunnistimella varustettu ajastin) ja lämpövastuksia, joihin pääsee käsiksi yläosasta.
- Kun ostat ja annostelet puhdistusaineita, ota huomioon ympäristö ja noudata puhdistusainevalmistajan ohjeita.

Käytännön vinkki

- Suosittelemme isojen rasvaisten lihapalojen käärimistä alumiinifolioon tai paistamista sopivassa paistopussissa, jotta rasva ei räisky uunin sisäosiin.
- Kun grillaat lihaa rutilän päällä, pane rasvankeräyspannu alle.



Uunin sisäkaton puhdistus (vain joissakin malleissa)

- Uunin sisäkaton puhdistuksen helpottamiseksi joissakin laitteissa yläinfrapunälämpövastus voidaan taittaa alas.
- Ennen lämpövastuksen taittamista alas liesi täytyy irrottaa verkkovirrasta poistamalla sulake tai sulkemalla pääkytkin.
- Lämpövastuksen on oltava jäähtynyt. Muussa tapauksessa voit polttaa itsesi.
- Älä käytä uunia, kun lämpövastus on alastaitettuna.

Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen uunin puhdistamista. Vedä vaakasuuntaista lämpövastusta itseesi päin. Vedä lämpövastusta, kunnes poikkikisko vapautuu sivukannattimista vasemmalla ja oikealla (kuva). Asenna lämpövastus takaisin samalla tavoin puhdistuksen jälkeen. Poikkikisko täytyy työntää takaisin kannattimiin.

Tarvikkeet

Pese tarvikkeet (paistopellit, ritilä jne.) kuumalla vedellä ja tavallisella puhdistusaineella.

Erikoisemalipinnoite

Uuni, uuninluokun sisäpinta ja paistopellit on päällystetty erikoisemalilla, jonka pinta on sileä ja kestävä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

Hoito (mallista riippuen)



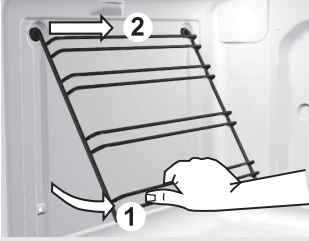
Ulosvedettävien teleskooppikiskojen irrottaminen

Uunin sisäsivuseinien puhdistusta voidaan helpottaa irrottamalla ulosvedettävät teleskooppikiskot.

- Pidä kiinni telineen alapäästä ja käännä telinettä sisäänpäin. Irrota telineet yläpuolella olevista rei'istä.
- Puhdista teleskooppikiskotelineet vain tavallisella puhdistusaineella.
- Älä pese ulosvedettäviä teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

⚠ Älä voitele sisääntyönnettäviä teleskooppikiskoja.

Asenna kiskoteline puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.



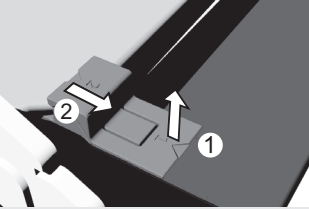
Lankakiskotelineen irrottaminen

Uunin sivuseiniin puhdistusta voidaan helpottaa irrottamalla lankakiskoteline.

- Pidä kiinni telineen alapäästä ja käännä telinettä sisäänpäin. Irrota telineet yläpuolella olevista rei'istä.
- Puhdista telineet vain tavallisella puhdistusaineella.
- Ripusta kiskoteline puhdistuksen jälkeen takaisin reikiinsä ja vedä alaspäin.

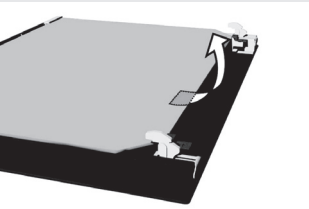
LUUKUN SISÄLASIN IRROTTAMINEN - PÄTEE KOKOLASISEEN PREMIUM-LUUKKUUN

Luukun lasi voidaan puhdistaa myös sisäpuolelta; luukku on kuitenkin ensin irrotettava (katso uunin luukun irrottamista ja takaisin paikalleen laittamista käsittelevä osio).



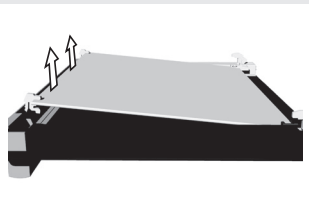
Kuva 1

- Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa) (katso Kuva 1).



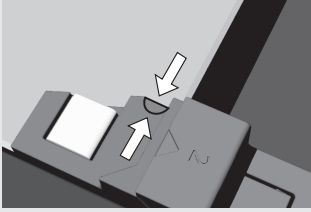
Kuva 2

- Pidä kiinni luukun lasista alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se (Kuva 2).



Kuva 3

- Poista kolmas sisälasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Irrota myös lasissa olevat kumit (Kuva 3).



Kuva 4

- Noudata käänteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi.

Huomaa: Jotta voit laittaa lasin takaisin paikalleen, varmista, että luukussa ja lasissa olevat merkinnät (puolikuu) kohdistuvat toisiinsa (Kuva 4).

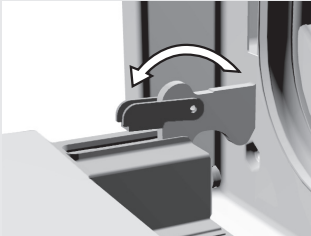
YKSIAKSELISELLÄ SARANALLA VARUSTETUN UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA VAIHTAMINEN

a) Tavanomainen sulkeminen

- b) Pehmeästi sulkeutuva järjestelmä (GentleClose) - järjestelmä vaimentaa luukun sulkemisesta aiheutuvan iskun. Se mahdollistaa yksinkertaisen, hiljaisen ja ongelmattoman sulkemisen. Kevyt työntö (15° kulmaan suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.

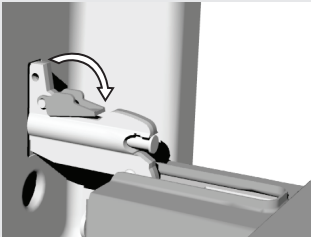


Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, GentleClose-järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuutta varten.



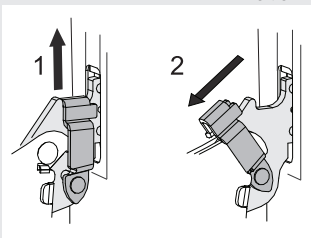
kuva 1

- Avaa uunin luukku täysin ja kierrä pysäyttimet aivan taakse saakka - pätee tavanomaiseen luukun sulkemiseen (Kuva 1).



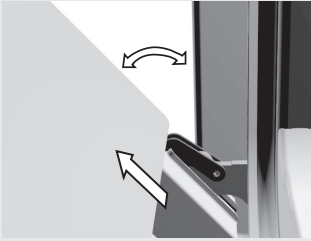
kuva 2

- Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, käännä luukun salvat takaisin 90° kulmaan (kuva 2).



kuva 3

- Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.



- Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.
- Avaa sitten luukku kokonaan ja käännä lukitsimet takaisin alkuasentoonsa. Sulje luukku hitaasti ja varmista, että saranat sulkeutuvat kunnolla. Jos luukku ei avaudu tai sulkeudu kunnolla, tarkista, ovatko saranat kohdallaan.

Lisähuomautus:

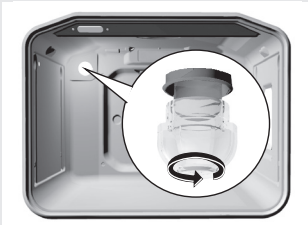
Tarkista aina luukun asennuksen yhteydessä, että saranoiden lukitsimet ovat tukevasti paikallaan saranapukeissa. Jos niin ei ole, vahvan jousen avulla toimiva pääsarana on irrotettava aina luukkua asennettaessa tai irrotettaessa. Vammautumisvaara.

Osien vaihtaminen

Uunin lampun kanta ja istukka ovat alijännitteisiä.

Sähköiskuvaara!

Ennen kuin vaihdat uunin lampun, irrota laite verkkovirrasta poistamalla sulakkeet tai sulkemalla pääkytkin.

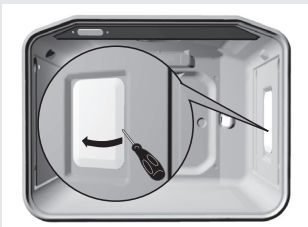


Uunin lamppu

(vain joissakin malleissa)

Uunin lamppu katsotaan varaosaksi, joten takuu ei koske sitä. Vaihda lamppu uuteen, joka täyttää seuraavat ehdot: istukka E 14, 230 V, 25 W, 300 °C.

- Irrota lasikansi kiertämällä sitä vastapäivään, vaihda lamppu ja asenna kansi takaisin.



Tässä laitteessa käytetyt lamput ovat erikoislamppuja, jotka on tarkoitettu vain kotitalouslaitteissa käytettäviksi. Ne eivät sovellu asuinhuoneistojen valaisemiseen.

ERITYISET VAROITUKSET JA VIANETSINTÄ

Takuuaikana korjauksia saa suorittaa vain laitteen valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.

Laitte on ennen korjaustyön aloittamista irrotettava verkkovirrasta poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta.

Omavaltaiset muutos- tai korjaustyöt voivat aiheuttaa sähköisku- tai oikosulkuvaaran. Älä sen vuoksi yritä tehdä niitä itse. Anna korjaustyöt asiantuntijan tai valtuutetun huoltoteknikon tehtäviksi.

Voit yrittää korjata joitakin pienempiä laitteen käytössä ilmaantuvia vikoja tai ongelmia seuraavien ohjeiden mukaisesti.

Tärkeää

Jos laitteen vika johtuu vääränlaisesta käytöstä, laitteelle takuuajan kuluessa tehty huolto on maksullista. Pidä nämä käyttöohjeet aina lähettävillä. Jos luovutat laitteen eteenpäin, anna ohjeet myös uudelle omistajalle.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Anturi ei vastaa, näyttö on hyytynyt.	• Irrota liesi verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai sulje pääkytkin). Liitä se sitten takaisin verkkovirtaan ja kytke uuni päälle.
Pääsulake laukeaa	• Kutsu paikalle huoltoteknikko!
Uunin sisävalo ei toimi.	• Lampun vaihto kuvataan kohdassa. Osien vaihtaminen.
Uuni ei lämpene...	• Onko lämpötila ja toiminto valittu oikein? • Onko uuninluukku kiinni?
Leivonnaiset eivät paistu kunnolla...	• Oletko poistanut rasvasuodattimen? • Oletko noudattanut kohdassa Leivonnaisten paistaminen annettuja ohjeita ja vinkkejä? • Oletko noudattanut tarkasti paistotaulukon ohjeita?
Ohjelma-ajastimessa näkyy merkillisiä kuvia tai se kytkeytyy itsestään päälle ja	• Jos ohjelma-ajastin toimii virheellisesti, irrota liesi verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai sulje pääkytkin). Liitä se sitten takaisin verkkovirtaan ja aseta aika.

Ohjelma-ajastimen näyttö vilkkuu.	<ul style="list-style-type: none"> • Sähkönjakelussa on ollut katkos tai liesi on ollut vastikään irrotettuna verkkovirrasta. Kaikki aika-asetukset on poistettu. • Aseta aika, jotta laite voi toimia. • Ohjelma-ajastimella ohjatun toiminnon (automaattisen toiminnon) päätyttyä uuni sammuu, aika tulee näyttöön ja kuulet äänimerkin tietyn ajan. Ota ruoka ulos uunista ja palauta toimintovalitsin ja lämpötilan säädin takaisin alkuasentoihinsa. Valitse Manuaalinen-toiminto, jotta voit käyttää uunia tavalliseen tapaan (Iman ohjelma-ajastinta).
Käytön merkkivalo ei pala...	<ul style="list-style-type: none"> • Oletko aktivoinut kaikki tarvittavat valvontalaitteet? • Onko sähköverkon pääsulake lauennut? • Onko lämpötilan säädin ja toimintovalitsin säädetty oikein?

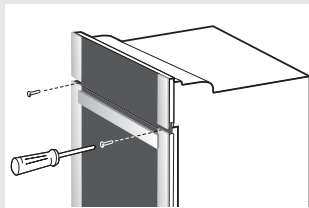
Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuumme ei kata virheellisestä kytkennästä tai käytöstä johtuvien vikojen korjausta. Käyttäjä vastaa tällaisissa tapauksissa itse korjauskuluista.

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

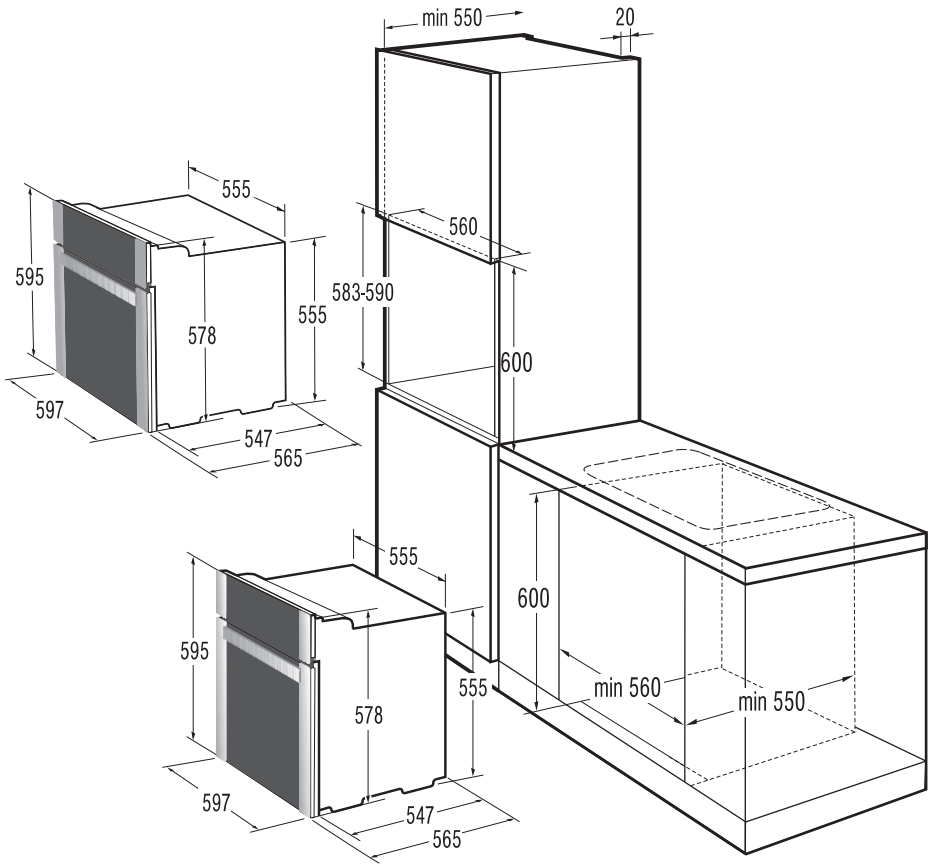
Tärkeitä varoituksia

- Liitännän saa suorittaa vain pätevä asentaja.
- Liesi on varustettava laitteella, joka kytkee irti kaikki sähköverkon navat (moninapakytkin) ja jonka koskettimien ero avoimessa asennossa on vähintään 3 mm. Tarkoitukseen sopivat LS-kytkimet tai sulakkeet.
- Kytkemiseen voidaan käyttää kumista virtajohtoa (tyyppiä HO5RR-F, jossa vihreä/keltainen maajohto), PVC-eristettyä virtajohtoa (tyyppiä HO5VV-F, jossa vihreä/keltainen maajohto) tai muita saman- tai parempilaatuisia kaapeleita.
- Lieden vieressä olevien kalusteiden viilu-, laminaatti- tai muovipäällysteen on oltava kuumuuden kestävä (>75 °C). Jos pintamateriaalit eivät kestä korkeita lämpötiloja, ne voivat vääntyä.
- Pakkausmateriaali (muovikelmu, vaahtomuovi) on onnettomuuksien välttämiseksi pidettävä poissa lasten ulottuvilta. Lapset voivat niellä pieniä osia tai kelmua. Tukehtumisvaara.

Asennus



- Paneelit ja huonekaluverhoilut, jotka ovat keittotason viereisessä keittiökaapissa, on käsiteltävä korkeita lämpötiloja (100°C) kestävillä aineilla, tai muutoin niiden värit saattavat haalistua tai vahingoittua.
- Poista ennen laitteen asentamista takaseinä siitä osasta keittiökälistettä, johon laite upotetaan, koko asennusaukon pituudelta.
- Asennusaukko tulee mitoittaa kuvassa esitetyllä tavalla.
- Keittiökälisteen pohjapaneeliin (enintään 530 mm) tulee aina olla sivuseiniä lyhyempi riittävän ilmankierron varmistamiseksi.
- Tarkista vesivaa'an avulla, että käliste, johon laite upotettiin, on suorassa.
- Käliste, johon laite upotetaan, täytyy varmistaa liikkumista vastaan esimerkiksi kiinnittämällä se vieressä olevaan keittiökälisteeseen.
- Työnnä laite riittävän syvälle keittiökäliste-elementtiin, jotta uunin kehikkorei'issä olevat ruuvinpaikat asettuvat keittiöelementin sivuseiniä vasten.
- Älä väännä laitetta kiinnittäessäsi ruuveja liian voimakkaasti, sillä se voi vahingoittaa kälistettä tai laitteen emalipäällystettä.

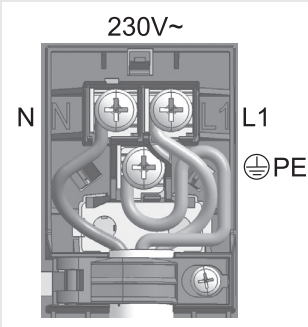
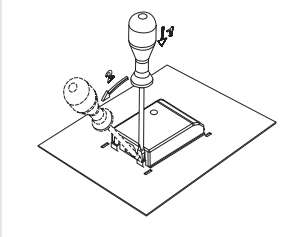


Sähköliitännä

Laitteen saa liittää sähköverkkoon vain valtuutettu huoltoteknikko tai sähköasentaja! Väärät liitännät voivat vaurioittaa laitteen osia pysyvästi ja aiheuttaa takuun raukeamisen.

- Avaa liitännäkotelo ruuvitaltalla kannessa esitetyn kuvan mukaisesti.
- Verkkovirran jännite (230V) tulee varmistaa mittalaitteella!
- Liitännäsiilat on sijoitettava verkkoliittymän mukaisesti!
- Tarkista ennen kytkemisen aloittamista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa todellista verkkovirran jännitettä.
- Virtajohdon vähimmäispituus on 1,5 metriä, jotta laite voidaan liittää verkkovirtaan ennen sen työntämistä seinää vasten.

- Virtajohdon pituus tulee säätää sellaisella tavalla, että maadoitusjohto irtoaa viimeisenä, jos verkkojohdon vedonpoistin jostakin syystä pettää.



Toimenpiteet

- Avaa liitântäkotelon kansi laitteen takaa ruuvitaltalla. Vapauta kaksi lukitsinta liitântäkotelon kannessa olevan ohjeen mukaisesti.
- Verkkojohto on vietävä vedonpoistimen läpi, jolloin vedonpoistaja estää johtoa irtoamasta. Jos vedonpoistinta ei ole vielä asennettu, asenna se sellaisella tavalla, että se on toisesta päästä kiinni liitinkotelossa.
- Liitä sitten laite kuvissa näkyvien ohjeiden mukaisesti. Jos verkkojännite on erilainen, liitântäsillat on sijoitettava uudelleen.
- Kiristä vedonpoistin paikalleen ja sulje liitinkotelon kansi.

Johtimien värikoodit

L1, L2, L3 = ulkoiset alijännitejohtimet. Johtimien värit ovat tavallisesti musta, musta, ruskea.

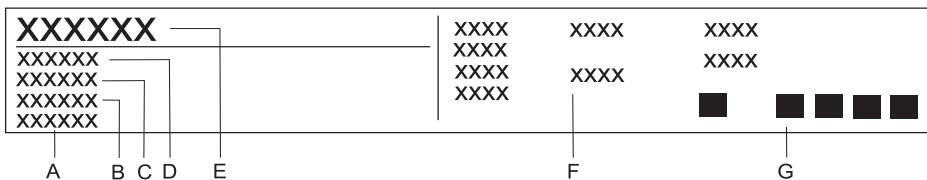
N = neutraali, tavallisesti sininen.

Tarkista, että N-kytkentä on tehty oikein!

PE = maajohto/suojajohto, tavallisesti vihreä/keltainen.

TEKNISET TIEDOT

Arvokilpi



- A** Sarjanumero
- B** Koodi
- C** Malli
- D** Tyyppi
- E** Tuotemerkki
- F** Tekniset tiedot
- G** Kelpoisuusmerkinnät / symbolit

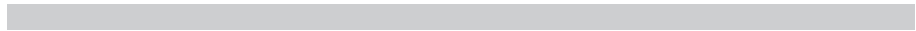
VARAAMME OIKEUDEN TEHDÄ MUUTOKSIA, JOTKA EIVÄT VAIKUTA LAITTEEN TOIMINTAAN.

Laitteen käyttöön liittyviä ohjeita löytyy myös verkkosivustoltamme osoitteessa www.gorenje.com

www.gorenje.com



Cooking with passion.



442248