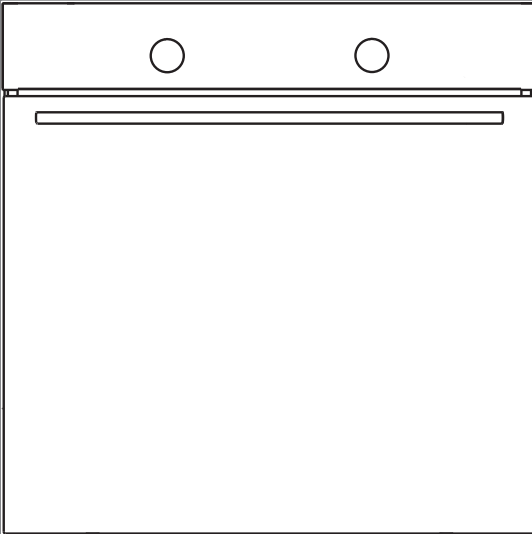


FI

# YKSITYISKOHTAISET OHJEET SÄHKÖUUNIN KÄYTTÄMISEKSI

**gorenje**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on  
suunniteltu helpottamaan tuotteen  
käyttöä. Niiden tarkoitus on auttaa  
sinua tutustumaan uuteen laitteeseesi  
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa  
ei ole vaurioita. Jos havaitset  
siinä kuljetusvaurioita, ota yhteys  
jälleenmyyjäsi tai paikalliseen  
myymälään, josta laite toimitettiin.  
Löydät puhelinnumeron laskusta tai  
toimitusasiakirjoista.

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

|  |  |
|--|--|
| <b>4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b><br>5 Ennen uunin liittämistä<br>.....   | <b>JOHDANTO</b>                                  |
| <b>6 SÄHKÖUUNIN</b><br>10 Ohjausyksikkö<br>12 Tekniset tiedot  |  |
| <b>13 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b>   | <b>LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄISEEN KÄYTTÖÖN</b> |
| <b>14 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)</b><br>14 Vaihe 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET<br>15 Vaihe 2: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN<br>17 Vaihe 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN<br>20 Vaihe 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN<br>22 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN<br>22 Vaihe 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ<br>.....  | <b>KYPSENNYS-VAIHEET</b>                         |
| <b>23 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>  |  |
| <b>41 HUOLTO JA PUHDISTUS</b><br>42 Tavanomainen uunin puhdistus<br>43 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi<br>44 Lanka- ja teleskoopipisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen<br>45 Katalyyttikappaleiden asentaminen<br>46 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen<br>49 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen oven lasipaneeli<br>50 Lampun vaihtaminen | <b>HUOLTO JA PUHDISTUS</b>                       |
| <b>51 VIANETSINTÄTAULUKKO</b><br>.....   | <b>VIANETSINTÄ</b>                               |
| <b>52 HÄVITTÄMINEN</b>   |  |

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



## LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄÄSTÄ NE TULEVAA TARVETTA VARTEN.

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistitoimintoihin liittyvä tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesti käyttämiseksi ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Laite ja sen osat kuumenevat käytön aikana. Vältä koskemasta lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää loitolla laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.

**VAROITUS:** Ulkoiset osat kuumentuvat käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla siitä palovammojen välttämiseksi.

Laite kuumenee käytön aikana. Älä koske uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

**VAROITUS:** Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on sammutettu, jotta välttyään mahdolliselta sähköiskulta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metalliraaputtimia uuninluukun lasin / keittotason kääntyvän kannen lasin puhdistukseen, sillä ne saattavat naarmuttaa pintaa ja rikkoa lasin.

Älä puhdista laitetta höyry- tai korkeapainepuhdistimilla, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi (koskee vain laitteita, joiden mukana on toimitettu jatkojohto).

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

**Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.** Sitä ei saa käyttää mihinkään muuhun tarkoitukseen, kuten esim. huoneiden lämmitykseen, lemmikkien tai muiden eläinten, paperin, kankaiden, yrttien tms. kuivaamiseen. Seurauksena voi olla loukkaantumisia tai tulipalon vaara.

**Sähköliittännät saa suorittaa** ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen. Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta.

Jos laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden **virtajohdot** jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

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.

Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä kuormitetaan liikaa. Älä aseta painavia pannuja auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosaa. Älä milloinkaan nouse seisomaan avoimen uuninluukun päälle, äläkä anna lasten istua sen päällä.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

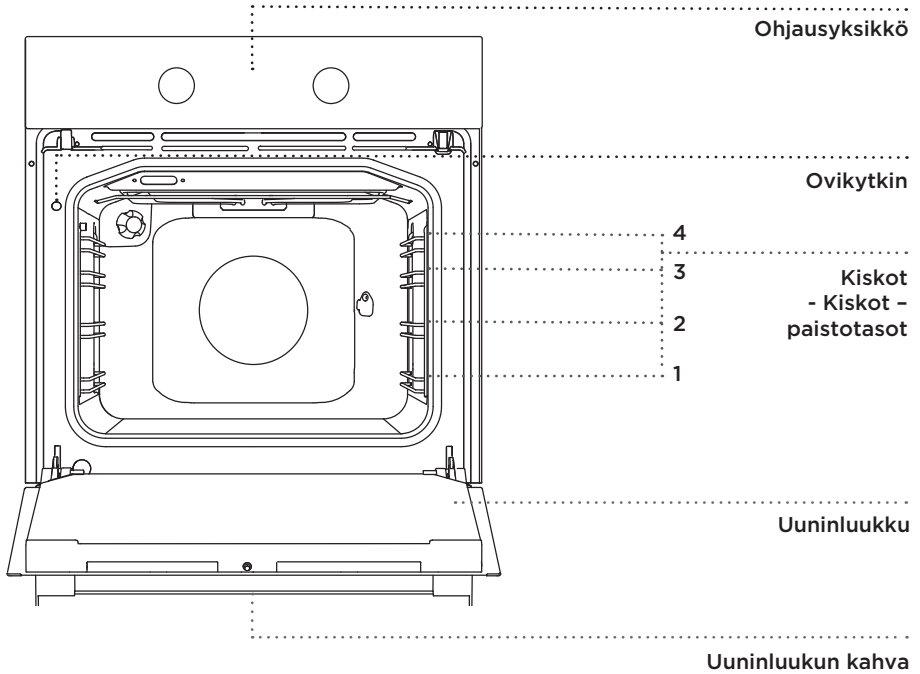


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvajeita.

# SÄHKÖUUNIN

## (UUNIN JA VARUSTEIDEN KUVAUS - VAIHTELEVAT MALLISTA TOISEEN)

Kuvassa näkyy yksi kalusteisiin asennettavista malleista. Koska eri laitteiden varustuksessa on eroja, saattaa olla, että ostamassasi laitteessa ei ole kaikkia tässä ohjeessa esiteltäviä toimintoja tai varusteita.



### PAINA-VEDÄ -NUPPI

Paina kevyesti nuppia, kunnes se menee pois, pyöritä sitä sen jälkeen.



Kierrä aina käytön jälkeen nuppi takaisin "off"-asentoon ja paina se takaisin sisään. Paina-vedä-nuppi voidaan painaa takaisin vain silloin, kun kytkin on "off"-asennossa.

## LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsentämisen neljällä tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin). Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

## ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Ulosvedettävät kiskot ovat osittain tai kokonaan pidennettävissä.

## UUNINLUUKUN KYTKIN

Kytkin sammuttaa uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun luukku suljetaan, kytkin käynnistää jälleen lämpövastukset.

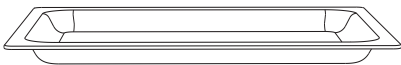
## JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laite on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäädyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäädyttämistä.


## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (riippuvat mallista)

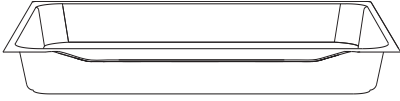
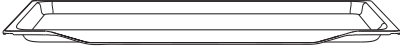


**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



**RITILÄÄ** käytetään grillaukseen tai kypsentämisessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.

 Ritilässä on turvahaka. Tästä syystä sitä on nostettava hieman, jotta sen saisi vedettyä ulos uunista.



**MATALA PAISTOPELTI** on tarkoitettu leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

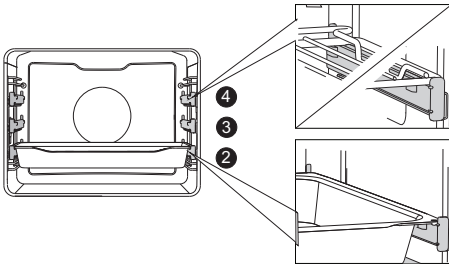
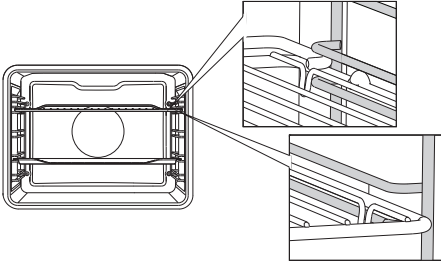
**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.

💡 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastianä.



**Paitovälineiden muoto saattaa muuttua niiden kuumentuessa. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimintaan ja ne palautuvat takaisin alkuperäiseen muotoonsa jäähtyessään.**

Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.

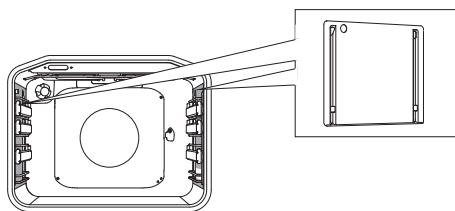


Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskooppikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.



Sulje uunin luukku, kun teleskooppikiskot ovat niin pitkällä uunissa kuin ne menevät.

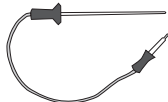




**KATALYTTIKAPPALEET** estävät roiskuvaa rasvaa tarttumasta kiinni uunin seinämiin.



**ROTISSERIETÄ** (lihavarrasta) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrustuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



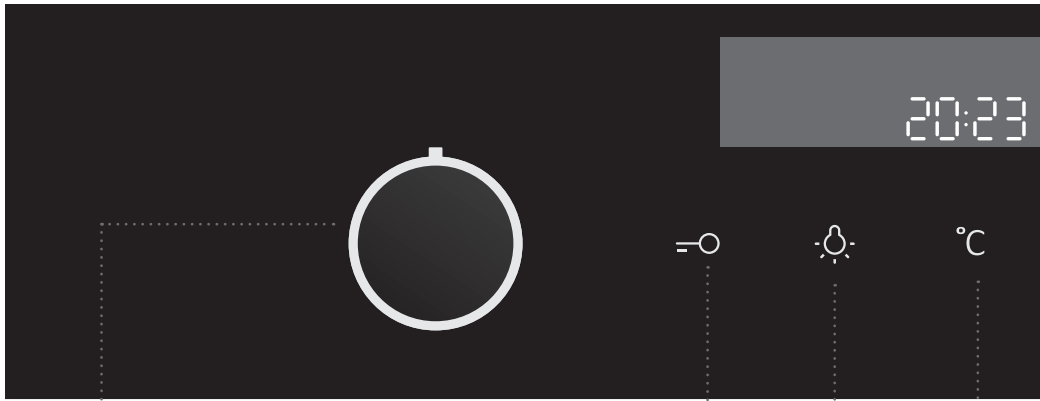
**PAISTOMITTARI** suurien lihapalojen paistamiseen.



Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumentuvat kypsennyksen aikana. Käytä uunikintaita.

# OHJAUSYKSIKKÖ

(RIIPPUVAT MALLISTA)



**1** KYSENNYS-  
JÄRJESTELMÄN  
VALINTANUPPI

**2** LAPSILUKKO-  
PAINIKE

**3** UUNIN VALOT  
PÄÄLLE/POIS  
-PAINIKE

**4** LÄMPÖTILAPAI-  
NIKE

## HUOMAA:

Kypsennysjärjestelmien symbolit voivat olla joko nupissa tai etupaneelissa (laitteen mallista riippuen).



## 5 SÄHKÖINEN OHJELMA- AJASTIN

Kypsennyksen kesto

Kypsennyksen loppu

Hälytys

Kello

## 6 KÄYNNISTYS-/ SAMMUTUSPAI- NIKE

**Käytä tätä paini-  
kettä ohjelman  
käynnistämiseen tai  
pysäyttämiseen.**

## 7 ASETUSNUPPI (-/+)

Tällä nupilla voit  
asettaa kellonajan ja  
lämpötilan.

## 8 KYSENNYSTIE- DOT JA KELLON NÄYTTÖ

### HUOMAA:

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki.

# TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

|                 |                    |                     |          |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{nmax}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                     |          |
| ART. Nr:        |                    |                     |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                     |          |

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

# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

---

Kun olet vastaanottanut laitteen, poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien.


Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Kun uuni lämpenee ensimmäistä kertaa, haistat tyypillisen uuden laitteen hajun. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

# KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)

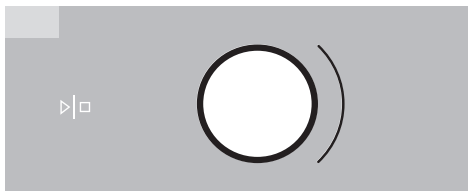
---

## VAIHE 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET


Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00: ja vastaava symboli  syttyy palamaan.

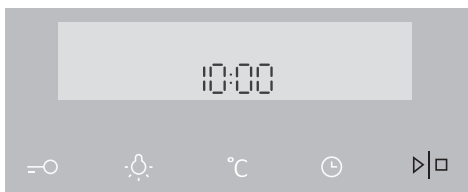
Aseta kellonaika.

### KELLON ASETTAMINEN



**1** Käännä ASETUSNUPPIA (-/+) ja aseta ensin minuutit. Tämän jälkeen kursori siirtyy tunteihin. Asetus tallennetaan kolmen sekunnin kuluttua.

 Jos käännät nuppia enemmän oikealle tai vasemmalle, asetukset muuttuvat nopeammin.




**2** Vahvasta painamalla KÄYNNISTÄ/LOPETA. Jos et paina mitään painiketta, asetukset tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku: AJASTINTOIMINTOJEN ASETTAMINEN).

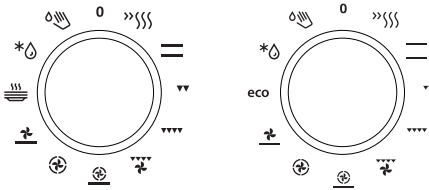
Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

### KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN


Kellon asetuksia voidaan muuttaa, kun ajastin ei ole aktivoituna.



Paina painiketta  nykyisen ajan asettamiseksi. Vahvasta painamalla KÄYNNISTÄ/LOPETA.

# VAIHE 2: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN



Käännä nuppia (vasemmalle ja oikealle) valitaksesi asetuksen 0 KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ (katso ohjelmataulukko).  
Valittu kuvake ilmestyy näytölle.

 Asetuksia voi muuttaa myös laitteen käytön aikana.

| JÄRJESTELMÄ   | KUVAUS   | EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C) |
|---|--|--------------------------|
| <b>KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT</b>  |  |                          |
|    | <b>NOPEA ESILÄMMITYS</b><br>Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.  | 160                      |
|    | <b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b><br>Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.  | 200                      |
|    | <b>GRILLI</b><br>Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.  | 240                      |
|    | <b>SUURI GRILLI</b><br>Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. | 240                      |
|  | <b>GRILLI JA TUULETIN</b><br>Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.                                      | 170                      |
|  | <b>KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS</b><br>Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisien, hedelmäkakkujen, kohotetun taikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.   | 200                      |

| JÄRJES-<br>TELMÄ  | KUVAUS  | EHDOTETTU<br>LÄMPÖTILA (°C) |
|---|---|-----------------------------|
|  | <b>KUUMA ILMA</b><br>Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen. | 180                         |
|  | <b>ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b><br>Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.  | 180                         |
|  | <b>LAUTASTEN LÄMMITIN</b><br>Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.   | 60                          |
| <b>eco</b>  | <b>ECO-KYPSENNYS <sup>1)</sup></b><br>Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.   | 160                         |
|  | <b>SULATUS</b><br>Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.   | -                           |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Ainoastaan mikroaallot tuottavat lämmön. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.  | -                           |

<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytetä laitteen erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

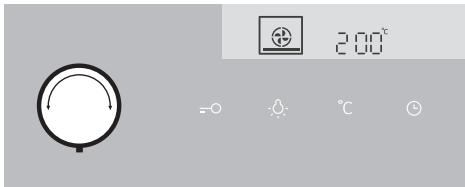


# VAIHE 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN

Jokaisessa kypsennysjärjestelmässä on perus- tai oletusasetuksia, joita voidaan muuttaa.

Muuta asetuksia painamalla asiaankuuluvaa painiketta (ennen KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painikkeen painamista). Jotkut asetukset eivät ole käytettävissä kaikissa ohjelmissa; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

## KEITTOLÄMPÖTILAN VAIHTAMINEN



**1** Valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ.  
Valittu kuvake ilmestyy näyttöön ja  
ESIASETETTU LÄMPÖTILA vilkkuu.



**2** Kosketa LÄMPÖTILAPAINIKETTA.  
Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) ja valitse  
haluttu lämpötila.



Maksimilämpötila on rajoitettu joissain järjestelmissä.

Kun järjestelmä on käynnistetty KÄYNNISTÄ-painikkeella, symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes haluttu arvo on saavutettu.

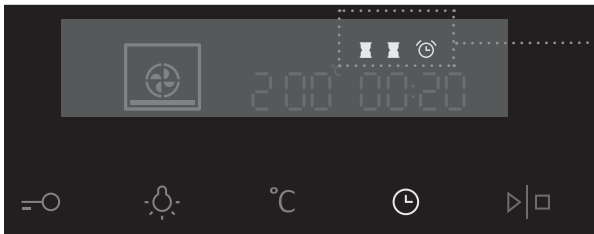
# AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA ja aseta sitten lämpötila.

Kosketa AJASTIN-painiketta useamman kerran symbolin valitsemiseksi.

Valitun ajastintoiminnon kuvake syttyy ja asetettava kypsennyksen aloitus-/lopetusaika alkaa vilkkua näytöllä.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. KULUNUT KYPSENNYSAIKA näytetään näytöllä.



Ajastintoiminnon näyttö



## Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika. Aseta ensin minuutit, sitten tunnit. Vastaava kuvake ja kypsennysaika näkyvät näytössä.



## Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston (kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika). Varmista että kellon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: keskipäivä

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00

Aseta ensin KÄYTÖN KESTO (2 tuntia). Kosketa KELLO-painiketta kaksi kertaa valitaksesi KÄYTÖN LOPPUMISAJAN. Näytöllä näkyy automaattisesti kellonajan ja uunin käytön keston vilkkuva summa (14:00).

Aseta kypsennyksen loppumisaika (18:00).

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Ajastin odottaa, kunnes on aika käynnistää kypsennys ja symboli syttyy. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle (kello 14:00) ja sammuu valittuna aikana (kello 18:00).



## Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia.

Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistuin näyttää myös sekunnit.

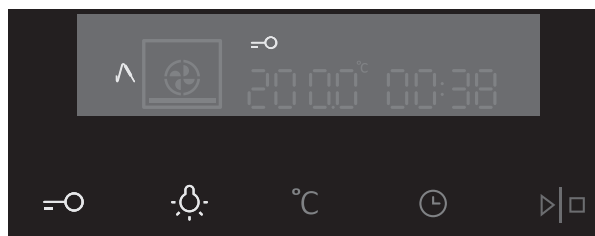


Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.


Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

# VAIHE 4: LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



Aktivoi/deaktivoi toiminnot haluttua painiketta tai painikedyhdistelmää painamalla.

 Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; laite antaa tällaisessa tapauksessa äänimerkin.

## LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. "Avain"-kuvake ilmestyy näytölle. Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoinniseksi. Kuvake poistuu näytöltä.

Jos lapsilukko on aktivoituna, eikä ajastintoimintoa ole asetettu (näytöllä näkyy vain kello), uuni ei toimi.

Jos lapsilukko aktivoidaan sen jälkeen, kun ajastin on asetettu, uuni toimii normaalisti, mutta sen asetuksia ei voi muuttaa.

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentaminen kääntämällä valitsinuppi asentoon "0". Lapsilukko jää aktivoituneeksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.

## UUNIN VALOT

Uunin valo syttyy automaattisesti, kun luukku avataan tai kun uuni kytketään päälle.

Kypsennyksen päätyttyä valo jää päälle vielä muutamaksi minuutiksi.

Uunin valo voidaan sytyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.

## 5sek °C **ÄÄNIMERKKI**

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä näkyy pelkkä kellonaika). Pidä LÄMPÖTILA/TEHO-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) valitaksesi yhden äänenvoimakkuustasoista (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua ja näytölle ilmestyy kellonaika.

## 5sek **NÄYTÖN KONTRASTIN PIENENTÄMINEN**

Kypsennysjärjestelmän valintanupin on oltava asennossa "0". Pidä VALO-painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Näytölle ilmestyy kaksi valaistua palkkia. Käännä ASETUSNUPPIA (-/+ ) näytön himmennuksen säätämiseksi (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

## + **VALMIUSTILA**

Näyttövalon voi säätää kytkeytymään automaattisesti pois päältä 10 minuutin kuluttua, jos laitetta ei käytetä. Paina AVAIN- ja AJASTIN-painikkeita kytkeäksesi näytön pois päältä. Jos ajastintoiminto on aktivoituna, näytölle ilmestyvät kuvakkeet "OFF" (pois päältä) ja AJASTIN ilmaisemaan toiminnon olevan aktivoituna.



**Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vaan muutaman minuutin. Tämän jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja lapsilukkoa lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.**

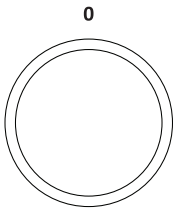
## VAIHE 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna.



## VAIHE 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI asentoon "0".



Kun kypsennys on päättynyt ja uuni on kytketty pois päältä, näytöllä näkyy laskeva lämpötila 50 °C:seen asti.

Myös kaikki ajastinasetukset keskeytetään ja peruutetaan. Näytöllä näytetään kellonaika. Jos et tee mitään minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.



Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alapuolella) voi jäädä hieman vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

---

Jos et löydä etsimääsi ruokaa taulukosta, valitse mahdollisimman samantyyppinen ruoka.

Näytetyt tiedot viittaavat tilanteeseen, jossa ruokaa kypsennetään vain yhdellä paistotasolla.

Suosittelujen lämpötilojen tiedot näytetään. Aloita alhaisemmasta lämpötilasta ja nosta sitä, jos näyttää siltä, että ruoka ei kypsy riittävästi.

Kypsennysajat ovat vain arvioita ja niissä voi esiintyä eroja eri olosuhteissa.

Esilämmitä uuni vain silloin, kun tämän käyttöohjeen taulukoiden reseptissä niin vaaditaan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siten useiden leivonnaisten tai pizzojen paistaminen peräkkäin säästää paljon energiaa, koska uuni on jo esilämmitetty.

Käytä tummia mustalla silikonilla tai emalilla pinnoitettuja paistopeltejä ja uunipannuja, sillä ne johtavat hyvin lämpöä.

Jos käytät leivinpaperia, varmista, että se kestää korkeaa lämpötilaa.

Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

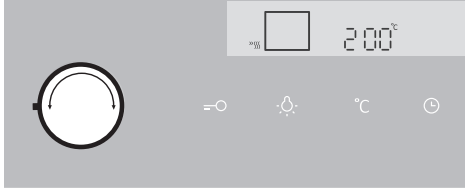
Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.

Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).

# KYSENNYSJÄRJESTELMÄT

## NOPEA ESILÄMMITYS

Tätä toimintoa käytetään uunin esilämmittämiseen haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.



Käännä KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI nopean esilämmityksen asentoon.

ESIASETETTU LÄMPÖTILA näytetään. Voit muuttaa tätä lämpötila-asetusta.



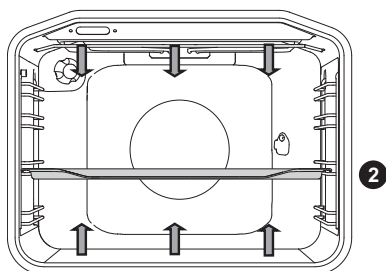
Kun uuni on kytketty päälle, se alkaa lämmitä. Symboli °C alkaa vilkkua näytöllä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, esilämmitys on päättynyt ja laite antaa äänimerkin. Äänimerkki voidaan sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta, muuten se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.



## ERITYYPPISTEN LIHARUOKIEN VAKIOKYPSEYSASTEET JA SUOSITELLUT LOPULLISET SISÄLÄMPÖTILAT

| Ruoan tyyppi       | Ruoan sisälämpötila (°C) | Lihan väri läpi leikattaessa ja lihanesteiden väri         |
|--------------------|--------------------------|--|
| <b>NAUDANLIHA</b>  |                          |  |
| Puoliraaka         | 40-45                    | liha punaista, näyttää raa'alta, hieman lihanestettä       |
| Medium puoliraaka  | 55-60                    | punertava, runsaasti punertavaa lihanestettä               |
| Medium             | 65-70                    | vaaleanpunainen, hieman haalean punertavaa lihanestettä    |
| Kypsä              | 75-80                    | tasaisen ruskea, harmahtava, hieman väritöntä lihanestettä |
| <b>VASIKANLIHA</b> |                          |  |
| Kypsä              | 75-85                    | punaruskea   |
| <b>SIANLIHA</b>    |                          |  |
| Medium             | 65-70                    | vaaleanpunertava   |
| Kypsä              | 75-85                    | kellaruskea  |
| <b>LAMMAS</b>      |                          |  |
| Kypsä              | 79                       | harmahtava, vaaleanpunertava lihaneste                     |
| <b>KARITSA</b>     |                          |  |
| Puoliraaka         | 45                       | liha punaista  |
| Medium puoliraaka  | 55-60                    | vaalea punainen  |
| Medium             | 65-70                    | vaaleanpunainen keskeltä                                   |
| Kypsä              | 80                       | harmaa   |
| <b>VUOHENLIHA</b>  |                          |  |
| Medium             | 70                       | haalea vaaleanpunainen, vaaleanpunaiset lihanesteet        |
| Kypsä              | 82                       | harmaa, lihanesteet hieman vaaleanpunertavat               |
| <b>LINNUNLIHA</b>  |                          |  |
| Kypsä              | 82                       | vaalea harmaa  |
| <b>KALA</b>        |                          |  |
| Kypsä              | 65-70                    | valkoinen tai harmaanruskea                                |

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin.

## Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäviksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, tai valurautapannua tai peltiä.

Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

| Ruoan tyyppi      | Paino (g)  | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|-------------------|------------|----------------------------|----------------|------------------------|
| <b>LIHA</b>       |            |                            |                |                        |
| Porsaanpaisti     | 1500       | 2                          | 180-200        | 90-110                 |
| Porsaanlapa       | 1500       | 2                          | 180-200        | 100-120                |
| Porsasarullat     | 1500       | 2                          | 180-200        | 120-140                |
| Lihamureke        | 1500       | 2                          | 200-210        | 60-70                  |
| Naudanpaisti      | 1500       | 2                          | 170-190        | 120-140                |
| Vasikkarullat     | 1500       | 2                          | 180-200        | 90-120                 |
| Lampaan ulkofilee | 1500       | 2                          | 180-200        | 80-100                 |
| Kanipaisti        | 1500       | 2                          | 180-200        | 50-70                  |
| Poronpaisti       | 1500       | 2                          | 180-200        | 100-120                |
| Pizza*            | /          | 2                          | 200-220        | 20-30                  |
| Broileri          | 1500       | 2                          | 190-210        | 70-90                  |
| <b>KALA</b>       |            |                            |                |                        |
| Haudutetut kalat  | 1000g/pala | 2                          | 210            | 50-60                  |

Käytä tätä ohjelmaa kanan paistamiseen, mikäli laitteessa ei ole 🍗 ohjelmaa.

Käytä tätä ohjelmaa pizzan paistamiseen, mikäli laitteessa ei ole 🍕 ohjelmaa.

Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

## Leivonnaisten paistaminen

Käytä ainoastaan yhtä paistotasoa ja tummia paistopeltejä tai pannuja. Vaaleilla paistopelleillä tai pannuilla leivonnaiset eivät saa niin kaunista väriä, koska ne heijastavat lämpöä. Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kypsennysaika on lyhyempi, jos uuni on esilämmitetty.

| Ruoan tyyppi                          | Paistotaso<br>(alhaalta päin) | Lämpötila<br>(°C) | Paistoaika<br>(minuuttia) |
|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>LEIVONNAISET</b>                   |                               |                   |                           |
| Vihanneskohokas                       | 2                             | 190-200           | 30-35                     |
| Makea kohokas                         | 2                             | 190-200           | 30-35                     |
| Sämpylät*                             | 2                             | 190-210           | 20-30                     |
| Valkoinen leipä*                      | 2                             | 180-190           | 50-60                     |
| Tattarileipä*                         | 2                             | 180-190           | 50-60                     |
| Kokojyväleipä*                        | 2                             | 180-190           | 50-60                     |
| Ruisleipä*                            | 2                             | 180-190           | 50-60                     |
| Spelttileipä*                         | 2                             | 180-190           | 50-60                     |
| Saksanpähkinäkakku                    | 2                             | 170-180           | 50-60                     |
| Sokerikakku *                         | 2                             | 160-170           | 25-30                     |
| Juustokakku                           | 2                             | 170-180           | 65-75                     |
| Vuokaleivokset                        | 2                             | 170-180           | 25-30                     |
| Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset | 2                             | 200-210           | 20-30                     |
| Kaalipiirakat                         | 2                             | 185-195           | 25-35                     |
| Hedelmäpiirakka                       | 2                             | 150-160           | 40-50                     |
| Marenkikeksit                         | 2                             | 80-90             | 120-130                   |
| Hillotäytteiset pullat (Buchtel)      | 2                             | 170-180           | 30-40                     |

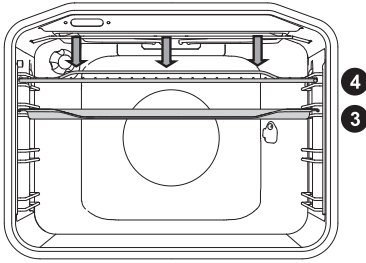
Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

| Vinkki  | Käyttö  |
|---|---|
| <b>Onko kakku kypsä?</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun.</li> <li>• Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.</li> </ul>              |
| <b>Lytistyykö kakku?</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarkista resepti.</li> <li>• Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä.</li> <li>• Huomioi sekoitusaika käyttäessäsi pieniä sauvasekoittimia, tehosekoittimia jne.</li> </ul> |
| <b>Kakun pohja on liian vaalea?</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä tummaa paistopeltiä tai vuokaa.</li> <li>• Aseta paistopelti yhtä tasoa alemmaksi ja kytke alalämpövastus päälle kypsennysajan loppua kohden.</li> </ul>                   |
| <b>Kosteaa täytettä sisältävä kakku ei ole riittävän kypsä?</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nosta lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.</li> </ul>   |



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

# SUURI GRILLI, GRILLI



Grillattaessa ruokaa suurella grillillä uunin kattoon asennettu ylälämpövastus ja grillivastus ovat toiminnassa.

Normaalia (ei suurta) grilliä käytettäessä ainoastaan grillivastus, joka on osa suurta grilliä, on toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan. Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta.

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikyljykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

## Grillaustaulukko - pieni grilli

| Ruoan tyyppi           | Paino (g)  | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paisto aika (minuuttia) |
|------------------------|------------|----------------------------|----------------|-------------------------|
| <b>LIHA</b>            |            |                            |                |                         |
| Häränpihvi, medium     | 180 g/pala | 3                          | 230            | 15-20                   |
| Sian niskapalat        | 150 g/pala | 3                          | 230            | 18-22                   |
| Kotletit/kyljykset     | 280 g/pala | 3                          | 230            | 20-25                   |
| Grillimakkarat         | 70 g/pala  | 3                          | 230            | 10-15                   |
| <b>PAAHDETTU LEIPÄ</b> |            |                            |                |                         |
| Paahtoleipä            | /          | 4                          | 230            | 3-6                     |
| Lämpimät voileivät     | /          | 4                          | 230            | 3-6                     |

## Grillaustaulukko - suuri grilli

| Ruoan tyyppi                       | Paino (g)  | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|------------------------------------|------------|----------------------------|----------------|------------------------|
| <b>LIHA</b>                        |            |                            |                |                        |
| Häränpihvi, puoliraaka             | 180 g/pala | 3                          | 230            | 15-20                  |
| Häränpihvi, kypsä                  | 180 g/pala | 3                          | 230            | 18-25                  |
| Sian niskapalat                    | 150 g/pala | 3                          | 230            | 20-25                  |
| Kotletit/kyljykset                 | 280 g/pala | 3                          | 230            | 20-25                  |
| Vasikanleike                       | 140 g/pala | 3                          | 230            | 20-25                  |
| Grillimakkarat                     | 70 g/pala  | 3                          | 230            | 10-15                  |
| Spam (Leberkäse, sianlihapasteija) | 150 g/pala | 3                          | 230            | 10-15                  |
| <b>KALA</b>                        |            |                            |                |                        |
| Lohikyljykset/-fileet              | 200 g/pala | 3                          | 230            | 15-25                  |
| <b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>             |            |                            |                |                        |
| Paahtoleipä                        | /          | 4                          | 230            | 1-3                    |
| Lämpimät voileivät                 | /          | 4                          | 230            | 2-5                    |

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana. Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.

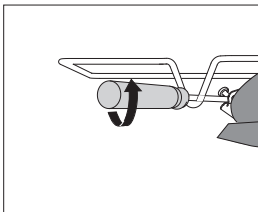
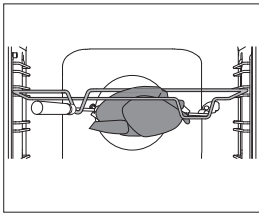
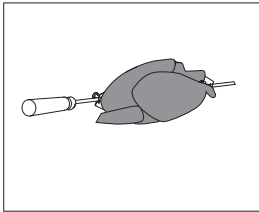
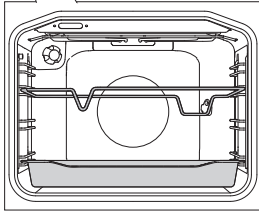
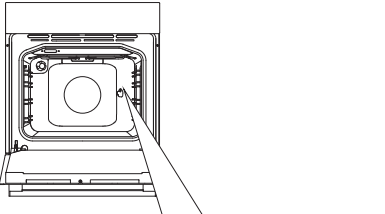


**Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

**Grillivastus, ritilä ja muut uunin varusteet kuumentuvat voimakkaasti grillauksen aikana. Käytä tästä syystä aina uunikintaita ja grillipihtejä.**

# Kypsennys rotisseriella (mallista riippuen)

Maksimilämpötila rotisserietä käytettäessä on 240°C.



**1** Laita varrastuki 3. paistotasoon alhaaltapäin ja aseta syvä uunipannu alaosan (ensimmäiseen) paistotasoon, jota käytetään valutusastiana.

**2** Lävistä vartaan liha ja kiristä ruuvit.

**3** Aseta vartaan kädensija etummaiseen varrastukeen ja laita kärki uunin takaseinässä olevaan oikeanpuoleiseen aukkoon (aukko on suojattu kiertokannella).

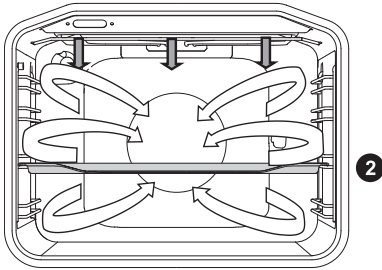
**4** Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



**Grilli toimii vain silloin, kun uunin ovi on kiinni.**

## GRILLI JA TUULETIN



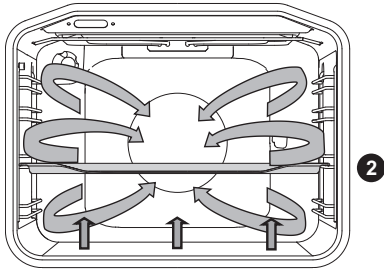
Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

| Ruoan tyyppi  | Paino (g)  | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|---------------|------------|----------------------------|----------------|------------------------|
| <b>LIHA</b>   |            |                            |                |                        |
| Ankka         | 2000       | 2                          | 150-170        | 80-100                 |
| Porsaanpaisti | 1500       | 2                          | 160-170        | 60-85                  |
| Porsaanlapa   | 1500       | 2                          | 150-160        | 120-160                |
| Porsaan lapa  | 1000       | 2                          | 150-160        | 120-140                |
| Puolikas kana | 700        | 2                          | 190-210        | 50-60                  |
| Broileri      | 1500       | 2                          | 190-210        | 60-90                  |
| <b>KALA</b>   |            |                            |                |                        |
| Taimen        | 200 g/pala | 2                          | 200-220        | 20-30                  |



# KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

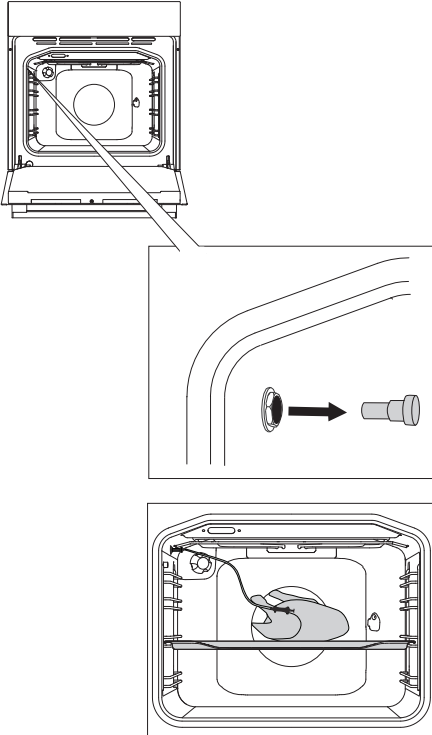
(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

| Ruoan tyyppi                     | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|----------------------------------|----------------------------|----------------|------------------------|
| Juustokakku, murotaikina         | 2                          | 150-160        | 65-80                  |
| Pizza*                           | 2                          | 200-210        | 15-20                  |
| Quiche Lorraine, murotaikina     | 2                          | 180-200        | 35-40                  |
| Omenapiirakka, kohotettu taikina | 2                          | 150-160        | 35-40                  |
| Omenastruudeli, filotaikina      | 2                          | 170-180        | 45-65                  |

Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

## Lihan paistaminen lihalämpömittaria käyttäen (mallista riippuen)

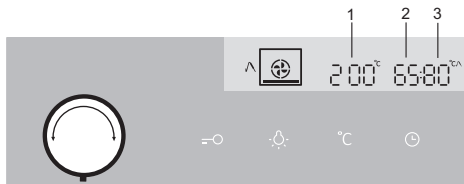
Tässä tilassa sinun on asetettava kypsennettävän ruoan haluttu sisälämpötila. Uuni toimii niin kauan, että asetettu sisälämpötila saavutetaan. Sisälämpötilaa mitataan paistolämpömittarilla.



**1** Irrota metallitulppa (liitännä on uunin oikean seinän yläkulmassa, edessä).

**2** Kytke lihalämpömittarin pistoke liitännään ja työnnä mittari ruokaan. (Jos aktivoituna on ajastintoimintoja, ne peruutetaan.)

**3** Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA (kuuma ilma ja alalämpövastus). Symboli, esiasetettu lämpötila, nykyinen lämpötila ja asetettu lämpötila ilmestyvät näyttöön. Jos lihalämpömittarin lämpötila on alle 30 °C, näyttöön ilmestyy "-- : 80". Paina KÄYNNISTYS-painiketta.



- 1 Esiasetettu lämpötila
- 2 Nykyinen lämpötila
- 3 Asetettu lämpötila



Uunin nykyinen lämpötila, lihalämpömittarin nykyinen lämpötila ja lihalämpömittarin asetettu lämpötila näytetään käytön aikana.

Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa.

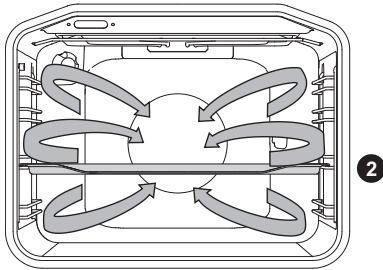
Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti. Näyttöön ilmestyy kello.

Aseta lihalämpömittarin suojatulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.



**Käytä ainoastaan uunissasi käytettäväksi tarkoitettua lihalämpömittaria. Varmista, että mittari ei kosketa lämpövastusta kypsennyksen aikana. Lihalämpömittari on erittäin kuuma kypsennyksen jälkeen. Varo polttamasta itseäsi.**

# KUUMA ILMA



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

## Lihan paahtaminen:

Käytä emalipintaista, lämmönkestävää lasi-, savi- tai valurautapannua tai -peltiä. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä kypsennyksen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Paistista tulee mehevämpi, jos peität sen.

| Ruoan tyyppi              | Paino (g) | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Paistoaika (minuuttia) |
|---------------------------|-----------|----------------------------|----------------|------------------------|
| <b>LIHA</b>               |           |                            |                |                        |
| Porsaanpaisti, nahallinen | 1500      | 2                          | 170-180        | 140-160                |
| Ankka                     | 2000      | 2                          | 160-170        | 120-150                |
| Hanhi                     | 4000      | 2                          | 150-160        | 180-200                |
| Kalkkuna                  | 5000      | 2                          | 150-170        | 180-220                |
| Kananrinta                | 1000      | 3                          | 180-200        | 60-70                  |
| Täytetty broileri         | 1500      | 2                          | 170-180        | 90-110                 |

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

Keksejä ja pikkuleipiä voidaan paistaa matalilla paistopelleillä useammalla tasolla samanaikaisesti (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että kypsennysajoissa saattaa olla eroja, vaikka käytettävät paistopellit olisivatkin samanlaisia. Ylemmällä pellillä olevat pikkuleivät saattavat valmistua nopeammin kuin alemmalla olevat.

Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

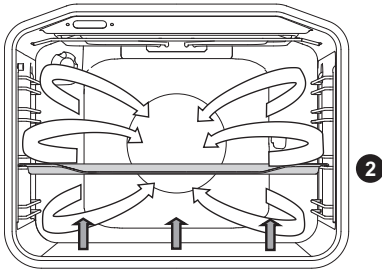
| Ruoan tyyppi                      | Paistotaso<br>(alhaalta päin) | Lämpötila<br>(°C) | Paistoaika<br>(minuuttia) |
|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------|
| <b>LEIVONNAISET</b>               |                               |                   |                           |
| Sokerikakku                       | 2                             | 150-160           | 25-35                     |
| Murokakku                         | 2                             | 160-170           | 25-35                     |
| Hedelmäkakku, sokerikakku         | 2                             | 150-160           | 45-65                     |
| Kääretorttu*                      | 2                             | 160-170           | 15-25                     |
| Hedelmäkakku, murotaikina         | 2                             | 160-170           | 50-70                     |
| Omenastruudeli                    | 2                             | 170-180           | 40-60                     |
| Keksit, murotaikina*              | 2                             | 150-160           | 15-25                     |
| Keksit, pursotetut*               | 2                             | 140-150           | 15-25                     |
| Pikkuleivät, kohotettu taikina    | 2                             | 170-180           | 20-35                     |
| Pikkuleivät, filotaikina          | 2                             | 170-180           | 20-30                     |
| <b>PAKASTEET</b>                  |                               |                   |                           |
| Omena- ja raejuustostruudeli      | 2                             | 170-180           | 50-70                     |
| Pizza                             | 2                             | 170-180           | 20-30                     |
| Ranskalaiset perunat, uunivalmiit | 2                             | 170-180           | 20-35                     |
| Kuorukat, uunissa paistettavat    | 2                             | 170-180           | 20-35                     |

Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**

# ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Käytä paistamiseen toista tasoa alhaalta päin ja melko matalaa uunia, jotta kuuma ilma pääsisi kiertämään kypsennettävän ruoan yläpuolella.

## SÄILÖNTÄ

Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansia eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

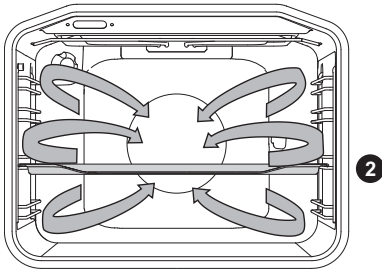
Kaada 1 litra vettä syväälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

Pida ruokaa silmällä säilönnän aikana. Kypsennä, kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia.

| Ruoan tyyppi       | Paistotaso (alhaalta päin) | Lämpötila (°C) | Haudutusai-ka (min) | Lämpötila ja aika haudutuksen aloittamisen jälkeen | Tasaan-tumisaika uunissa (min) |
|--------------------|----------------------------|----------------|---------------------|--|--------------------------------|
| <b>HEDELMÄT</b>    |                            |                |                     |  |                                |
| Mansikat           | 2                          | 160-180        | 30-45               | /  | 20-30                          |
| Luuhedelmät        | 2                          | 160-180        | 30-45               | /  | 20-30                          |
| Hedelmäsose        | 2                          | 160-180        | 30-45               | /  | 20-30                          |
| <b>VIHANNEKSET</b> |                            |                |                     |  |                                |
| Maustekurkku       | 2                          | 160-180        | 30-45               | /  | 20-30                          |
| Pavut/porkkana     | 2                          | 160-180        | 30-45               | 120°C, 45-60 min                                   | 20-30                          |

## ECO-KYPSENNYS

eco



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä.

| Ruoan tyyppi                | Paistotaso<br>(alhaalta päin) | Lämpötila<br>(°C) | Kypsennysaika<br>(min) |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|------------------------|
| <b>LIHA</b>                 |                               |                   |                        |
| Porsaanpaisti, 1 kg         | 2                             | 180               | 140-160                |
| Porsaanpaisti, 2 kg         | 2                             | 180               | 150-180                |
| Naudanpaisti, 1 kg          | 2                             | 190               | 120-140                |
| <b>KALA</b>                 |                               |                   |                        |
| Kokonainen kala, 200 g/pala | 2                             | 180               | 40-50                  |
| Kalafilée, 100 g/pala       | 2                             | 190               | 25-30                  |
| <b>LEIVONNAISET</b>         |                               |                   |                        |
| Puristetut keksit*          | 2                             | 160               | 20-25                  |
| Pienet vuokaleivokset       | 2                             | 170               | 25-35                  |
| Kääretorttu                 | 2                             | 170               | 25-30                  |
| Hedelmäkakku, murotaikina   | 2                             | 170               | 55-65                  |
| <b>VIHANNEKSET</b>          |                               |                   |                        |
| Perunagradiini              | 2                             | 170               | 40-50                  |
| Lasagne                     | 2                             | 180               | 40-50                  |
| <b>PAKASTEET</b>            |                               |                   |                        |
| Ranskalaiset perunat, 1 kg  | 2                             | 200               | 25-40                  |
| Kanamedaljongit, 0,7 kg     | 2                             | 200               | 25-35                  |
| Kalapuikot, 0,6 kg          | 2                             | 200               | 20-30                  |

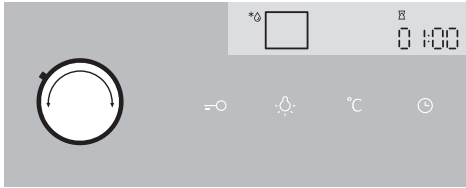


Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

# SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteisat täytekakut, kakut ja leivonnaiset, leipä ja sämpylät sekä pakastetut hedelmät.



Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI sulatusasentoon. Näytölle näkyy AIKA. Voit muuttaa tätä aika-asetusta. Paina KÄYNNISTYS-painiketta.

Ruoka kannattaa yleensä poistaa pakkauksesta (älä unohda poistaa mahdollisia metallihakasia tai kiinnittimiä).

Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.



# HUOLTO JA PUHDISTUS



Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen puhdistuksen aloittamista, ja anna sen jäähtyä.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotöitä ilman valvontaa.

## Alumiinipinta

Alumiinipinnat on puhdistettava materiaalille tarkoitettulla, nestemäisellä puhdistusaineella, joka ei sisällä hankaavia aineita.

Laita puhdistusainetta märkään liinaan ja puhdista pinta. Huuhtele pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

Huomaa: Pinta ei saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

Puhdista pinta ainoastaan miedolla puhdistusaineella (saippuavaahdolla) ja pehmeällä sienellä, joka ei naarmuta pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai liuottimia sisältäviä puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa pintaa.

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

Älä puhdista nuppeja ja painikkeita, kahvoja, tarroja ja arvo-/tyyppikilpiä hankaavilla puhdistusaineilla tai -välineillä, alkoholipitoisilla puhdistusaineilla tai alkoholilla.

Jotta pinta ei vaurioituisi, poista tahrat välittömästi pehmeällä, hankaamattomalla liinalla ja vedellä.

Voit myös käyttää tällaisille pinnoille tarkoitettuja puhdistusaineita ja -välineitä kyseisen puhdistusaineen valmistajan ohjeiden mukaan.



Alumiinipinnat eivät saa joutua kosketuksiin uuninpuhdistussuihkeiden kanssa, seurauksena voi olla näkyviä, pysyviä vaurioita.

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtelee puhdistusaineen jäämät huolellisesti pois puhdistuksen jälkeen.

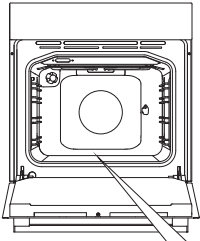
Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtelee uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi. Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

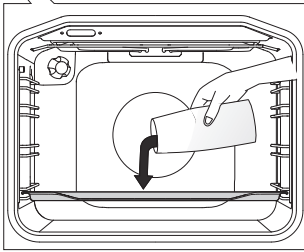
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

Uunin pinnoissa ja paistopelleissa on erityinen emalipinnoitus, joka tekee niistä sileitä ja kestäviä. Tämä erikoispinnoite helpottaa puhdistusta huoneenlämmössä.

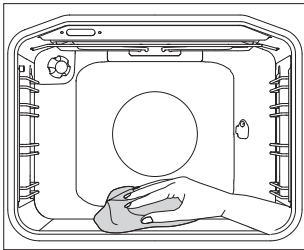
# AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



- 1** Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon.
2. Aseta LÄMPÖTILAN SÄÄDIN 70 °C:een.



- 2** Kaada 0,6 l vettä lasiseen tai matalaan paistoastiaan ja aseta se alimmalle paistotasolle.



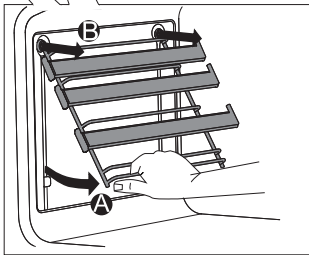
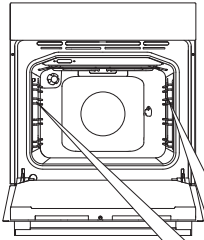
- 3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



Käytä Aqua Clean -järjestelmää vasta, kun uuni on täysin jäähtynyt.

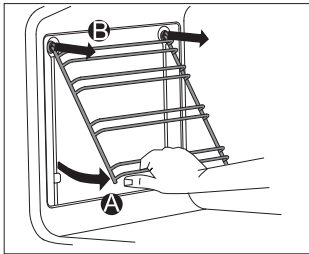
# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



**A** Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

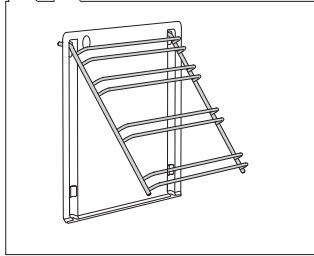
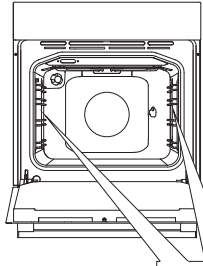
**B** Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

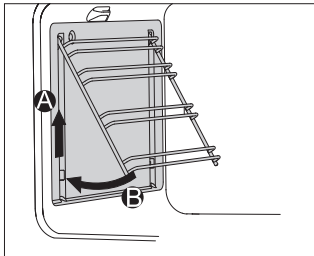
# KATALYTTIKAPPALEIDEN ASENTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.

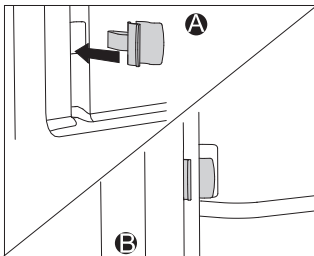


Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot.

**1** Kiinnitä kiskot katalyyttikappaleisiin.



**2** Ripusta kappaleet ja kiinnitetty kiskot olemassa olevia reikiä käyttäen vetämällä ylöspäin.

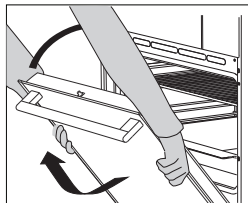
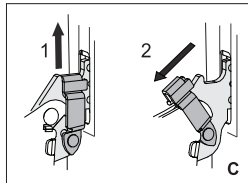
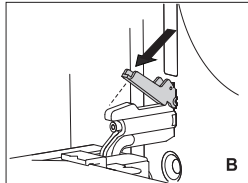
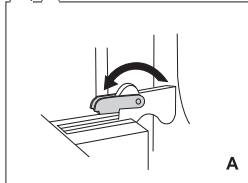
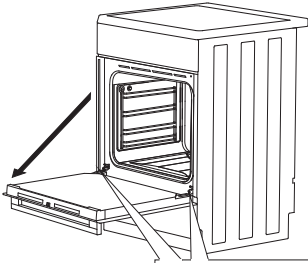


Kun asennat katalyyttikappaleilla varustettuja, täysin ulosvedettäviä kiskoja, aseta toimitukseen sisältyvien jousilukkojen toinen pää uunin seinämän alaosaan oleviin aukkoihin ja toinen pää kiskoihin. Jousilukkojen tarkoitus on pitää kiskot tukevasti paikoillaan.



Älä pese katalyyttikappaleita astianpesukoneessa.

# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN



**1** Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).

**2 A** Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).

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

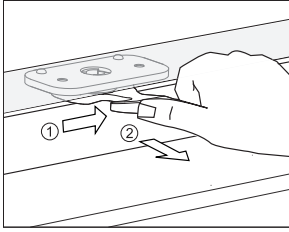
**C** Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.

**3** Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista. Noudata käännteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.




Kun asetat luukun takaisin paikalleen, varmista aina, että saranan pitimet on asetettu asianmukaisesti saranapesiin, sillä ne estävät voimakkaaseen pääjouseen liitetyn pääsaranan yhtäkkisen sulkeutumisen Jos pääjousi laukeaa, on olemassa loukkaantumisvaara.


## LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



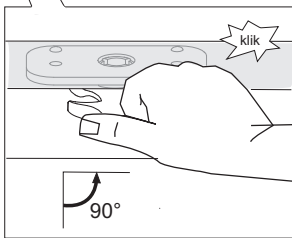
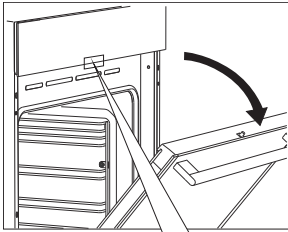
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

 **Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.**

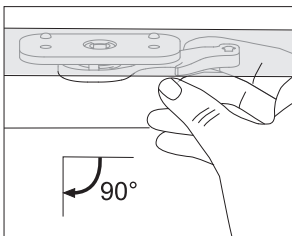
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



Työnnä luukun lukkoa 90° oikealle peukalollasi, kunnes tunnet napsahduksen. Uunin lukko on nyt deaktivoitu.



Aktivoi uunin lukko uudelleen avaamalla luukku ja vetämällä vipua itseäsi kohden oikean kätesi etusormella.

## LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkenemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti sulkeutumiseen.

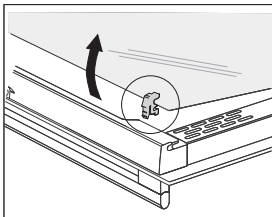
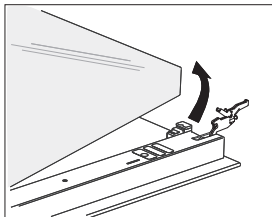
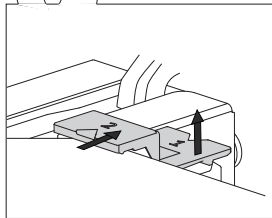
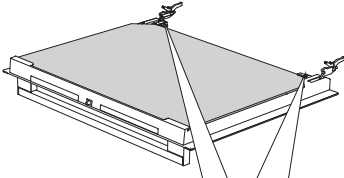


**Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.**



# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN OVEN LASIPANEELI

Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



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

**2** Pidä kiinni luukun lasin alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se.

**3** Poista kolmas lasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Poista myös lasien kumitiivistet.

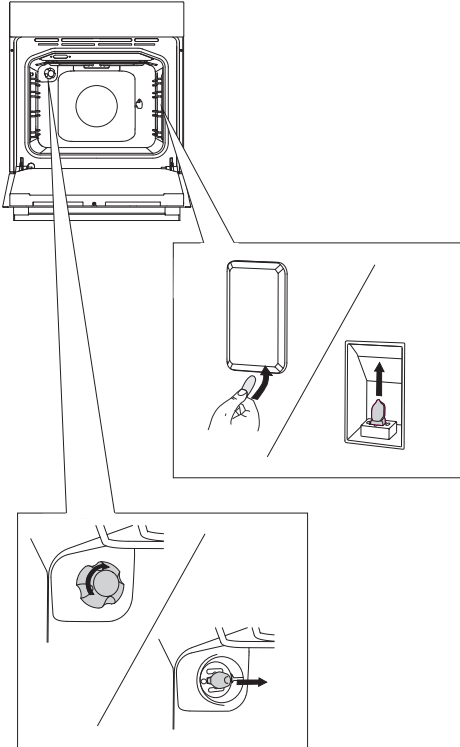


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

# LAMPUN VAIHTAMINEN

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.


(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W; tavallinen lamppu E14 25W 230V)



Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se. Vaihda lamppu.

 Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

# VIANETSINTÄTAULUKKO

| Ongelma/vika  | Syy  |
|---|--|
| <b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>       | Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.                              |
| <b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>       | Ota yhteys huoltoon.   |
| <b>Uunin valo ei toimi.</b>                         | Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa Puhdistus ja hoito.  |
| <b>Kakku ei ole kypsä.</b>                          | Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?   |
| <b>Näytöllä näkyy virhekoodi (E1, E2, E3 jne.).</b> | Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika.<br>Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon. |

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustoimia tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista. Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).



**Laite on irrotettava verkkovirrasta ennen korjaustöiden aloittamista (poistamalla sulake tai irrottamalla virtajohto pistorasiasta).**

# HÄVITTÄMINEN

---



Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois, tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote tulee viedä valtuutettuun keräyskeskukseen sähköisten ja elektronisten jätelaitteiden käsittelyä varten.

Tuotteen oikea hävittäminen auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, mitä voisi tapahtua tuotteen virheellisen hävittämisen yhteydessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä jätehuollosta vastaaviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

*Pidätämme oikeuden muuttaa käyttöohjetta, emmekä vastaa sen mahdollisesti sisältämistä virheistä.*







EVP\_MULTI\_IL+



fi (02-20)