



Asennus- ja Käyttöohjeet

FI



Hyvä asiakas



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

Laitteen käytön helpottamiseksi liitämme mukaan tämän kattavan käyttöoppaan.

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

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

Liitäntäohjeet

KytKentä on suoritettava kohdassa KytKentä virtalähteeseen annettujen ohjeiden ja asianmukaisten, voimassa olevien määräysten ja standardien mukaisesti. KytKennän saa suorittaa vain valtuutettu asentaja.

Arvokilpi

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

TAULUKKO

TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ.....	5
Turvallisuustoimenpiteitä.....	5
Varoituksia.....	5
Laitteen käyttötarkoitus.....	6
LAITTEEN KUVAUS	7
Jäähdytystuuletin.....	7
Ovikytkin.....	8
UUNI.....	8
Ennen uunin käyttöäensimmäistä kertaa.....	8
Tärkeitä varoituksia.....	8
Elektronisesti ohjelmoitava ajastin on varustettu mukautuvalla teknologialla, lämpötilan näytöllä ja kypsennystavan näytöllä.....	9
Lukko/lapsilukko:.....	10
Uunin käyttö.....	11
Uunin nopea esilämmitys.....	12
Uunin lämpötilan asettaminen.....	15
Mukautuva teknologia (asetetun kypsennyslämpötilan säätö).....	15
Uunin sammuttaminen.....	16
Paistotasot (mallista riippuen).....	16
Ulosvedettävät teleskooppikiskot (mallista riippuen).....	17
Uunin tarvikkeet (mallista riippuen).....	17
Rasvasuodatin (mallista riippuen).....	18
RUOANVALMISTUS	19
Leivonnaisten paistaminen.....	19
Lihan paistaminen.....	22
Grillaus ja ruskistus.....	24
Säilöntä.....	26
Sulatus.....	27
PUHDISTUS JA HOITO.....	28
Puhdistus.....	29
Hoito (mallista riippuen).....	30
Luukun lukko (vain joissakin malleissa).....	33
Osien vaihtaminen.....	33
ERITYISET VAROITUKSET JA VIANETSINTÄ.....	34
Tärkeää.....	34
ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET	35
Tärkeitä varoituksia.....	35
Asennus.....	35
Sähköliitäntä.....	36
TEKNISET TIEDOT	38
Arvokilpi.....	38

TÄRKEÄÄ - LUE ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ

Turvallisuustoimenpiteitä

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

Varoituksia

- Sähköliitännät saa suorittaa ainoastaan valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen!
- Laitteen omavaltainen tai epäammattimainen korjaus voi aiheuttaa vakavan loukkaantumisen vaaran tai vahingoittaa tuotetta. Korjauksia saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja tai alan ammattilainen.
- Jos tämän laitteen lähellä sijaitsevien laitteiden virtajohdot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi vuorostaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanvalmistukseen. Älä käytä sitä mihinkään muuhun tarkoitukseen, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Ole erityisen huolellinen, kun valmistat ruokaa uunissa. Korkeista lämpötiloista johtuen uunipannut, paistopellit, ritilä ja uunin sisäseinät tulevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patakintaita.
- Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

- Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.
- Uunin luukku tulee hyvin kuumaksi käytön aikana. Joihinkin malleihin on asennettu lisäsuojaksi kolmas lasi, joka alentaa luukun ulkopinnan lämpötilaa.
- Ylikuorma voi vahingoittaa uunin luukun saranoita. Älä aseta painavia astioita auki olevan luukun päälle. Älä myöskään nojaa sitä vasten, kun puhdistat uunin sisäosia. Irrota luukku ennen uunin puhdistusta (katso kohta »Uunin luukun irrottaminen ja asentaminen«). Älä astu tai istu auki olevan uunin luukun päälle (lapset!).
- Samaa mallistoa edustavan tuotelinjan eri laitteiden tai osien välillä havaittavat värierot voivat johtua monista tekijöistä: laitteiden toisistaan poikkeavista tarkastelukulumista, erivärisistä taustoista, materiaaleista ja huonevalaistuksesta.



Symboli joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saa paikallisesta kunnantoimistosta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

Laitteen käyttötarkoitus

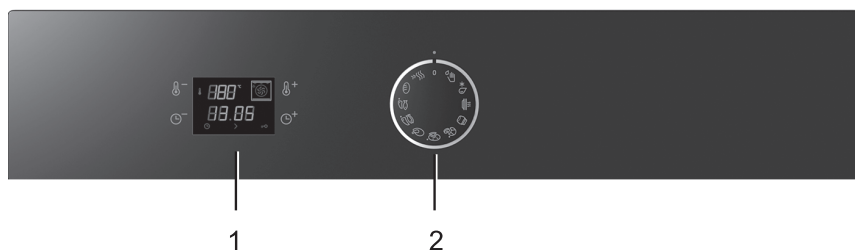
Laite on tarkoitettu tavalliseen ruoanlaittoon kotitalouksissa eikä sitä saa käyttää muihin tarkoituksiin. Käyttötavat kuvataan kattavasti tässä käyttöoppaassa.

LAITTEEN KUVAUS

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



1. Ohjauspaneeli
2. Uuninluukun kahva
3. Uuninluukku



1 Elektronisesti ohjelmoitava ajastin on varustettu mukautuvalla teknologialla, lämpötilan näytöllä ja kypsennystavan näytöllä

2 Päälle/pois-painike ja uunin tilan valitsin

Jäähdytystuuletin

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

Ovikytkin

Laite on varustettu ovikytkimellä, joka tunnistaa, milloin uunin luukku on auki. Kun luukku on auki ja kytkin on aktivoituna, kaikki lämpövastukset kytketään pois päältä, niin että uunia ei voi lämmittää luukun ollessa auki. Toiminto on kätevä myös uunin manuaalisen puhdistuksen yhteydessä, kun haluat uunin valojen olevan päällä ja lämpövastusten poissa päältä.

UUNI

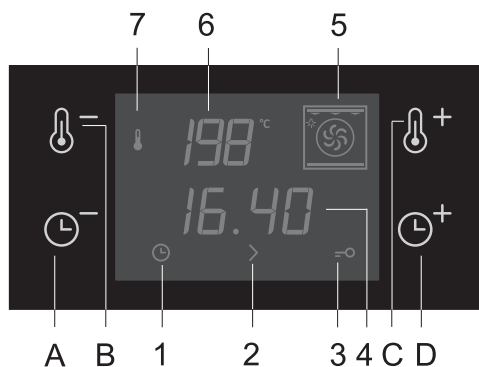
Ennen uunin käyttöäensimmäistä kertaa

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

Tärkeitä varoituksia

- Käytä tummia, mustalla silikonilla tai emalilla päällystettyjä paistopeltejä, sillä niiden lämmönsiirto-ominaisuudet ovat erityisen hyvät.
 - Esilämmitä uuni vain, jos valmistusohjeessa tai tämän oppaan ohjetaulukoissa kehoitetaan nimenomaan tekemään niin.
 - Tyhjän uunin lämmittämiseen kuluu paljon energiaa. Sähköä voidaan säästää paistamalla useammanlaisia leivonnaisia peräkkäin, koska uuni on jo valmiiksi lämmin.
 - Uuni voidaan sammuttaa noin kymmenen minuuttia ennen arvioitua valmistumisaikaa. Tällä tavoin säästyy hieman sähköä ja jälkilämpö voidaan käyttää hyväksi.
 - Huomaa: Kun olet lopettanut kypsennyksen uunissa, jäähdytystuuletin lakkaa toimimasta. Jos jätät ruoan uuniin, siitä saattaa vapautua kosteutta, joka kerääntyy kondensaattiveden muodossa uunin etupaneeliin ja luukkuun. Vältäaksesi tämän aseta säädin valitsemasi ohjelman kohdalle ja aseta lämpötilaksi 70 °C. Näin ruoka pysyy lämpimänä.
- Vihje: voit myös käyttää Aqua Clean -puhdistusohjelmaa uunin lämpimänäpitoon, jolloin ainoastaan alalämpövastus aktivoidaan ja lämpötila pidetään 70 °C:ssa.

Elektronisesti ohjelmoitava ajastin on varustettu mukautuvalla teknologialla, lämpötilan näytöllä ja kypsennystavan näytöllä

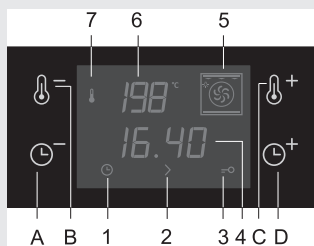


Hipaisunäppäimet:

- A** Laske aikaa -näppäin
- B** Laske lämpötilaa -näppäin
- C** Nosta lämpötilaa -näppäin
- D** Nosta aikaa -näppäin

Näytöt:

- 1** Kello
- 2** Kypsennyksen kesto
- 3** Lukko - lapsilukko
- 4** Aikanäyttö
- 5** Kypsennystilan näyttö
- 6** Lämpötilan näyttö
- 7** Lämpövastuksen toiminnan symboli



- Aikanäytön symboli (4) alkaa vilkkua, kun laite liitetään ensimmäistä kertaa virtaverkkoon tai sähkökatkoksen jälkeen. Jotta voit käyttää uunia, aseta ensin kellonaika näppäimien (A) ja (D) avulla.
- Joka kerran näppäintä painaessasi kuulet lyhyen äänimerkin vahvistukseksi tästä.
- Jos pidät näppäintä (A) tai (D) painettuna, asetettava arvo alkaa muuttua nopeammin.
- Jos sähkökatko kestää alle 2 minuuttia, kaikki kellonaikojen asetukset säilytetään.

⚠ Näppäimet reagoivat paremmin, jos kosketat niitä suuremmalla sormen pinnalla.

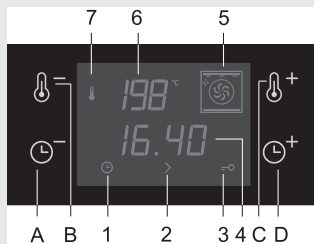
Elektroninen ajastin näyttää KELLONAJAN. Se mahdollistaa myös KYSENNYSAJAN näyttämisen.

KELLONAJAN ASETTAMINEN

- Kun kellonaika asetetaan, uunin säätimen on oltava deaktivoituna.

- Kellonajan asettamiseksi paina ajan asetuspäppäimiä (A) ja (D) ja pidä niitä kolme sekuntia painettuna. Symboli 1 vilkkuu muutaman sekunnin.
- Aseta kellonaika kosketuspäppäimillä (C) ja (D).
- Asetukset tallennetaan automaattisesti muutaman sekunnin kuluttua.

⚠ Kellosymboli (4) ja symboli (1) alkaa vilkkua, kun laite liitetään ensimmäistä kertaa virtaverkkoon tai sähkökatkoksen jälkeen. Kello voidaan asettaa välittömästi näppäimien (A) ja (D) avulla.



PAISTOAJAN ASETTAMINEN

- Elektronisen ajastimen avulla voit asettaa uunin toiminta-ajan (paistoaajan). Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia.
- Paistoaajan asettamiseksi säätimen on oltava asetettuna haluttuun kypsennystapaan. (Nopean esikuumennuksen tilassa ei voi asttaa kestoä.)
- Kosketa näppäintä (A) tai (D) kypsennysajan asettamiseksi. Kypsennysaika on aina esiasetettu (katso valitun ruokatyypin paistotaulukko). Esiasetettua aikaa voidaan muuttaa näppäimillä (A) ja (D).
- Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu toistuva äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti. Symboli (2) ja symboli (⌋:⌋) vilkkuvat. Jos haluat jatkaa kypsennystä, paina näppäintä (D) ja aseta tarvittaessa uusi aika.

PAISTOAAIKA-ASETUSTEN VÄLITÖN NOLLAAMINEN

Paina näppäimiä (A) ja (D) samanaikaisesti ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Kuuluu lyhyt piippaus. Aika-asetus ja symboli (2) katoavat näytöltä. Kellonaika tulee näkyviin.

Lukko/lapsilukko:

Ohjelmoitavan ajastimen avulla voit lukita laitteen säätimet uunin ei-toivotun aktivoimien estämiseksi.

Uunin valitsin nappi on deaktivoitava ennen lukitustoiminnon aktivointia.

AKTIVOINTI:

Paina näppäimiä (C) ja (D) samanaikaisesti ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Laite antaa äänimerkin ja symboli (3) tulee näkyviin. Laitteen säätimet on nyt lukittu. Jos käännät uunin valitsinnupin päälle laitteen ollessa lukittuna, uuni ei kytkeydy päälle ja kypsennystavan näyttö (%) alkaa vilkkua.

DEAKTIVOINTI:

Paina näppäimiä (C) ja (D) samanaikaisesti ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Laite antaa lyhyen äänimerkin ja symboli (3) poistuu näytöltä. Uunia voidaan taas käyttää.

Uunin käyttö











Päälle/pois-painike ja uunin tilan valitsin

Käännä valitsin haluamaasi ruoanvalmistustilaan/-järjestelmään tai haluamaasi ruokalajiin tyyppiin. Ruoanvalmistustila ja esiasetettu lämpötila ilmestyvät näyttöön. Uuni käynnistyy.

Erilaisten ruokien paistotaulukko

Symboli	Astia/ Toiminto	Esiasetettu lämpötila (°C)	Korkein mahdollinen lämpötila-asetus (°C)	Esiasetettu ruoanvalmistusaika (h/min)	Määrä (kg)	Paistotaso (korkeus) (alhaalta laskien)	Huomio	Esiasetettu toiminto
>>»»	Nopea esikuumennus	160	275	-	-	-	Ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.	
	Leipä	200	275	0:55	1	2	Paisto matalalla paisto-/uunipellillä.	
	Kyljykset, kala (pienemmät palat)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Ruoanlaitto / grillaus ritilällä asetettuna kiskoihin 4, 3*; tippuastia tulee asettaa kiskoihin 2, uunin luukku tulee sulkea. Käännä ruokaa puolittain.	
	Kyljykset, lihapalat, kala (suuremmat palat)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Ruoanlaitto / grillaus ritilällä asetettuna kiskoihin 4, 3*; tippuastia tulee asettaa kiskoihin 2, uunin luukku tulee sulkea. Käännä ruokaa puolittain.	
	Kananpoika	170	275	1:05	1	2	Paista kananpoika ritilällä toisella kiskolla laittaen tippuastian alakiskoon.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Paisto matalalla paisto-/uunipellillä.	
	Pikkuleivät, keksit	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Paistetaan matalilla paistopelleillä kahdella tasolla / kiskolla samanaikaisesti.	

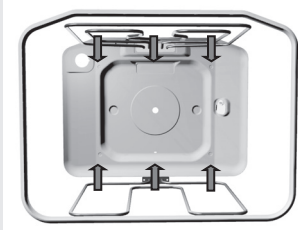
Symboli	Astia/ Toiminto	Esiasetettu lämpötila (°C)	Korkein mahdollinen lämpötila-asetus (°C)	Esiasetettu ruoanvalmistusaika (h/min)	Määrä (kg)	Paistotaso (korkeus) (alhaalta laskien)	Huomio	Esiasetettu toiminto
	Säilöntä	180	230	0:45		2		
	Lautasen lämmitin	60	230			2		
	Sulatus	-	-	-	-	2	Laita ruoka ritilälle, tippuastia tulee laittaa alakiskoon.	
	Puhdistus	70	90	0:30	-	2	Kaada 0,5 l vettä paistopellille ja laita se alakiskoon. 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka pehmenee ja se voidaan poistaa kostealla rievulla.	

Huomaa: Ruokasymbolin vieressä oleva piste tarkoittaa, että uuni tulee esilämmittää ilmoitettuun lämpötilaan ennen ruoan sinne laittamista. Esilämmitys kestää noin 5 minuuttia isossa ja pienessä grillissä.

Uunin nopea esilämmitys

Käytä tätä järjestelmää uunin esilämmittämiseksi nopeasti haluttuun lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen.

- Valitse ruoanvalmistusjärjestelmä ”SSS” uunin tilan valitsimella.
- Uunin esilämmitys käynnistyy välittömästi.
- Säädä tarvittaessa esiasetettua lämpötilaa.
- Uunia kuumennettaessa haluttuun lämpötilaan esilämmitys suoritetaan loppuun, jolloin kuuluu ajoittainen ääni. Tämä ääni kytketään pois päältä valitsinta kääntämällä.
- Uunilla voi nyt jatkaa ruoanvalmistusta.



Ylä- ja alalämpövastus

Uunin ylä- ja alaosassa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti uuniin sisäosiin. Leivonnaisia ja lihaa voidaan paistaa vain yhdellä paistotasolla. Esilämmitys 200°C.



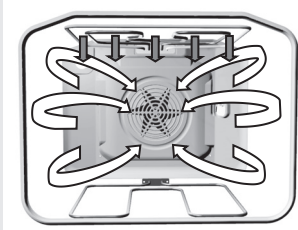
Grilli

Vain infra / grillilämmitin, osa suuresta grillistä toimii. Kannattaa grillata pienempiä voileipä-, makkara-, tai paahtoleipämmääriä. Lämpötila on esiasetettu lämpötilaan 240°C.



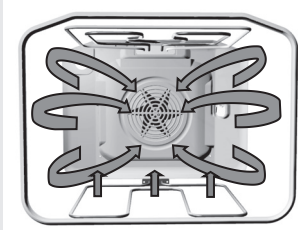
Iso grilli

Tämä toiminto käyttää ylälämpövastusta ja infrapunalämpövastusta samanaikaisesti. Uunin sisäkattoon asennettu infrapunalämpövastus säteilee lämpöä suoraan. Lämmitystehon parantamiseksi tai uuniritilän koko alueen hyödyntämiseksi mahdollisimman hyvin käytetään myös ylälämpövastusta. Toiminto sopii pienten lihapalojen, kuten pihvien, paistien, kyljyksien, grillikylkien jne.), valmistukseen. Esilämmitys 240°C.



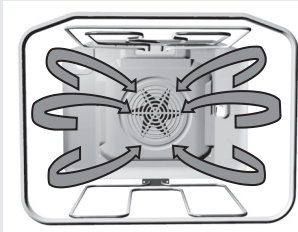
Grilli ja tuuletin

Tämä toiminto käyttää infrapunalämpövastusta ja tuuletinta samanaikaisesti. Toiminto sopii lihan ja isojen liha- tai siipikarjapalojen grillaamiseen yhdellä paistotasolla. Sopii myös gratinoitujen ruokien valmistukseen tai ruskistamiseen. Esilämmitys 170°C.



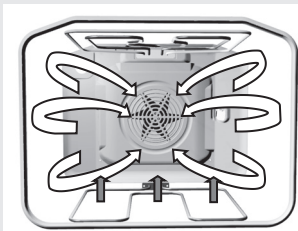
Kuuma ilma ja alalämpövastus

Tätä toimintoa käytettäessä alalämpövastus ja kuumailmatuuletin toimivat samanaikaisesti. Toiminto sopii erityisen hyvin pitsan paistamiseen. Se on ihanteellinen myös kosteiden tai paksujen leivonnaisten, kohotetusta taikinasta leivottujen hedelmäkakkujen, murotaikinalleivonnaisten tai juustokakkujen paistamiseen. Esilämmitys 200°C.



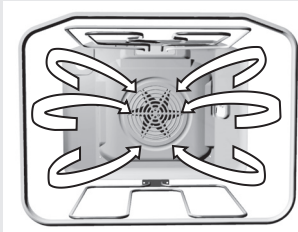
Kuuma ilma

Tätä toimintoa käytettäessä pyöreä lämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinässä oleva tuuletin saa kuuman ilman kiertämään jatkuvasti paistin tai leivonnaisten ympärillä. Toiminto sopii lihan ja leivonnaisten paistamiseen useilla paistotasolla samanaikaisesti. Paistolämpötila on säädettävä alemmaksi kuin normaalikäytössä. Esilämmitys 160°C.



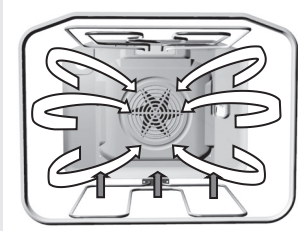
Säilöntä

Tämä kypsennystapa soveltuu ruoka-aineiden säilöntään lasiastioihin. Esiasetettu lämpötila on 180 °C (katso säilöntää koskeva kappale).



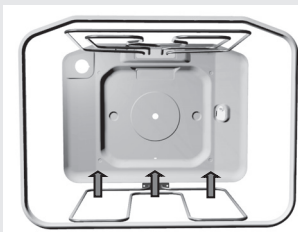
Sulatus

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



Alalämpövastus ja tuuletin

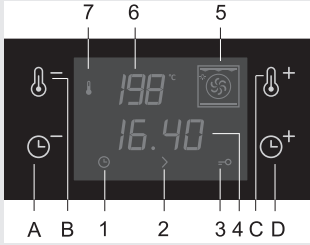
Tässä tilassa alalämpövastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Sellainen käyttötila sopii peltien lämmittämiseen sekä matalien leivonnaisten paistamiseen että hedelmien ja kasvien säilöämiseen. Käytä ensimmäistä kiskoa alhaaltapäin ja paistopeltejä, jotka eivät ole liian korkeita, jotta lämmitetty ilma pääsisi kiertämään ruoan yläpuolellakin. Lämpötila on esiasetettu lämpötilaan 60°C.



Alalämpövastus

Alalämpövastusta voidaan käyttää uunin puhdistamiseen. Lisätietoja puhdistuksesta löytyy kappaleesta "Puhdistus ja huolto". Tässä tilassa toimii vain uunin alalämpövastus. Valitse tämä käyttötila halutessasi ruskistaa leivonnaisten alapuolen (esim. paistettaessa mehevä kakkutaikina hedelmätäytteen kanssa).

Uunin lämpötilan asettaminen



Mukautuva teknologia (asetetun kypsennyslämpötilan säätö)

Käytä elektronista ohjelma-ajastinta sekä kellonajan että kypsennyslämpötilan asettamiseen.

- Kun käännät valitsinta, vastaava kypsennysjärjestelmä tai -tapa näytetään yhdessä esiasetetun lämpötilan kanssa. Symboli °C vilkkuu muutaman sekunnin.
- Kosketa näppäimiä (B) ja (D) halutun lämpötilan asettamiseksi väliille 30 - 275 °C, 5 °C:n portaissa. Joissakin kypsennystavoissa enimmäislämpötilaa on rajoitettu. Lämpötila muuttuu yhdellä portaalla joka kerta, kun kosketat jotain näppäimistä. Jos pidät näppäintä painettuna, arvo alkaa muuttua nopeammin.
- Uunin todellinen, nouseva lämpötila näytetään 5 °C:n portaissa. Uunilla näkyy »--- °C« niin kauan kuin uunin lämpötila on alle 30°C. Näytöllä näkyy myös symboli (7), joka ilmaisee lämpövastuksen olevan päällä.
- Kun asetettu lämpötila on saavutettu, symboli (7) poistuu näkyvistä ja uuni antaa lyhyen äänimerkin.
- Kypsennyksen aikana lämpötila säilytetään lämpövastusten vuorottelevan toiminnan avulla. Aina kun vastus aktivoituu, symboli (7) tulee näkyviin.
- Kypsennyslämpötilaa voidaan säätää koska tahansa.

Ohjelmoitava ajastin tarjoaa mahdollisuuden tallentaa eniten käyttämäsi lämpötila-asetus. Toiminto on aktivoituna oletusasetuksena, se voidaan deaktivoida haluttaessa.

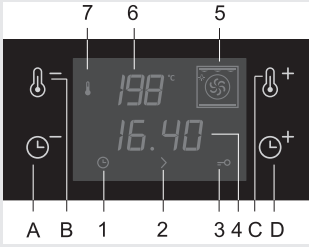
- Kun uuni kytketään päälle, näyttöyksikköön (6) ilmestyy lyhyeksi aikaa seuraava ilmoitus »On« - toiminto aktivoitu tai »OF« - toiminto deaktivoitu.
- Kun toiminto on aktivoituna, ajastin asettaa uuniin lämpötilan, jota on käytetty eniten viitenä viimeisenä kertana kypsennystavan valitsemisen yhteydessä. Tässä yhteydessä huomioidaan kaikkien sellaisten kypsennystapahtumien asetukset, jotka ovat kestäneet vähintään 1 minuutin.
- Jokaisessa uunijärjestelmässä on laitteistokohtainen muistiohjelma.

Mukautuvan toiminnon deaktivointi:

- Vastaava valintanappi on deaktivoitava.
- Kosketa näppäintä (C) ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Laite antaa äänimerkin ja näyttöyksikköön (6) ilmestyy seuraava ilmoitus: »OF«.

Mukautuvan toiminnon uudelleen aktivointi:

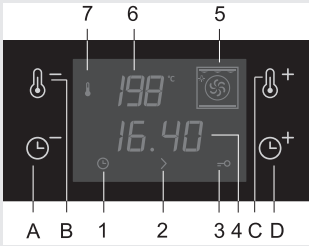
- Vastaava valintanappi on deaktivoitava.
- Kosketa näppäintä (C) ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Laite antaa äänimerkin ja näyttöyksikköön (6) ilmestyy seuraava ilmoitus: »On«.



Mukautuvan muistin tyhjennys - palautus tehdasasetuksiin

- Vastaava valintanappi on deaktivoitava.
- Kosketa näppäintä (B) ja pidä painettuna 3 sekunnin ajan. Laite antaa äänimerkin ja näyttöyksikköön (6) ilmestyy seuraava ilmoitus: »ES«.
- Kaikki lämpötila-asetukset palautetaan paistotaulukon mukaisiin tehdasasetuksiin.

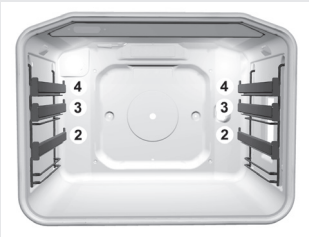
Uunin sammuttaminen



Käännä toimintovalitsin ruoan valmistumisen jälkeen ”nolla”-asentoon. Tämä myös keskeyttää ja poistaa kaikki ajastintoiminnot (katso kohtaa ”Ajastintoimintojen asettaminen”).

Kun paistoaika on päättynyt ja uuni sammutettu, lämpötilan laskua voi seurata lämpötilanäytöstä 50 °C:seen saakka.

Paistotasot (mallista riippuen)

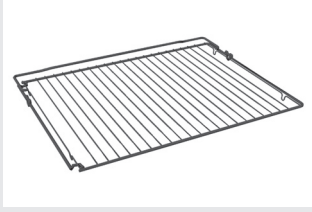


- Tarvikkeita (ritilä, matala paistopelti ja syvä uunipannu) voidaan käyttää uunissa neljällä eri korkeudella olevalla paistotasolla.
- Tasoihin viitataan peräkkäisillä numeroilla, uunin pohjasta alkaen. (Eri tasojen yksityiskohtaiset kuvaukset löytyvät alla olevista paistotaulukoista.)

Ulosvedettävät teleskooppikiskot (mallista riippuen)



Uunin tarvikkeet (mallista riippuen)



2., 3. ja 4. tasolla on ulosvedettävät teleskooppiohjaimet.

Ulosvedettävät tasot koostuvat (mallista riippuen):

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

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

- Kun haluat asettaa ritilän, paistopellin tai rasvankeräyspellin uuniin, vedä ensin haluamasi tason teleskooppikisko ulos.
- Aseta ritilä, matala pelti tai syvä pannu ulosvedettävän kiskon päälle ja työnnä se uuniin. Sulje uuninluukku vasta, kun teleskooppikiskot ovat kokonaan sisällä.

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

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

Matala paistopelti on tarkoitettu ainoastaan leivonnaisten ja kakkujen paistamiseen.

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

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






Uunin takaseinä on päällystetty katalyyttikalvolla, jonka voi laittaa tai poistaa vain valtuutettu asiantuntija tai huoltoteknikko.

Rasvasuodatin (mallista riippuen)



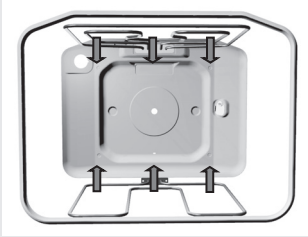
Lihaa paistettaessa rasvasuodattimen käyttöä suositellaan kovasti. Uunin takasisäseinään asennettu rasvasuodatin suojaa tuuletinta, pyöreää lämpövastusta ja uunia rasvalta. Leivonnaisia paistettaessa suodatin on aina poistettava. Jos rasvasuodatin on paikallaan paistettaessa sämpylöitä taikinan ollessa koholla, tulokset voivat olla odotettua heikkommat.

Leivonnaisten paistaminen

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

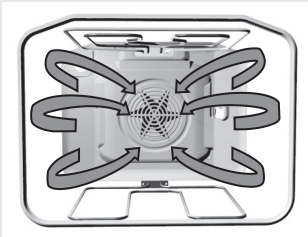
Ohjeet

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



Leivonnaisten paistaminen ylä- ja alalämpövastuksella

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



Leivonnaisten paistaminen kuumailmatoiminnolla

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

- Lämpötila on yleensä säädettävä alemmaksi kuin ylä- ja alalämpövastusyhdistelmää käytettäessä (katso myös leivonnaisten paistotaulukko).
- Erityyppisiä leivonnaisia voidaan paistaa samanaikaisesti, jos ne kaikki vaativat ainakin suurin piirtein saman lämpötilan.
- Paistoaika voi vaihdella jopa samanlaisilla paistopelleillä. Kun useita paistopeltejä käytetään samanaikaisesti - kahdella tai jopa kolmella tasolla, jokaisen pellen paistoaika voi olla erilainen. Jokin pelleistä (yleensä

- ylimmäinen) on mahdollisesti otettava pois ennen muita.
- Leivosvuokakakut ja muut pikkuleivonnaiset kannattaa leipoa yhtä paksuisiksi ja korkeiksi, sillä kooltaan erilaiset leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti!
 - Paistettaessa erityyppisiä leivonnaisia samanaikaisesti uuniin muodostuu huomattava määrä höyryä, joka aiheuttaa lauhteen kerääntymistä uuninluukkuun.

Leivonnaisten paistovinkkejä

Onko kakku kypsä?

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

Kakku lätsähtää

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

Leivonnaiset ovat liian vaaleita

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

Kosteatäytteinen leivonnainen (esim. juustokakku) ei ole täysin kypsä

Pienennä lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa seuraavalla kerralla.

Huomautuksia leivonnaisten paistotaulukkoon:

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

Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöyhdistelmää tai kuumailmatoimintoa käytettäessä



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

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

Leivonnaisten paistotaulukko kuumailmatoimintoa ja alalämpövastusta käytettäessä

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

Lihan paistaminen

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

Kettoastioiden käyttöä koskevia vinkkejä

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

Huomautuksia lihan valmistuksesta

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

- Voit välttää lauhteen kerääntymistä, kun et jätä ruokia jäähtymään uuniin.

Lihan paistotaulukko ylä- ja alalämpöyhdistelmää tai kuumailmatoimintoa käytettäessä

Lihan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C) □	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C) ⊕	Paistoaika (minuuttia)
Naudanliha						
Naudanpaisti	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Naudanpaisti	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Paahtopaisti, puolikypsä	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Paahtopaisti, kypsä	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
Porsaanliha						
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Porsaankylki	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Porsaankylki	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Lapa	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Possurulla	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kyljykset	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Jauheliha (lihamureke)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Vasikanliha						
Vasikanlihakäärö	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Vasikanpaisti	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lammas						
Karitsan kylki	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Lampaanpaisti	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Riista						
Kanipaisti	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Peurapaisti	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Villisianpaisti	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Siipikarja						
Kananpoika, kokonainen	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Kananpoika	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Ankka	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Kala						
Kokonainen kala	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Kalapaistos	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Huomaa: Kiskon merkintä koskee syvää astiaa; pienemmät astiat tulee laittaa rutilälle, joka on laitettuna ensimmäiseen kiskoon - □, 1. - 2. kisko ⊕. (Syvää astiaa ei saa laittaa alhaaltapäin ensimmäiseen kiskoon).

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

Grillinkäyttövinkkejä

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

Paistotaulukko – Iso grilli -toiminto

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C) ☐	Lämpötila (°C) ☒	Paisto-aika (minuuttia)
Liha ja makkarat					
4 häränkyljystä, puoliraaka	180g/kpl	4	240	-	14-16
4 häränkyljystä, puolikypsä	“	4	240	-	16-20
4 häränkyljystä, kypsä	“	4	240	-	18-21
4 kasslerpihviä	“	4	240	-	19-23
4 kyljystä	“	4	240	-	20-24
4 vasikanleikettä	“	4	240	-	19-22
6 lampaankyljystä	100g/kpl	4	240	-	15-19
8 grillimakkaraa	100g/kpl	4	240	-	11-14
3 kpl jauhelihapihvejä	200g/kpl	4	240	-	9-15
1/2 kananpoikaa	600g	2	-	180-190	25 (1.side) 20 (2.side)
Kala					
Lohifilee	600	3	240	-	19-22
4 taimenta	200g/kpl	2	-	170-180	45-50
Paahtoleipä					
6 viipaletta valkoista leipää	/	4	240	-	1,5-3
4 viipaletta sekaleipää	/	4	240	-	2-3
Lämpimät voileivät	/	4	240	-	3,5-7
Liha/siipikarja*					
Ankka*	2000	2	210	150-170	80-100
Kananpoika*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Porsaanpaisti	1500	2	-	150-160	90-120
Porsaanlapa	1500	2	-	150-160	120-160
Porsaanpaisti	1000	2	-	150-160	120-140
Paahtopaisti / naudan potka	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinoidut vihannekset **					
Kukkakaali, lehtikaali	750	2	-	210-230	15-25
Parsa	750	2	-	210-230	15-25

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

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

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

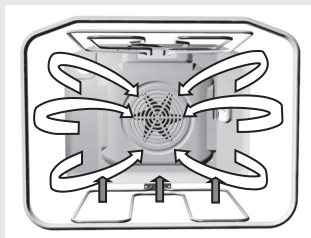
* Tämä lihatyyppi voidaan valmistaa myös vartaassa (katso varrasgrillausohjeet).

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

Paistotaulukko – Grilli-toiminto

Ruuan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Liha ja makkarat					
2 häränkyljystä, kypsä	180g/kpl	4	240	-	180-21
2 kyljystä		4	240	-	20-22
2 possunniskapaistia	180g/kpl	4	240		18-22
4 grillimakkaraa	100g/kpl	4	240	-	11-14
4 lämmintä voileipää		4	240	-	5-7
Paahtoleipä - ruskistus		4	240		3-4
3 taimenta - ritilän päällä	200g/kpl	2	-	160-170	40-50
Kananpoika - ritilän päällä	1500g	2	-	160-170	60-80
Porsaanlapa - syvä pannu	1500g	2	-	150-160	120-160

Säilöntä




Käytä ruoan säilöntään alalämpövastus + tuuletin -toimintoa.

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

- Käytä vain tuoretta ruokaa.
- Kaada noin litra kuumaa vettä (noin 70°C) syvään uunivuokaan, jotta uunin kosteustaso säilyy oikeana. Aseta purkit uuniin niin, etteivät ne koske seiniin eivätkä toisiinsa (katso kuva). Kumitiivisteet on kasteltava ennen käyttöä.
- Aseta syvä uunipannu purkkeineen toiselle tasolle alhaalta päin lukien. Pidä purkkeja silmällä säilönnän aikana. Paista, kunnes purkkien sisältö alkaa kiehua eli ensimmäisessä purkissa näkyy kuplia. Katso valmistusajat säilöntätaulukosta alla.
- Jotta kondensaatin syntyminen etupaneeliin ja uunin luokkuun saataisiin estettyä säilöntäohjelman päätyttyä, älä kytke uunia heti pois päältä, vaan laske sen lämpötila vähäksi aikaa minimiasetukseen (30 °C). Tällöin jäädytyspuhallin jatkaa toimintaansa ja uuni jäähtyy hitaasti.

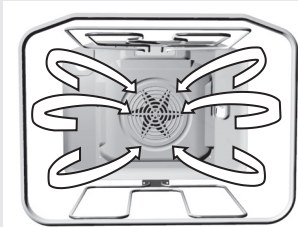
Säilöntätaulukko

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


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

Tärkeää: tarkkaile valppaana, milloin ensimmäiset kuplat ilmestyvät.

Sulatus *



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

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

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

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

Laitteen etuseinä

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

Alumiinipinnat

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

Ruostumattomasta teräksestä valmistetut etupaneelit

(vain joissakin malleissa)

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


Lakatut ja muoviset pinnat

(vain joissakin malleissa)

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

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

Uuni

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

Itsepintaisten tahrojen käsittelyssä on otettava huomioon seuraavaa:

Uunin täytyy jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.

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

Katalyyttinen kerros (vain joissakin malleissa)

- Katalyyttinen emali on pehmeää ja arkaa mekaaniselle jännitykselle. Sen vuoksi hankaavien puhdistusvälineiden ja terävien esineiden käyttöä ei suositella.
- Huokoinen katalyyttinen emali nopeuttaa rasvan ja muiden epäpuhtauksien hajoamista. Paiston jälkeen uuniin jääneet pienet tahrat liukenevat yleensä uunin seuraavaan käyttökertaan mennessä. Yleensä tahrat lähtevät yli 220 °C:ssa, kun taas alemmissa lämpötiloissa ne lähtevät vain osittain.
- Katalyyttisten osien itsepuhdistusteho heikkenee käytössä. Suosittelemme kerroksen vaihtamista uuteen muutaman vuoden säännöllisen käytön jälkeen.

Käytännön vinkki

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

Tarvikkeet

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

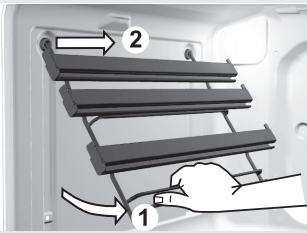
Rasvasuodatin (vain joissakin malleissa)

Puhdista rasvasuodatin jokaisen käytön jälkeen pehmeällä harjalla ja puhdistusaineella kuumassa vedessä tai astianpesukoneessa.

Erikoisemalipinnoite

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

Hoito (mallista riippuen)



Ulosvedettävien teleskooppikiskojen irrottaminen

Uunin sisäisivuseinien puhdistusta voidaan helpottaa irrottamalla ulosvedettävät teleskooppikiskot.

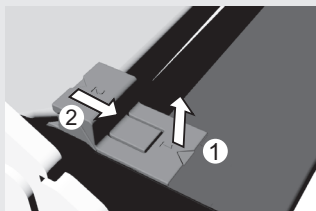
- Pidä kiinni telineen alapäästä ja käännä telinettä sisäänpäin. Irrota telineet yläpuolella olevista rei'istä.
- Puhdista teleskooppikiskotelineet vain tavallisella puhdistusaineella.
- Älä pese ulosvedettäviä teleskooppikiskoja astianpesukoneessa.

⚠ Älä voitele sisääntyönnettäviä teleskooppikiskoja.

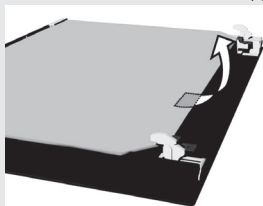
Asenna kiskoteline puhdistuksen jälkeen takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

LUUKUN SISÄLASIN IRROTTAMINEN - PÄTEE KOKOLASISEEN PREMIUM-LUUKKUUN

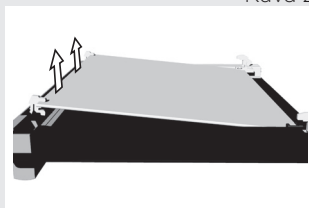
Luukun lasi voidaan puhdistaa myös sisäpuolelta; luukku on kuitenkin ensin irrotettava (katso uunin luukun irrottamista ja takaisin paikalleen laittamista käsittelevä osio).



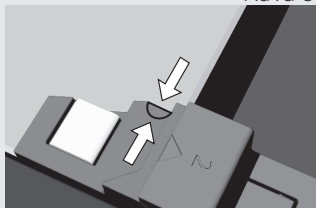
Kuva 1



Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4

- Nosta kevyesti luukun vasemmalla ja oikealla puolella olevia tukia (merkintä 1 tuessa) ja vedä ne pois lasista (merkintä 2 tuessa) (katso Kuva 1).
- Pidä kiinni luukun lasista alareunasta, nosta sitä kevyesti niin, että se ei ole enää kiinni tuessa ja irrota se (Kuva 2).
- Poista kolmas sisälasi (vain joissakin malleissa) nostamalla ja irrottamalla se. Irrota myös lasissa olevat kumit (Kuva 3).
- Noudata käänteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi.

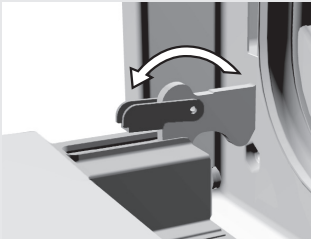
Huomaa: Jotta voit laittaa lasin takaisin paikalleen, varmista, että luukussa ja lasissa olevat merkinnät (puolikuu) kohdistuvat toisiinsa (Kuva 4).

YKSIAKSELISELLÄ SARANALLA VARUSTETUN UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA VAIHTAMINEN (mallista riippuen)

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

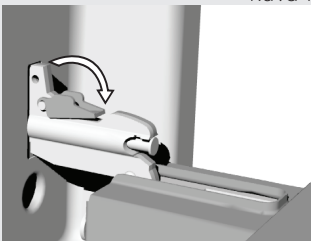


Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, GentleClose-järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuutta varten.



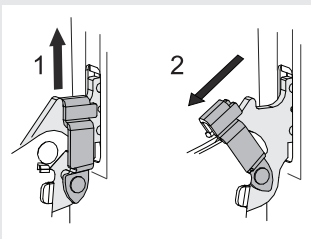
kuva 1

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



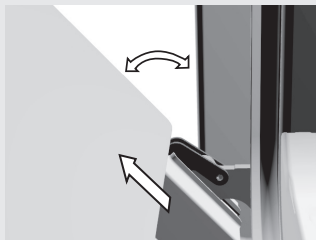
kuva 2

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



kuva 3

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

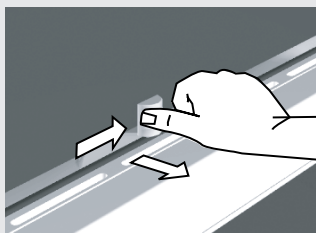


- Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.
- Avaa sitten luukku kokonaan ja käännä lukitsimet takaisin alkuasentoonsa. Sulje luukku hitaasti ja varmista, että saranat sulkeutuvat kunnolla. Jos luukku ei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

Lisähuomautus:

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

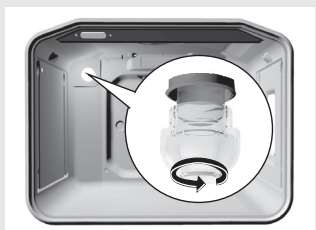
Luukun lukko (vain joissakin malleissa)



- Uuninluukku on varustettu lukolla, joka estää sen avaamisen, ennen kuin lukko vapautetaan. Luukun lukko avataan painamalla sitä peukalolla kevyesti oikealle ja vetämällä luukkua samanaikaisesti ulospäin.
- Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.

Huomaa. Jos luukun lukko toimitetaan laitteen mukana, kiinnitä se laitteen ohjauspaneelin alle lukon mukana toimitettujen asennusohjeiden mukaan.

Osien vaihtaminen



Uunin lampun kanta ja istukka ovat alijännitteisiä. Sähköiskuvaara!

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

Uunin lamppu

(vain joissakin malleissa)

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

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

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

ERITYISET VAROITUKSET JA VIANETSINTÄ

Takuuajana korjauksia saa suorittaa vain laitteen valmistajan valtuuttama huoltoteknikko.

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

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

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

Tärkeää

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

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Anturi ei vastaa, näyttö on hyytynyt.	<ul style="list-style-type: none">• Irrota liesi verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai sulje pääkytkin). Liitä se sitten takaisin verkkovirtaan ja kytke uuni päälle.
Pääsulake laukeaa	<ul style="list-style-type: none">• Kutsu paikalle huoltoteknikko!
Uunin sisävalo ei toimi.	<ul style="list-style-type: none">• Lampun vaihto kuvataan kohdassa. Osien vaihtaminen.
Uuni ei lämpene...	<ul style="list-style-type: none">• Onko lämpötila ja toiminto valittu oikein?• Onko uuninluukku kiinni?
Leivonnaiset eivät paistu kunnolla...	<ul style="list-style-type: none">• Oletko poistanut rasvasuodattimen?• Oletko noudattanut kohdassa Leivonnaisten paistaminen annettuja ohjeita ja vinkkejä?• Oletko noudattanut tarkasti paistotaulukon ohjeita?
Elektroninen lämpötilanäyttö ilmoittaa epätavalliset tai mahdolliset arvot tai kytkee päälle ja pois päältä hallitsemattomat	<ul style="list-style-type: none">• Elektroniseen lämpötilanäyttöön tullessa vika irrota laite sähköverkosta muutamaksi minuutiksi (poista sulake tai käännä pääkytkin pois päältä); kytke se sitten jälleen päälle.

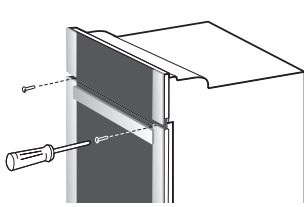
Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltomiehelle. Takuumme ei kata virheellisestä kytkennästä tai käytöstä johtuvien vikojen korjausta. Käyttäjä vastaa tällaisissa tapauksissa itse korjauskuluista.

ASENNUS- JA LIITÄNTÄOHJEET

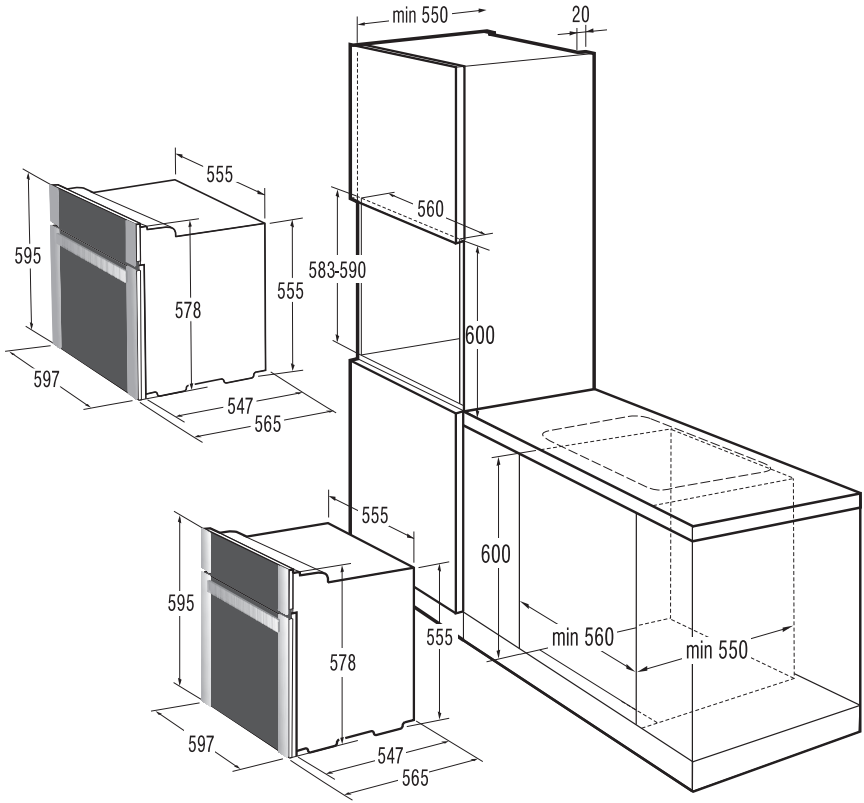
Tärkeitä varoituksia

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

Asennus



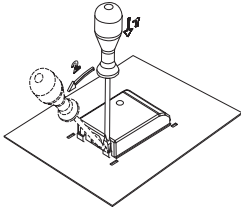
- Paneelit ja huonekaluverhoilut, jotka ovat keittotason vieressä keittiökaapissa, on käsiteltävä korkeita lämpötiloja (100°C) kestävillä aineilla, tai muutoin niiden värit saattavat haalistua tai vahingoittua.
- Poista ennen laitteen asentamista takaseinä siitä osasta keittiökäkalustetta, johon laite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



Sähköliitännät

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

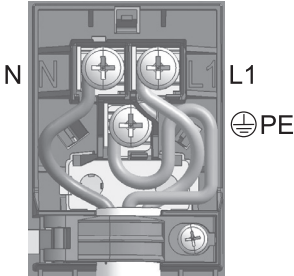
- Avaa liitännäkotelo ruuvitaltalla kannessa esitetyn kuvan mukaisesti.
- Verkkovirran jännite (230V) tulee varmistaa mittalaitteella!
- Tarkista ennen kytkemisen aloittamista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa todellista verkkovirran jännitettä.
- Virtajohdon vähimmäispituus on 1,5 metriä, jotta laite voidaan liittää verkkovirtaan ennen sen työntämistä seinää vasten.
- Virtajohdon pituus tulee säätää sellaisella tavalla, että maadoitusjohto irtoaa viimeisenä, jos verkkojohdon vedonpoistin jostakin syystä petteää.



Toimenpiteet

- Käytä ruuvimeisseliä liitäntäkiinnittimen kannen avaamiseksi laitteen takaosasta. Käytä ruuvimeisseliä kahden kiinnikkeen vapauttamiseksi kuten liitäntäkiinnittimen suojassa osoitetaan.
- Sähköverkon kaapeli tulee kulkea vedonpoistimen kautta kaapelin suojaamiseksi ulosvedolta.

230V~



Johtojen värit

L1 = ulkojohto jännitteen siirtämiseksi. Tavallisesti väri on musta tai ruskea.

N = nollajohto

Tämä johto on tavallisesti sininen.

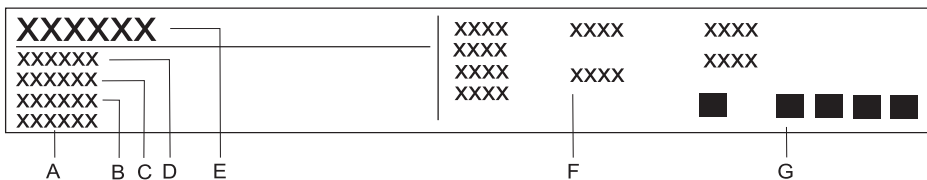
Tarkista, että N-johto on tehty liitetty oikein!

PE = suoja (maa)-johto

Tämä johto on vihreä ja keltainen.

TEKNISET TIEDOT

Arvokilpi



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

VARAAMME OIKEUDEN TEHDÄ MUUTOKSIA, JOTKA EIVÄT VAIKUTA LAITTEEN TOIMINTAAN.

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

www.gorenje.com

