

---

# **gorenje+**

**YKSITYISKOHTAISET  
OHJEET  
SÄHKÖUUNIN  
KÄYTTÄMISEKSI**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

Tämä yksityiskohtaisen ohjeen  
tarkoitus on auttaa sinua  
tutustumaan uuteen laitteeseesi  
mahdollisimman nopeasti.

Varmista, että ostamassasi laitteessa  
ei ole vaurioita.

Jos havaitset kuljetusvaurioita, ota  
yhteys jälleenmyyjääsi tai paikalliseen  
myymälään, josta laitteesi 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> 7 Ennen uunin liittämistä:	<b>VAROITUKSET</b>
<b>8 PYROLUUSIUUNI</b> 11 Laitteen tiedot - tietokilpi 12 Ohjausyksikkö	<b>JOHDANTO</b>
<b>14 ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b> ..... <b>15 ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA</b>	<b>LAITTEEN VALMISTELU</b>
<b>16 KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN</b> 17 A) Kypsennys valitsemalla ruoan tyyppi 19 B) Kypsennys valitsemalla käyttötila 25 C) Omien ohjelmiesi tallentaminen (oma tila) ..... <b>26 KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN</b> ..... <b>26 KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN JA UUNIN SAMMUTUS</b> ..... <b>27 LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN</b> ..... <b>29 YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN</b> ..... <b>31 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>	<b>ASETUKSET JA KYPSENNYS</b>
<b>46 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 47 Tavanomainen uunin puhdistus 48 Uunin automaattinen puhdistus - 48 Pyrolyysi 50 Aqua clean -puhdistusohjelma 51 Lanka- ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 52 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 55 Uunin luukun lasipaneelin irrottaminen ja paikalleen asettaminen 56 Lampun vaihtaminen	<b>PUHDISTUS JA HUOLTO</b>
<b>57 VIANETSINTÄTAULUKKO</b> ..... <b>58 HÄVITTÄMINEN</b>	<b>ONGELMIEN RATKAISEMINEN</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:** Uunin ulkoiset osat voivat kumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset poissa uunin luota.

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.

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

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.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen 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.

**Sähköliitännät 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.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## Uunin turvallinen käyttö pyrolyysipuhdistuksen aikana

Ennen kuin aktivoit automaattisen puhdistuksen poista uunista kaikki varusteet: grilli, rotisserie-sarja, kaikki paistopellit, lihalämpömittari, lanka- ja teleskooppiohjaimet sekä astiat, jotka eivät sisälly uunin varusteisiin.

Kaikki roiskuneet ruoat ja uunin sisällä olevat irrotettavat osat on poistettava ennen puhdistusta.

Uuni tulee automaattisen puhdistusprosessin aikana erittäin kuumaksi ulkopuoleltakin. Palovammojen vaara! Pidä lapset loitolla uunista.

Lue ennen automaattisen puhdistusprosessin käynnistystä huolellisesti ohjeet toiminnon oikeaa ja turvallista käyttöä kuvaavasta kappaleesta Puhdistus ja huolto, ja noudata niitä.

Älä aseta mitään suoraan uunin syvennyksen pohjalle.

Ruoanpalat, rasva tai paistoliemi voivat syttyä palamaan automaattisen pyrolyysipuhdistuksen aikana.

Tulipalon vaara! Poista suuremmat ruoanjätteet ja muut epäpuhtaudet aina uunista ennen automaattista puhdistusprosessia.

Älä yritä avata uunin luukua automaattisen pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä.

Varmista, että epäpuhtauksia ei pääse luukun ohjaimen lukitusaukkoon, mikä voisi estää uunin luukun automaattisen lukittumisen automaattisen puhdistusprosessin aikana.

Jos pyrolyysipuhdistuksen aikana sattuu sähkökatko, ohjelma keskeytyy kahden minuutin kuluttua ja uunin luukku pysyy lukittuna. Uunin luukun lukitus aukeaa noin 30 minuuttia sen jälkeen, kun sähköt tulevat takaisin päälle, riippumatta siitä, onko laite ehtinyt jäähtyä tällä välin.

Älä koske mihinkään laitteen metalliosaan automaattisen puhdistusprosessin aikana!

Pyrolyysipuhdistukseen kuuluu erittäin korkeita lämpötiloja, joista voi olla seurauksena savun ja käryn vapautuminen ruoan jäämistä. Suosittelemme varmistamaan hyvän tuuletuksen keittiössä pyrolyysipuhdistuksen aikana. Pienet eläimet tai lemmikkieläimet reagoivat hyvin herkästi uunien pyrolyysipuhdistuksen aikana vapautuvaan käryyn. Suosittelemme viemään ne pois keittiöstä pyrolyysipuhdistuksen ajaksi ja tuulettamaan keittiön hyvin puhdistuksen jälkeen.

Automaattisen puhdistuksen seurauksena uunin sisäosa ja tarvikkeet voivat muuttaa väriään ja menettää kiiltoaan.



Varoitus - kuuma pinta  
pyrolyysipuhdistuksen aikana.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

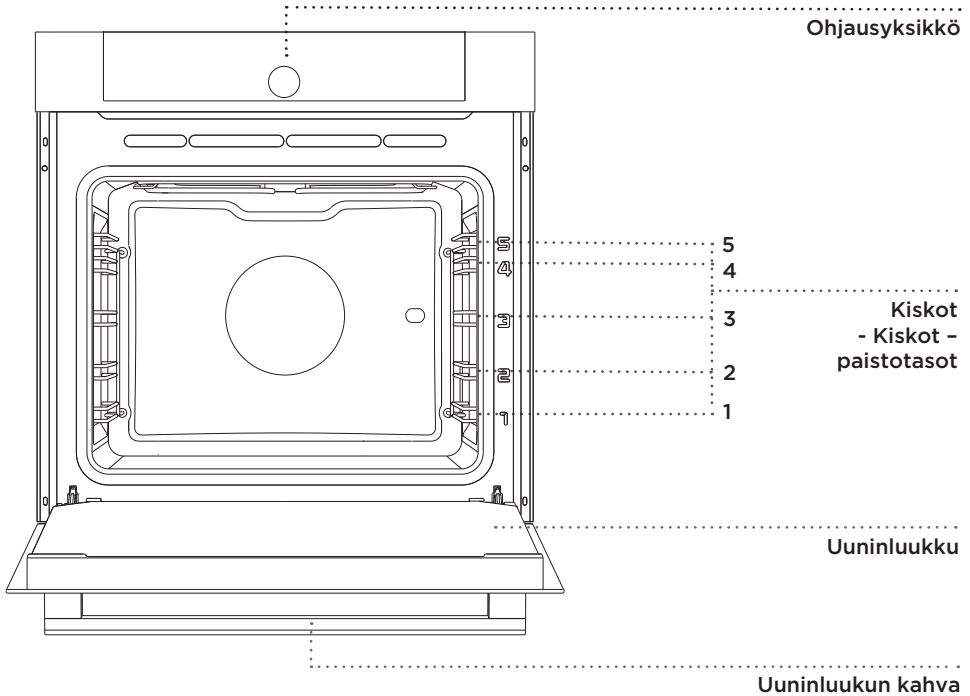


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liitännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

# PYROLUUSIUUNI

## (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 esiteltyjä toimintoja tai varusteita.



## LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsennyksen 5 tasolla (huomaa, että paistotasot/kiskot lasketaan alhaalta ylöspäin).

Tasot 4 ja 5 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

## TELESKOOPPIKISKOT

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan asentaa toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle. Teleskooppikiskot saattavat olla osittain tai kokonaan ulosvedettävät.

## UUNINLUUKUN KYTKIN

Kytkimet sammuttavat uunin lämmityksen ja puhaltimen, kun uuninluukku avataan kypsennyksen aikana. Kun luukku suljetaan, kytkimet käynnistävät jälleen lämpövastukset.



# JÄÄHDYTYSTUULETIN

Laitte on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa ja laitteen ohjauspaneelia.

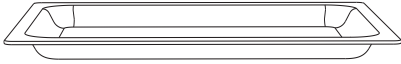
## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä. (Jäähdytystuulettimen toiminta-ajan kesto riippuu uunin keskiosan lämpötilasta.)

## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (Riippuvat mallista)




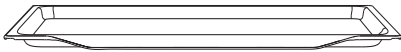
**Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistusta (teleskooppiohjaimet mukaan lukien).**



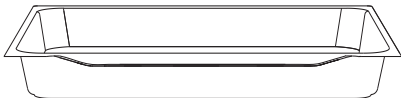
**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.

**RITILÄÄ** käytetään grillaukseen tai kypsennyksessä 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.

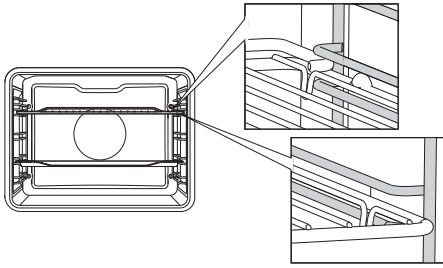


**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

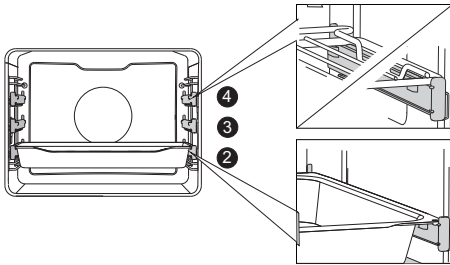
 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastiana.



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



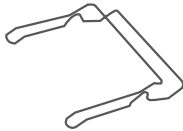
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



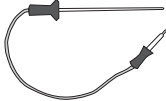
Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskooppikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.



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



**PAISTOPELTITELINE** helpottaa kuumien paistopeltien poistamista uunista paistamisen jälkeen.



Lihalämpömittari.



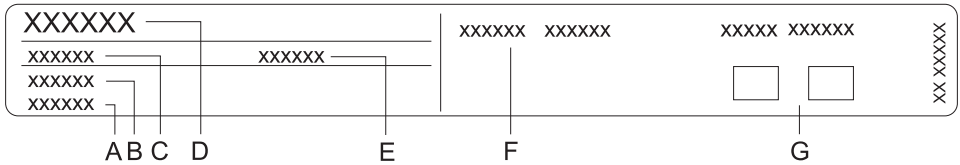
**ROTISSERIE**-varrasta käytetään lihan paistamiseen. Sarjaan sisältyy rotisserie-teline, rotisserie ruuveineen ja poistettava kädensija.



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

# LAITTEEN TIEDOT - TIETOKILPI

(RIIPPUVAT MALLISTA)

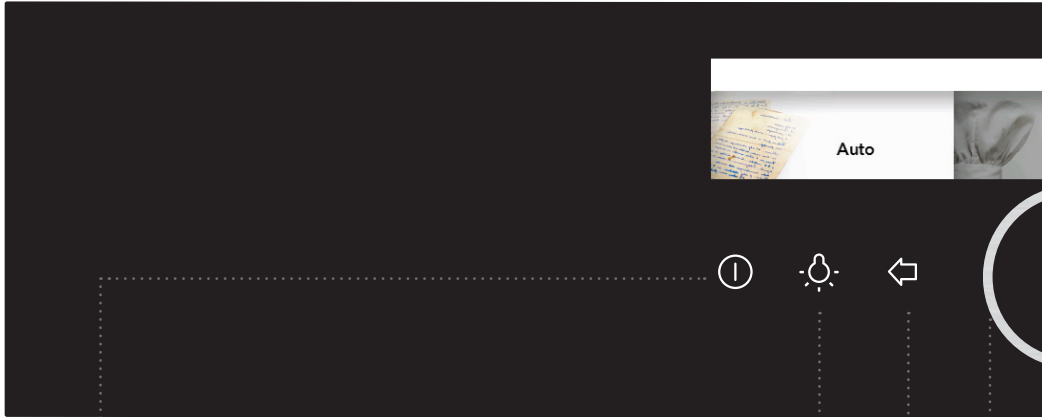


- A Sarjanumero
- B Koodi
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

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

# OHJAUSYKSIKKÖ

(Riippuvat mallista)



## 1 VIRTAPAINIKE (ON/OFF)

## 2 UUNIN VALOT PÄÄLLE/POIS -PAINIKE

## 3 TAKAISIN- PAINIKE

## 4 Valinta- ja VAHVISTUS- NUPPI

Kosketa kevyesti  
palataksesi  
edelliseen valikkoon.

Pidä painettuna  
palataksesi  
päävalikkoon.

Valitse asetus nuppia  
kääntämällä.

Vahvista valintasi  
nuppia painamalla.



**5** MINUUTTIM-  
UISTUTIN/  
HÄLYTYS

**6** TLAPSILUK-  
KOPAINIKE

**7** KÄYNNISTYS-/  
SAMMUTUS-  
PAINIKE

**8** NÄYTTÖ -  
näyttää kaikki  
asetukset

**Kosketa pitkään:**  
KÄYNNISTYS

**Kosketa pitkään  
käytön aikana:**  
SAMMUTUS

**HUOMAA:**

Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla. Joka kerran painiketta painaessasi kuulet lyhyen äänimerkin ilmoitukseksi tästä.

# ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

---

**Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran,** poista uunista kaikki osat, mahdolliset kuljetusvälineet mukaan lukien. Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

**Ennen kuin käytät uunia ensimmäisen kerran,** kuumenna se ilman ruokaa ”ylä- ja alalämpövastusta” käyttäen 200 °C:n lämpötilaan noin tunnin ajaksi. Laite erittää tyypillistä ”uuden laitteen” hajua. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta laitteen ensimmäisen käytön aikana.

# ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

## KIELEN VALINTA


Kun laite kytketään ensimmäistä kertaa virtalähteeseen tai kun se on ollut pitkään erotettuna virtalähteestä, aseta haluamasi kieli. Oletuskieli on englanti.

 Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.

			13 50
English	Česky	Dansk	

Kierrä NUPPIA ja valitse haluttu kieli. Vahvista valintasi.

## PÄIVÄMÄÄRÄN ASETTAMINEN

Date				12 00
	1	1	2017	<input checked="" type="checkbox"/>

Aseta PÄIVÄ, KUUKAUSI ja VUOSI NUPPIA painamalla. Kierrä nuppia ja vahvista valinta ruksimerkillä.

## KELLON ASETTAMINEN

Time				12:00
	12:00			<input checked="" type="checkbox"/>

Kierrä NUPPIA ja aseta KELLONAIKA. Vahvista valintasi ruksimerkinnällä.

 Uuni toimii, vaikka et olisikaan asettanut kellonaikaa, mutta tällöin ei voida käyttää sen ajastintoimintoja (katso luku AJASTINTOIMINTOJEN VALINTA).

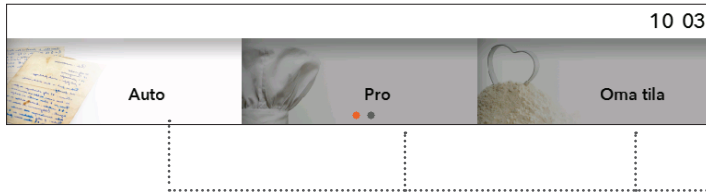
Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

## KELLOASETUSTEN VAIHTAMINEN

Voit vaihtaa kellonajan, jos mikään ajastintoiminto ei ole aktivoituna (katso luku YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN).

# KYPSENNYKSEN JA ASETUSTEN PÄÄVALIKOIDEN VALITSEMINEN

Voit ohjata kypsennyksiä usealla eri tavalla:



Kierrä NUPPIA ja valitse valikon nimi. Vahvista valinta painamalla NUPPIA. Yläpuolelle ilmestyy näkyviin valitun valikon NIMI.



**Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.**

## A) Auto

Valitse tässä tilassa ensin ruoan tyyppi ja sen jälkeen valitun ruoan määrän, kypsennysasteen ja kypsennyksen loppumisen automaattiasetukset.

Ohjelma tarjoaa lukuisia erilaisia esiasetettuja reseptejä, kokkien ja ravitsemusasiantuntijoiden testaamia.

## B) Pro

Tämä tila tarjoaa valikoiman ruokia esiasetetuilla arvoilla, joita voi muokata.

## C) Oma tila

Tämä tila mahdollistaa ruokien valmistamisen omien toiveidesi mukaan käyttäen joka kerta samoja vaiheita ja asetuksia. Voit tallentaa asetuksesi uunin muistiin ja hakea ne esiin seuraavan kerran, kun haluat käyttää niitä.

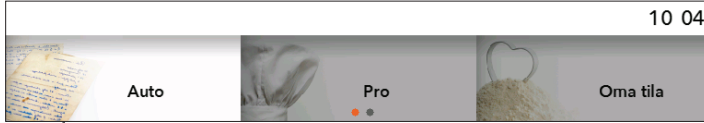


# A) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI

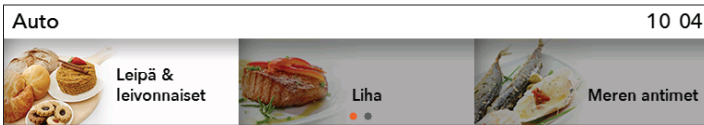
(automaattitila - Auto)



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä NUPPIA ja valitse **Auto**. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Valitse ruoan tyyppi ja valittu ruoka. Vahvista valintasi.



Esiasetetut arvot näytetään. Voit muuttaa määrää, kypsennysastetta ja viivästettyä käynnistystä (kypsennyksen loppu).

- 1 määrä
- 2 kypsennysaste
- 3 viivästetty aloitus
- 4 kypsennyksen kesto
- 5 kypsennysjärjestelmä ja suositeltu taso
- 6 ammattimainen tila (Pro)



Jos automaattitilassa valitaan symboli , ohjelma kytkeytyy **ammattimaiseen tilaan (Pro)** (katso luku KYPSENNYS VALITSEMALLA TILA).

Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

## ESILÄMMITYS

Jotkut Auto-tilan ruokalajien kypsennysohjelmat sisältävät myös esilämmitystoiminnon



Kun valitset ruokalajin, näkyviin tulee seuraava ilmoitus: "Valittuun ohjelmaan sisältyy esilämmitys." (Vahvista valintasi NUPILLA.) **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**

Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.



Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

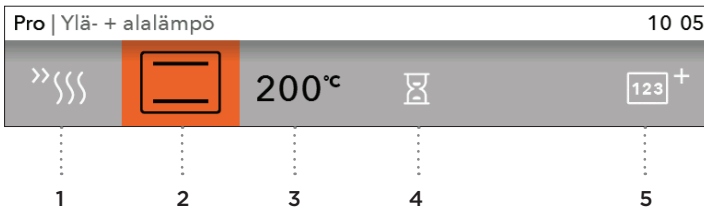
# B) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA (ammattimainen tila (Pro))



Vahvista jokainen asetus NUPPIA painamalla.



Kierrä **NUPPIA** ja valitse Pro. Vahvista valintasi.



Valitse omat perusasetuksesi.

## PERUSASETUKSET


- 1 esilämmitys
- 2 järjestelmä (katso taulukko UUNIN JÄRJESTELMÄT)
- 3 lämpötila uunissa

## LISÄASETUKSET

- 4 kypsennyksen kesto (katso luku AJASTINTOIMINNOT - KESTO)
- 5 monivaiheinen kypsennys (katso luku MONIVAIHEINEN KYPSENNYS)

## ESILÄMMITYS

Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan.

Kun tämä symboli  valitaan, esilämmitystoiminto aktivoituu ja näkyviin tulee ilmoitus: **"Esilämmitys käynnistetty."** Älä laita ruokaa vielä sisään. Todellinen ja asetettu lämpötila näytetään vuorotellen näytöllä.

Kun valittu lämpötila on saavutettu, esilämmitysprosessi lakkaa ja laite antaa äänimerkin. Näytölle ilmestyy seuraava ilmoitus: **"Esilämmitys suoritettu."**

Avaa luukku ja laita ruoka uuniin. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.



Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.

## UUNIN JÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)


JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
<b>UUNIN JÄRJESTELMÄT</b>			
	<b>YLÄ- + ALALÄMPÖ</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200	30 - 300
	<b>YLÄLÄMPÖ</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien pinnan ruskistamiseen.	150	30 - 235
	<b>ALALÄMPÖ</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160	30 - 235
	<b>PIENI GRILLI</b> Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Käytä tätä lämpövastusta, kun haluat tehdä muutaman lämpimän leivän, paistaa olutmakkaraa tai paahtaa leipää.	240	30 - 275
	<b>PIENI GRILLI</b> Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	240	30 - 275
	<b>ISO GRILLI + TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170	30 - 275
	<b>KUUMA ILMA + ALALÄMPÖ</b> Alämlämpövastus, pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200	30 - 275
	<b>KUUMA ILMA</b> 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 useammalla tasolla samanaikaisesti.	180	30 - 275

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	ESIASETTU LÄMPÖTILA (°C)	MIN - MAX -LÄMPÖTILA (°C)
<b>UUNIN JÄRJESTELMÄT</b>			
	<b>ECO KUUMA ILMA</b> <sup>1)</sup> Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	180	120 - 275
	<b>ALALÄMPÖ + PUHALLIN</b> Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180	30 - 230
	<b>PAAHTAMINEN</b> Automaattisessa paistotilassa/-järjestelmässä ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.	180	30 - 240

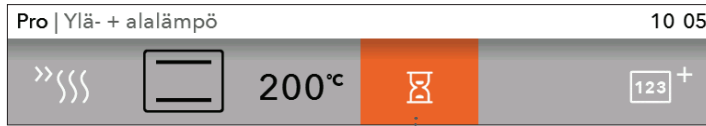
<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

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

Kosketa **KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ** -painiketta kypsennyksen käynnistämiseksi. Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

 Symboli °C vilkkuu näytöllä, kunnes asetettu lämpötila on saavutettu. Laite antaa äänimerkin. Et voi vaihtaa kypsennysasetuksia prosessin aikana.

# AJASTINTOIMINNOT - KESTO



Ammattimaisen tilan perustilassa voit valita ajastintoiminnon. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



Uunin toiminnan kesto

Viivästetty käynnistys



## Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminnan keston.

Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetukset (maks. kypsennysaika on 10 tuntia).

Näytetty päättymisaika säädetään sen mukaisesti.


Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Kaikki valitut asetukset näytetään näytöllä.

Kytke kaikki ajastintoiminnot pois päältä asettamalla valituksi ajaksi 0.



## Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

 Viivästetty kytkeytyminen ei ole mahdollista pienen grillin, suuren grillin eikä grillin ja puhaltimen järjestelmissä.

Tässä toiminnossa voit määrittää kypsennyksen keston

(kypsennysajan) ja ajan, jolloin haluat kypsennysprosessin päättyvän (päättymisaika) (viive voi olla 24 tuntia).

Varmista että kelloon on asetettu nykyinen aika tarkasti.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen päättymisaika: 18:00

Aseta ensin KYPSENNYSAIKA (2 tuntia).

Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Valitse tämän jälkeen PÄÄTTYMISAIKA ja aseta ajastin (18:00)

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi.

Ajastin odottaa asetetun ajan, ennen kuin kypsennys käynnistyy.

Näyttöön tulee viesti **"Käynnistys viive. Kypsennys käynnistyy kello 16:00."** Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti.



Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy).

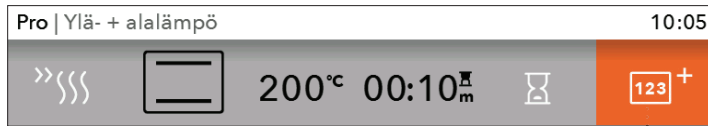
Kuuluu lyhyt äänimerkki ja Valmis-valikko tulee näkyviin.

Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite siirtyy valmiustilaan.

# MONIVAIHEINEN KYPSENNYS

Tässä tilassa voit yhdistää kolme peräkkäistä erilaista ruoanlaittotapaa yhteen kypsennykseen.

Valitsemalla erilaisia asetuksia voit valmistaa ruokaa juuri haluamallasi tavalla.



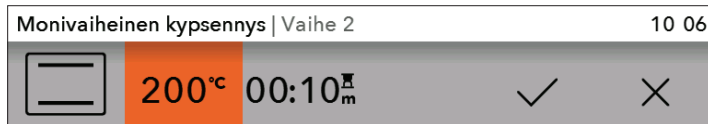
Voit valita monivaiheisen kypsennyksen ammattimaisen (**Pro**)-tilan perustilassa. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.



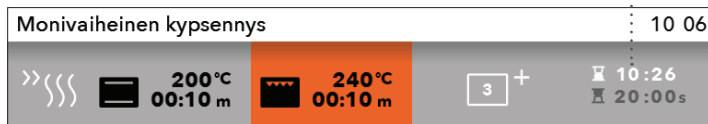
Valitse: vaihe 1, vaihe 2, vaihe 3  
Vahvista asetuksesi painamalla NUPPIA.



Vaihe 1 on jo valittuna, jos olet asettanut ajastintoiminnot aikaisemmin.



Aseta järjestelmä, lämpötila ja aika.  
Vahvista valintasi RUKSIMERKINNÄLLÄ painamalla NUPPIA.




Valitun vaiheen lämpötila ja kestoaika

Koko kypsennysaika - loppu

Nykyisen vaiheen edistyminen


Kun KÄYNNISTÄ-painiketta kosketaan, uuni alkaa ensin toimia vaiheen 1 mukaisesti. (Näytön alareunassa oleva edistymispalkki ilmaisee kypsennysprosessin nykyisen vaiheen). Kun tietty aika on kulunut, vaihe 2 aktivoituu ja sen jälkeen vaihe 3, jos se on valittu.



 Jos haluat peruuttaa jonkun vaiheen käytön aikana, kierrä NUPPIA, valitse vaihe ja peruuta se RASTIMERKINNÄLLÄ vahvistamalla. Voit tehdä tämän ainoastaan vaiheille, jotka eivät ole vielä alkaneet.



# C) OMIEN OHJELMIESI TALLENTAMINEN (OMA TILA)

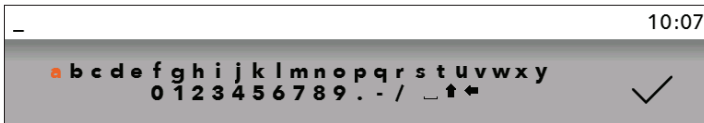
Kun kypsennys on valmis, näyttöön ilmestyy "loppuvalikko". Valitse symboli  tallentaaksesi asetuksesi uunin muistiin.



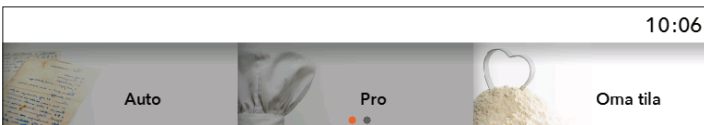
Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta Oma tila.



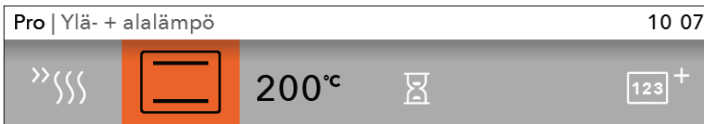
Voit tallentaa muistiin korkeintaan 12 reseptiä.




Kierrä NUPPIA ja vahvista vastaavat kirjaimet nimen syöttämiseksi. Voit poistaa kirjaimia tarvittaessa nuolisymbolilla; tallenna nimi ruksimerkillä.



Voit avata lempireseptisi valitsemalla päävalikosta Omat reseptit. Vahvista valintasi NUPILLA.



Esiasetetut arvot näytetään ja voit muuttaa niitä tarvittaessa.

Kun ohjelma on valmis, näkyviin tulee valikko **Valmis**. Jos olet tehnyt muutoksia, voit tallentaa ne valitsemalla  -symbolin. Valitse samanniminen resepti. Merkki "**Ohjelma korvataan uudella**" ilmestyy näyttöön.


- Vahvista valintasi reseptin tallentamiseksi samalla nimellä tai uudella nimellä.
- Voit myös peruuttaa valintasi. Uusi näyttö aukeaa, josta voit valita uuden kentän ja tallentaa uuden reseptin.

# KYPSENNYKSEN KÄYNNISTÄMINEN

KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painike vilkkuu ennen kypsennyksen käynnistämistä.

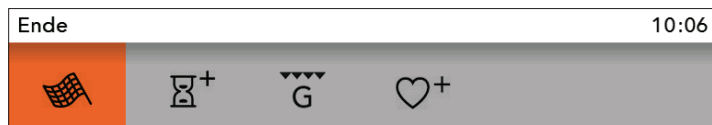
Aloita kypsennys koskettamalla kevyesti KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta. Jos haluat muuttaa nykyisiä asetuksia kypsennyksen aikana, kierrä NUPPIA ja valitse asetus tai arvo. Vahvista valintasi.



 Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy ja jatkuu, kun luukku on suljettu jälleen. Tämä on tehtävä 3 minuutin kuluessa, muussa tapauksessa kypsennys päättyy ja näytöllä näytetään sana Loppu.

# KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMINEN JA UUNIN SAMMUTUS

Voit päättää kypsennyksen koskettamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta.



Kierrä NUPPIA ja näkyviin tulee valikko **Valmis** symboleineen.



## Lopeta

Valitse kuvake ja lopeta kypsennysprosessi. Näytöllä näkyy päävalikko.



## Lisää kestoaikaa

Voit pidentää kypsennyksen kestoä valitsemalla kyseisen kuvakkeen. Voit määrittää kypsennykselle uuden päättymisajan (katso luku AJASTITOIMINNOT – KESTO).



## Gratinointi

Valitse tämä symboli ruskistaaksesi ruoan pintaa kypsennyksen jälkeen.



## Lisää suosikeihin

Voit tallentaa valitut asetukset uunin muistiin ja käyttää niitä uudelleen seuraavalla kerralla.

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

# LISÄOMINAISUUKSIEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Lisä**.  
Vahvista valintasi. Lisätoimintojen valikko tulee näkyviin.



Jotkut toiminnot eivät ole käytettävissä kaikissa järjestelmissä; tällaisessa tapauksessa kuuluu äänimerkki.

## Pyrolyysi

Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla, joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhkaksi. Kun automaattinen puhdistusohjelma on suoritettu loppuun ja uuni on jäähtynyt, sinun ei tarvitse kuin pyyhkiä tuhkat uunista kostealla liinalla (katso luku Puhdistus ja huolto).

## Puhdistus / Aqua Clean

Tämä ohjelma helpottaa tahrojen poistamista uunin sisäosista. (Katso luku PUHDISTUS JA HUOLTO.)

## Sulatus

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä.

Vain puhallin on käytössä.

Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden ja pakastettujen hedelmien).

Aseta ruoan tyyppi, paino ja sulatuksen käynnistys- ja loppumisaika valitsemalla vastaava symboli.

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

## Lämmitys

Käytä tätä toimintoa valmistettujen ruokien pitämiseen halutussa lämpötilassa.

Voit asettaa lämmitysprosessin lämpötilan sekä käynnistymis- ja lopetusajan valitsemalla vastaavan symbolin.

## Lautasen lämmitin

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Voit asettaa lämmityksen lämpötilan sekä käynnistymis- ja lopetusajan valitsemalla vastaavan symbolin.

## Nopea esilämmitys

Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt asetettuun lämpötilaan, lämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.

## Shabbat

Aseta lämpötila tässä tilassa välille 85 ja 180 °C ja aseta lepopäivän kesto (korkeintaan 74 tuntia). Käynnistä laskenta KÄYNNISTÄ-painiketta painamalla. Uuniin syttyy valo. Kaikki äänet ja toiminnot, ON/OFF-painiketta lukuun ottamatta, kytketään pois toiminnasta. Kun prosessi on valmis, asetukset voidaan tallentaa.



Sähkökatkon sattuessa Shabbat-tila peruutetaan ja uuni palaa takaisin alkuasetuksiinsa.



**Varoitus: valmistaja ei vastaa Shabbat-tilan epäasianmukaisesta käytöstä.**

Valmis

10:08



Käännä NUPPIA saadaksesi näkyviin **Valmis**-valikon symboleineen.

# YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Kierrä NUPPIA ja valitse päävalikosta kohta **Asetukset**.  
Vahvista valintasi.



Voit liikkua valikossa NUPPIS kiertämällä.  
Vahvista jokainen valinta NUPPIA painamalla.

## Yleistä

**Kieli** - valitse kieli, jolla haluat tekstin näkyvän.

**Päivä** - päivämäärä on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta päivä, kuukausi ja vuosi.

**Aika** - kellonaika on asetettava, kun kytket laitteen ensimmäistä kertaa verkkovirtaan tai jos laite on irrotettu verkkovirrasta pidemmäksi aikaa (yli viikoksi). Aseta KELLO - nykyinen aika. Aikakentässä voit valita myös digitaalisen tai analogisen kellon näytön.

**Ääni** - äänimerkin äänenvoimakkuus voidaan asettaa ainoastaan, kun mikään aikaominaisuus ei ole aktivoituna (vain kellonaika näytetään).

Äänenvoimakkuus - voit valita kolmesta eri äänenvoimakkuuden tasosta.

Painikkeiden ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

Käynnistyksen/pysäytyksen ääni - voit aktivoida tai deaktivoida sen.

## Näyttö

Tässä valikossa voit asettaa seuraavat:

**Kirkkaus** - voit asettaa kolme eri tasoa.

**Yötila** - aseta aikajakso, jona haluat näytön olevan himmennettynä.

**Laite valmiustilaan** - näyttö kytkeytyy automaattisesti pois päältä 1 tunnin kuluttua.

## Ruoanlaiton asetukset

Kypsennyksen teho oletusohjelmassa.

## Järjestelmä

### Laitetiedot

### Tehdasasetukset

**Uunin valo käytön aikana** - valot sammuvat, jos avaat luukun kypsennyksen aikana.

**Uunin valot** - uunin valot aktivoituvat automaattisesti, kun avaat luukun tai kytket uunin päälle. Kun kypsennys on valmis, valot jäävät palamaan noin 1 minuutiksi. Voit sytyttää tai sammuttaa valot painamalla valopainiketta.



## LAPSILUKKO

Lapsilukko aktivoidaan koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. Näytössä näytetään ilmoitus "**Lapsilukko PÄÄLLÄ**". Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoimiseksi.



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 tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Ainoa muutos, joka voidaan tehdä, on päättää kypsentyminen. Lapsilukko jää aktivoitua myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



## MINUUTTIMUISTUTTIMEN ASETTAMINEN

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Se aktivoidaan painiketta painamalla. Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia. Kun asetettu aika on kulunut, laite antaa äänimerkin, mikä voidaan kytkeä pois päältä painamalla mitä tahansa painiketta, muutoin se sammuu automaattisesti minuutin kuluttua.



**Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset asetukset pysyvät tallentuneina.**

# 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.

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

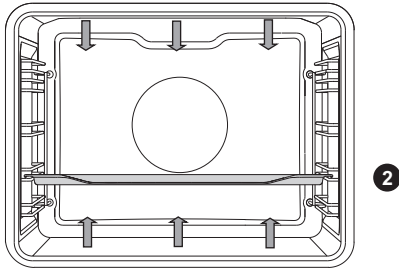
Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

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

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

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

# YLÄ- + ALALÄMPÖ



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

## Lihan paistaminen

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi.

Käännä liha kypsennyksen aikana.

Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti	1500	2	180 - 200	90 - 120
Porsaanlapa	1500	2	180 - 200	110 - 140
Porsasarullat	1500	2	180 - 200	90 - 110
Paahtopaisti	1500	2	170 - 190	120 - 150
Vasikkarullat	1500	2	180 - 200	80 - 100
Lampaan ulkofilee	1500	2	180 - 200	60 - 80
Kanipaisti	1000	2	180 - 200	50 - 70
Poronpaisti	1500	2	180 - 200	90 - 120
<b>KALA</b>				
Haudutetut kalat, 1 kg	1000g/pala	2	190 - 210	40 - 50



## 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.

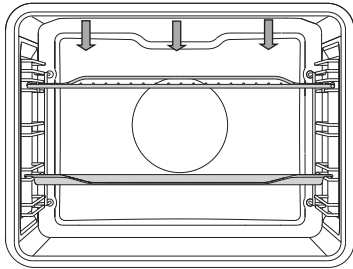
Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Vihanneskohokas	2	190 - 210	35 - 45
Makea kohokas	2	170 - 190	40 - 50
Sämpylät *	3	190 - 210	20 - 30
Valkoinen leipä, 1 kg *	3	220	10 - 15
		180 - 190	30 - 40
Tattarileipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Kokojyväleipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Ruisleipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Spelttileipä, 1 kg *	3	180 - 190	50 - 60
Saksanpähkinäkakku	2	170 - 180	50 - 60
Sokerikakku *	2	160 - 170	30 - 40
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	3	200 - 210	20 - 30
Kaalipiirakat *	3	190 - 200	25 - 35
Hedelmäpiirakka	2	130 - 150	80 - 100
Marenkikeksit	3	80 - 90	110 - 130
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	3	170 - 180	30 - 40

Vinkki	Käyttö
<b>Onko kakku kypsä?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakkuun. Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.</li> <li>• Kytke uuni pois päältä ja käytä jäljellä olevaa lämpöä.</li> </ul>
<b>Lytistyikö kakku?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarkasta 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.**

## PIENI GRILLI, PIENI GRILLI



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

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

Suurin sallittu lämpötila: 240 °C.

Esikuumenna infrapunalämpövastusta (grilli) viiden minuutin ajan. Valvo kypsennyksen edistymistä koko ajan.

Liha voi palaa nopeasti korkean lämpötilan johdosta!

Grillivastusta voidaan käyttää esimerkiksi bratwurstin, lihapalojen ja kalan (viipaleet, palat, lohikylykset 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.

Pellillä grillatessasi lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha grillauksen aikana.

Puhdista uuni ja tarvikkeet jokaisen grillauksen jälkeen.

### Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	4	240	20 - 25
Sian niskapalat	150 g/pala	4	240	25 - 30
Kotletit/kyljykset	280 g/pala	4	240	30 - 35
Grillimakkarat	70 g/pala	4	240	20 - 25
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
Paahtoleipä	/	4	240	5 - 10
Lämpimät voileivät	/	4	240	5 - 10

## Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	4	240	10 - 15
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	4	240	15 - 20
Sian niskapalat	150 g/pala	4	240	15 - 20
Kotletit/kylykset	280 g/pala	4	240	20 - 25
Vasikanleike	140 g/pala	4	240	15 - 20
Grillimakkarat	70 g/pala	4	240	10 - 20
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	150 g/pala	4	240	15 - 20
<b>KALA</b>				
Lohikyljykset/-fileet	200 g/pala	4	240	15 - 20
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
6 viipaletta leipää	/	4	240	1 - 4
Lämpimät voileivät	/	4	240	2 - 5

Käyttäessäsi grillaustoimintoa uunipannun kanssa varmista, että pannussa on riittävästi nestettä, niin että ruoka ei pala siihen kiinni. Käännä liha kypsennyksen aikana.

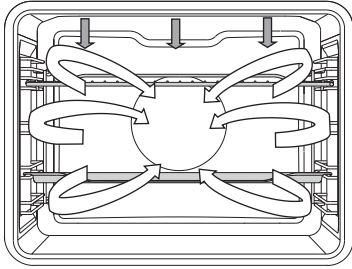
Kokonaisia taimenia paistaessasi taputtele kalojen pinta kuivaksi talouspaperilla. Mausta kalojen sisäpuoli, voitele ulkopuoli öljyllä ja laita ritilälle. Älä käännä kaloja grillauksen aikana.



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

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

## ISO GRILLI + TUULETIN

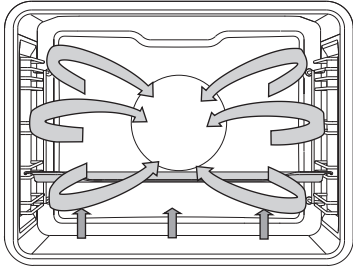


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Ankka	2000	2	180 - 200	90 - 110
Porsaanpaisti	1500	2	170 - 190	90 - 120
Porsaanlapa	1500	2	160 - 180	100 - 130
Puolikas kana	700	2	190 - 210	50 - 60
Kana, 1,5 kg	1500	2	200 - 220	60 - 80
Lihamureke	1500	2	160 - 180	70 - 90
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	200 - 220	20 - 30

## KUUMA ILMA + ALALÄMPÖ

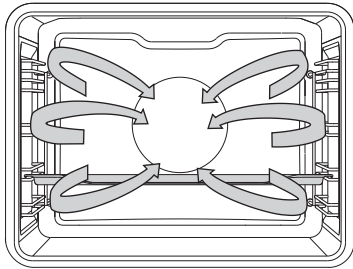


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

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

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Juustokakku, murotaikina	2	150 - 160	60 - 70
Pizza*	3	210 - 220	10 - 15
Quiche Lorraine, murotaikina	2	190 - 200	50 - 60
Omenastruudeli, filotaikina	2	170 - 180	50 - 60

## KUUMA ILMA



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

### Lihan paahtaminen:

Käytä emaloitua päällystettyä, temperoitua lasia, savea, valurautapannuja tai peltejä. Ruostumatonta terästä olevat pellit eivät ole sopivia, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

Lisää riittävästi nestettä paistamisen aikana, jotta liha ei palaisi. Käännä liha kypsennyksen aikana. Jos peität paistin, se pysyy mehukkaampana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	160 - 180	90 - 120
Kana, kokonainen	1500	2	170 - 190	70 - 90
Ankka	2000	2	160 - 180	120 - 150
Hanhi	4000	2	150 - 170	170 - 200
Kalkkuna	5000	2	150 - 170	180 - 210
Kananrinta	1000	3	180 - 200	50 - 60
Täytetty broileri	1500	2	180 - 200	110 - 130

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittellemme esilämmittämään uunin.

Pieniä leivonnaisia voidaan paistaa matalilla pelleillä useammalla tasolla (toisella ja kolmannella).

Huomaa, että paistoajoissa voi olla eroja erilaisilla pelleillä paistettaessa.

Sinun on ehkä poistettava ylempi pelti aikaisemmin kuin alempi.

Aseta paistopannut aina ritilälle. Jos käytät toimitukseen sisältyvää paistopeltiä, poista ritilä.

Pienten leivosten tulisi olla samanpaksuisia, jotta ne ruskistuisivat tasaisesti.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Sokerikakku	2	150 - 160	30 - 40
Murokakku	3	160 - 170	25 - 35
Luumukakku	2	150 - 160	30 - 40
Kääretorttu *	3	160 - 170	15 - 25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160 - 170	50 - 70
Challah-leipä	2	160 - 170	35 - 50
Omenastruudeli	3	170 - 180	50 - 60
Pizza*	3	200 - 210	15 - 20
Keksit, murotaikina *	3	150 - 160	15 - 25
Keksit, pursotetut *	3	140 - 150	20 - 30
Pikkuleivokset *	3	140 - 150	20 - 30
Pikkuleivät, kohotettu taikina	3	170 - 180	20 - 35
Pikkuleivät, filotaikina	3	170 - 180	20 - 30
Kermatäytteiset leivonnaiset	3	180 - 190	25 - 45
<b>PAKASTEET</b>			
Omena- ja raejuustostruudeli	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit	3	200 - 210	25 - 40
Kuorukat, uunissa paistettavat	3	200 - 210	20 - 35

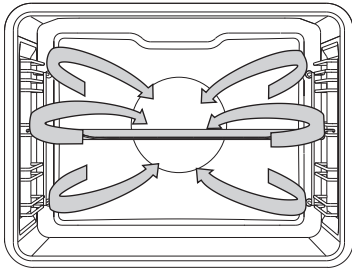


Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.



## ECO KUUMA ILMA

eco



Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti.

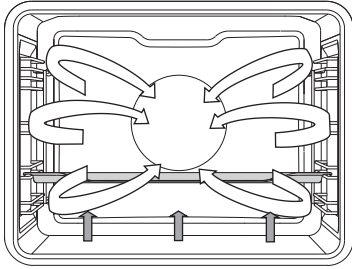
Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti lihan, vihannesten tai leivonnaisten ympärillä.

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Porsaanpaisti, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Naudanpaisti, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
<b>KALA</b>			
Kokonainen kala, 200 g/pala	3	190 - 200	40 - 50
Kalafilée, 100 g/pala	3	200 - 210	25 - 35
<b>LEIVONNAISET</b>			
Puristetut keksit	3	170 - 180	15 - 25
Pienet vuokaleivokset	3	180 - 190	30 - 35
Kääretorttu	3	190 - 200	15 - 25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	180 - 190	55 - 65
<b>VIHANNEKSET</b>			
Perunagratiini	2	180 - 190	40 - 50
Lasagne	2	190 - 200	45 - 55
<b>PAKASTEET</b>			
Ranskalaiset perunat, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Kanamedaljongit, 0,7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Kalapuikot, 0,6 kg	3	210 - 220	30 - 40



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

## ALALÄMPÖ + PUHALLIN



2

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

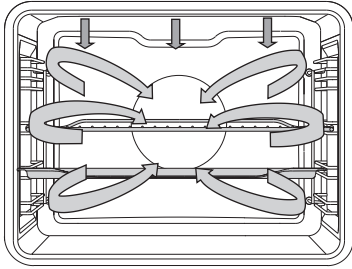
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumi tiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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

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

Ruoan tyyppi	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen-nysaika (min)	Lämpötila, kun sisältö alkaa kiehua	Tasaan-tumisaika uunissa (min)
<b>HEDELMÄT</b>					
Mansikat (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Luuhedelmät (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Hedelmäsose (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
<b>VIHANNEKSET</b>					
Maustekurkku (6×1 l)	2	180	40 - 60	kytke pois päältä	20 - 30
Pavut/porkkanat (6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

## PAAHTAMINEN



Automaattisessa paistotilassa ylälämpövastus toimii yhdessä grillivastuksen ja pyöreän lämpövastuksen kanssa. Tilaa käytetään kaikenlaisen lihan kypsennykseen.

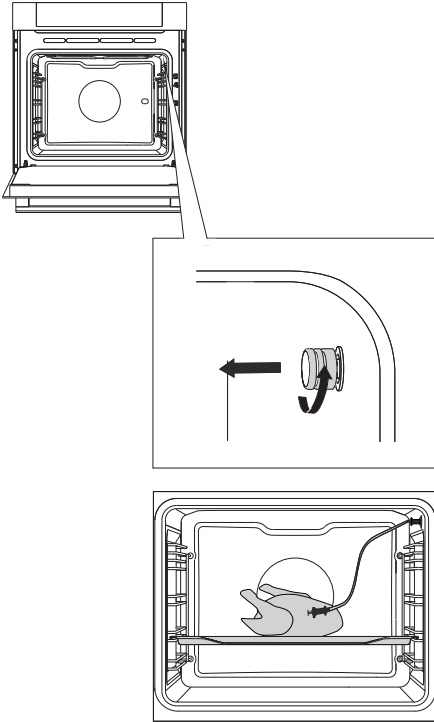
Jos paistat lihaa suoraan rutilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen rutilään ja laita rutilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle. Kun paistat lihaa pelliillä, laita se toiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Ohjain (alhaalta käsin)	Lämpötila (°C)	Kypsen-nysaika (min)	Sisälämpö-tila (°C)
<b>LIHA</b>					
Naudan sisäfilee	1000	2	160 - 180	60 - 80	55 - 75*
Kana, kokonainen	1500	2	170 - 190	65 - 85	85 - 90
Kalkkuna	4000	2	160 - 180	150 - 180	85 - 90
Porsaanpaisti	1500	2	160 - 180	100 - 120	70 - 85
Lihamureke	1000	2	160 - 180	50 - 65	80 - 85
Vasikanliha	1000	2	160 - 180	70 - 90	75 - 85
Lammas	1000	2	170 - 190	50 - 70	75 - 85
Riista	1000	2	170 - 190	60 - 90	75 - 85
Kokonainen kala	1000	3	160 - 180	40 - 50	75 - 85

\* puoliraaka = 55-60 °C; medium = 65-70 °C; kypsä = 70-75 °C

## Lihan paistaminen lihalämpömittaria käyttäen (Riippuvat mallista)

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




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

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



Valitse järjestelmä (esimerkki: kuuma ilma).

Näytölle ilmestyy esiasetettu lämpötila ja mittarin lämpötila. Aseta kypsennysjärjestelmä ja lämpötila sekä ruoan lopullinen lämpötila. Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta.

 Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään ruoan nouseva sisälämpötila (haluttua sisälämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen 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 metallitulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.

## Lihan kypsyyssasteet

LIHAN TYYPPI	Sisälämpötila (°C)
<b>NAUDANLIHA</b>	
Raaka	40 – 45
Puoliraaka	55 – 60
Medium	65 – 70
Kypsä	75 – 80
<b>VASIKANLIHA</b>	
Kypsä	75 – 85
<b>SIANLIHA</b>	
Medium	65 – 70
Kypsä	75 – 85
<b>LAMMAS</b>	
Kypsä	79
<b>KARITSA</b>	
Raaka	45
Puoliraaka	55 – 60
Medium	65 – 70
Kypsä	80
<b>VUOHENLIHA</b>	
Medium	70
Kypsä	82
<b>KANA</b>	
Kypsä	82
<b>KALA</b>	
Kypsä	65 – 70



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

# HUOLTO JA PUHDISTUS



Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistukseen tai huoltoon liittyviä töitä ilman soveltuvaa valvontaa!

## Alumiinipinnat

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

Annostele kosteaan liinaan pesuainetta, puhdista pinta ja huuhtelee vedellä.

Älä levitä puhdistusainetta suoraan pinnalle.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

## Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

(mallista riippuen)

Puhdista pinta miedolla puhdistusaineella (saippuaineliuos) ja pehmeällä hankaamattomalla sienellä.

Älä käytä hankaavia tai liuotinpohjaisia puhdistusaineita pintojen vaurioitumisen välttämiseksi.

## Lakatut ja muoviset pinnat

(mallista riippuen)

Älä milloinkaan käytä hankaavia puhdistusaineita ja sieniä, alkoholipitoisia puhdistusaineita tai puhdasta alkoholia nappien, ovenkahvojen, etikettien tai arvokilven puhdistukseen.

Poista tahrat aina välittömästi pehmeällä liinalla ja nestemäisellä puhdistusaineella. Voit käyttää myös tällaisille pinnoille tarkoitettuja erityispuhdistusaineita. Noudata siinä tapauksessa valmistajan ohjeita.



Alumiinipinnat eivät saisi milloinkaan 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, tahrän- 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.

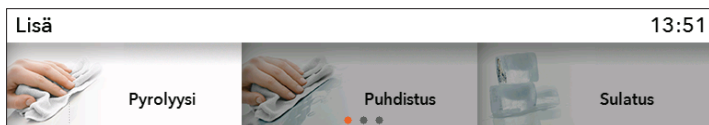
# UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSI

Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäpuolen sekä syvän ja matalan paistopellin automaattisen puhdistuksen korkealla lämpötilalla, joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet ja muuttaa ne tuhkaksi.

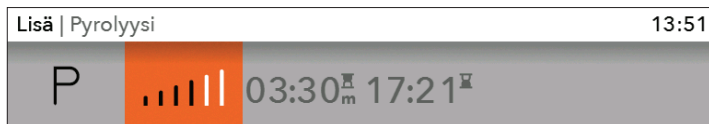
Ruoan ja rasvan jäämät voivat syttyä palamaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Poista tästä syystä kaikki näkyvä lika ja ruoan jäämät uunin sisäosista ennen ohjelman käynnistämistä.



**Poista kaikki varusteet uunista ennen pyrolyysipuhdistusta (teleskooppiohjaimet mukaan lukien).**



Valitse päävalikosta kohta Lisä ja **Pyrolyysi**. Vahvista valintasi NUPPIA painamalla.

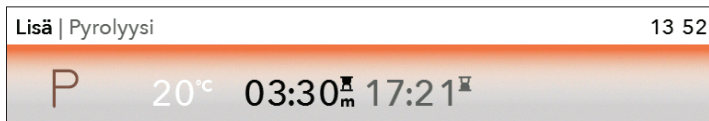


Valitse haluamasi puhdistuksen tehotasoa.

Mallista riippuen: Käytettävissä on kolme puhdistuksen tehokkuustasoa. Mitä pinttyneemmästä liasta on kysymys, sitä korkeampi taso tulisi valita.



Ainoastaan puhdistuksen teho voidaan valita. Aika on ennalta määritetty ja riippuu valitusta tehotasosta.





Tietyn ajan kuluttua uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi takaamiseksi (lämpötilan saavuttaessa 250 °C). AVAIN-symboli ilmestyy näyttöön.

Laitteen ulkopuoli kuumenee hyvin voimakkaasti puhdistuksen aikana. Älä milloinkaan ripusta syttyviä esineitä, kuten esiliinoja tai vastaavia laitteen etupaneeliin.



**Älä yritä avata uunin luukku automaattisen puhdistuksen ollessa käynnissä. Ohjelma voi päättyä. Palovammojen vaara!**

Pyrolyysin aikana laitteesta voi tulla epämiellyttävää hajua. Suosittelemme tuulettamaan huonetta tästä syystä.

Kun pyrolyysiohjelma on valmis ja uuni on jäähtynyt, pyyhi tuhka uunista kostealla liinalla tai pehmeällä sienellä. Älä hankaa tiivistettä!

Uunin keskimääräisessä käytössä suosittelemme suorittamaan pyrolyysipuhdistuksen kerran kuukaudessa.

## **SYVÄN JA MATALAN PELLIN PUHDISTAMINEN UUNISSA:**



**Ennen kuin käynnistät pyrolyysipuhdistuksen, käytä toimitukseen sisältyviä lankakiskoja (mallista riippuen).**

Puhdista paistopellit käytön jälkeen kuumalla vedellä ja pesuaineella, pyyhi ne sitten liinalla ja aseta toiseen tai kolmanteen lankakiskoon. Älä laita paisto- tai uunipeltiä ensimmäiseen lankakiskoon.



Paisto- ja uunipeltien väri saattaa muuttua ja ne voivat menettää kiiltoaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Tämä ei vaikuta varusteiden käyttöön.

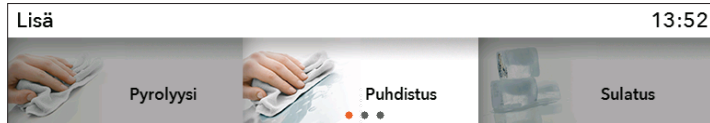


Kun käytät pyrolyysipuhdistusta paistopeltien puhdistamiseen, uuni ei mahdollisesti ole aivan puhdas ohjelman päätyttyä.

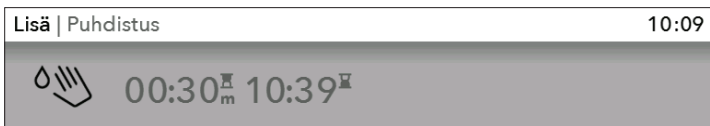
# AQUA CLEAN -PUHDISTUSOHJELMA

Poista kaikki suuremmat likapalat ja ruoan jäämät uunista ennen puhdistusohjelman käyttöä.

Kaada 0,6 litraa lämmintä vettä syvään uunipannuun ja laita se toiselle paistotasolle. Valitse uuninpuhdistusohjelma.



Valitse päävalikosta kohta Ekstra ja **Puhdistus**. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



Paina KÄYNNISTYS-painiketta.



Kun ohjelma on päättynyt, annan uunin jäähtyä riittävästi, niin että voit pyyhkiä sen sisäosan turvallisesti.

30 minuutin ohjelman jälkeen uunin emaliseinissä olevat tahrat pehmentyvät, mikä mahdollistaa helpomman puhdistuksen. Pyyhi tahrat pois kostealla liinalla.



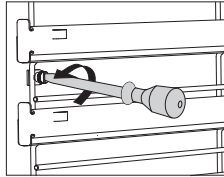
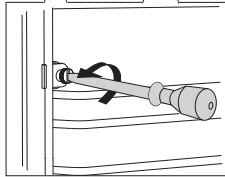
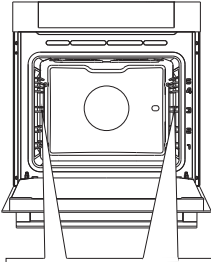
Jos puhdistusjälki ei ole tyydyttävä (erityisen vaikean lian kohdalla), toista prosessi.



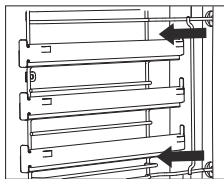
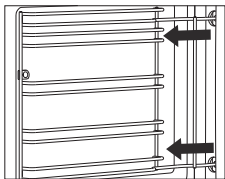
Käytä puhdistustoimintoa, kun uuni on täysin jäähtynyt.

# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



**1** Irrota ruuvi.

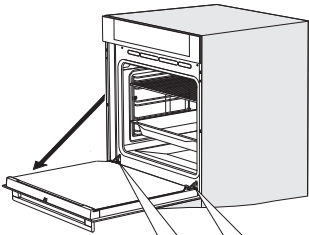


**2** Irrota kiskot takaseinässä olevista aukoista.

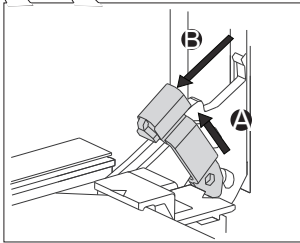


Kiristä lankakiskojen ruuvit jälleen ruuvimeisselillä puhdistuksen jälkeen.

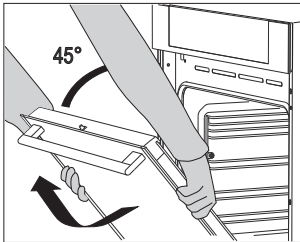
# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN




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



**2** Nosta hieman kahta pidintä ja vedä itseäsi kohti.



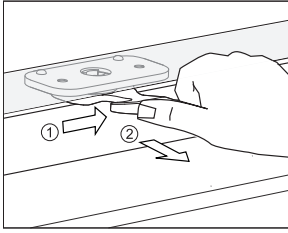
**3** Sulje luukku hitaasti 45 asteen kulmaan asti (suhteessa täysin kiinni olevaan asentoon), nosta luukku ja vedä se irti.

 Luukku asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. 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)



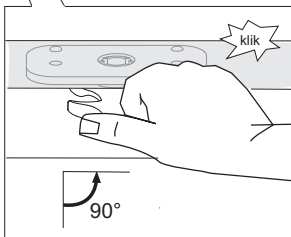
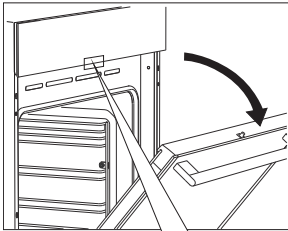
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

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

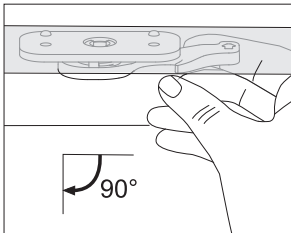
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **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 AVAUTUMINEN** (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen aukeamisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa.

## **LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN** (mallista riippuen)

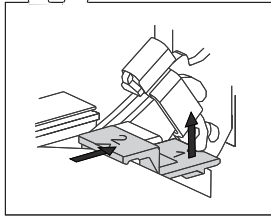
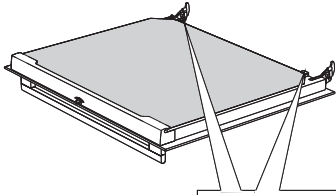
Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkenemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti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



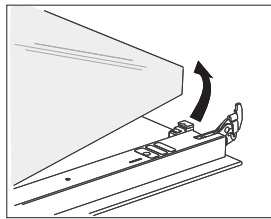
**Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä**

# UUNIN LUUKUN LASIPANEELIN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN

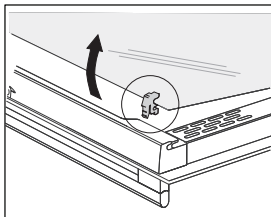
Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta luukku on ensin irrotettava. Irrota uunin luukku (katso kohta UUNINLUUKUN IRROTTAMINEN JA VAIHTAMINEN).



**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. Myös lasipaneelin kumitiivistees on poistettava.

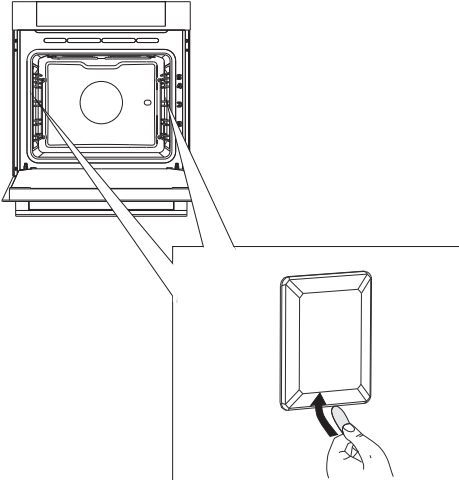


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

# LAMPUN VAIHTAMINEN

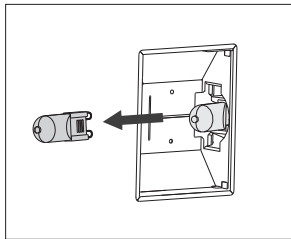
Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista paistopellit, ritilä ja kiskot ennen lampun vaihtamista.

Käytä Phillips-ruuvimeisseliä (risti).  
(Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W)




- 1** Irrota lampun suojus tasapäisellä ruuvimeisselillä ja poista se.

HUOMAA: varo vaurioittamasta emalipintaa.



- 2** Irrota halogeenilamppu.

 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.



# VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Syy
Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Puhdistus ja huolto.
Kakku ei ole kypsä.	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
Näytöllä näkyy virhekoodi: ERRXX ... * XX ilmaisee virheen numeron/koodin.	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika. 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 korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.



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

# HÄVITTÄMINEN

---



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, joita voidaan kierrättää ja jotka voidaan hävittää tai tuhota ilman vaaraa ympäristölle. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli ilmaisee, että tuotetta ei saa käsitellä tavallisena kotitalousjätteenä. Tuote on toimitettava valtuutettuun sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyskeskukseen.

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.*



---

**gorenje<sup>+</sup>**



727979