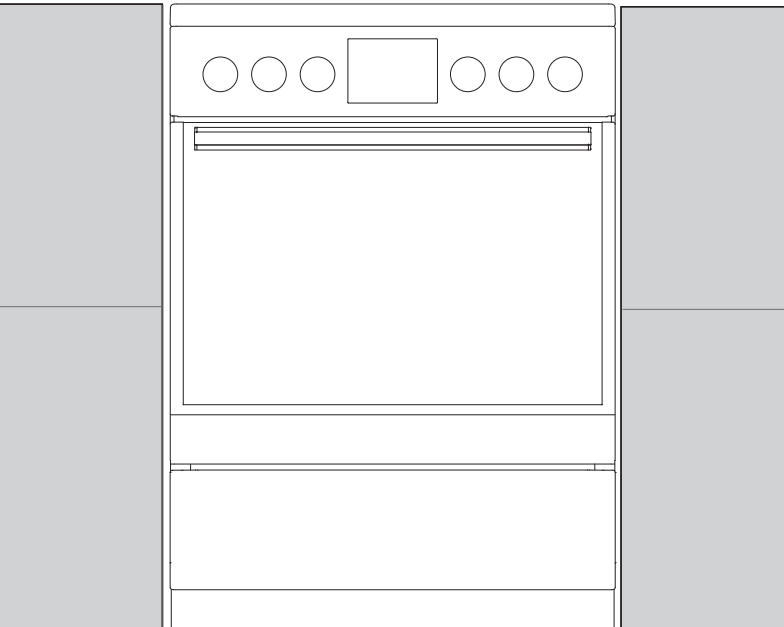
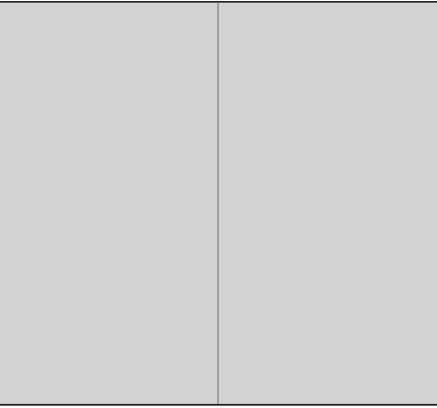


FI

## YKSITYISKOHTAISET OHJEET

VAPAASTI  
SIJOITETTAVA  
SÄHKÖLIESI

**gorenje**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

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

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

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

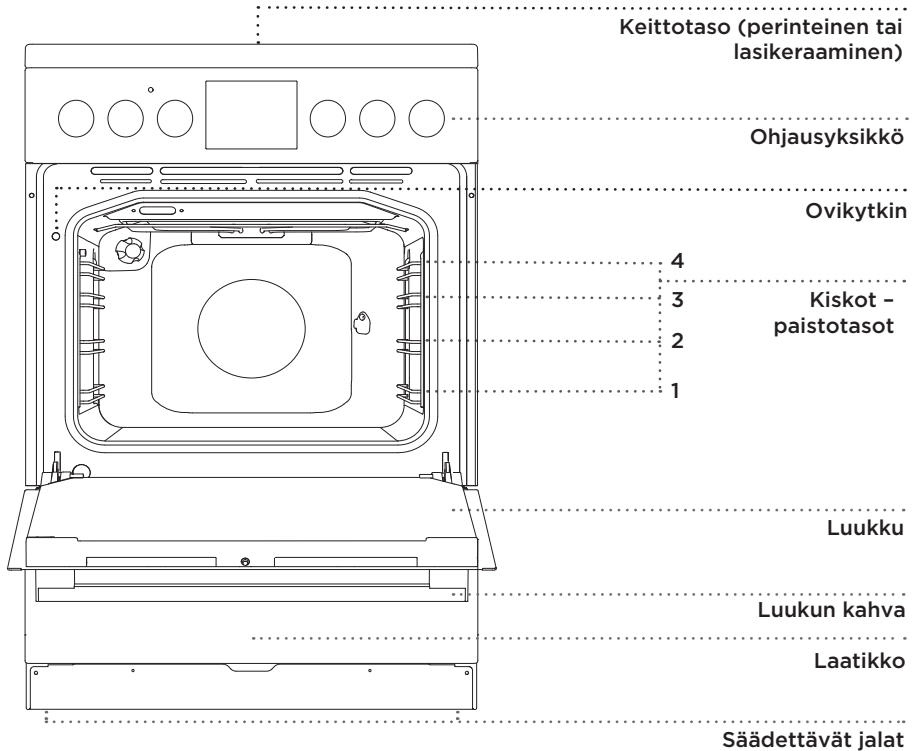
# SISÄLLYSLUETTELO

<b>4 VAPAASTI SIJOITETTAVA SÄHKÖLIESI</b> 8 Ohjausyksikkö 10 Tekniset tiedot	ESITTELY
<b>11 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b> 13 Ennen uunin liittämistä	
<b>14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b>	LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ VARTEN
<b>15 KEITTOTASO</b>	
<b>18 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)</b> 18 Vaihe 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET 19 Vaihe 2: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN 21 Vaihe 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN 24 Vaihe 4: LISÄTOIMINTOJEN (EXTRAS) VALITSEMINEN 26 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 26 Vaihe 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ	KYPSENNYS- VAIHEET
<b>27 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>	
<b>43 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 44 Keittotasojen puhdistus 44 Lasikeraamisen pinnan puhdistus 46 Tavanomainen uunin puhdistus 47 Aqua clean -toiminnon käyttö uunin puhdistamiseksi 48 Lanka- ja teleskoopipisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 49 Katalyyttikappaleiden asentaminen 50 Uunin katon puhdistus 51 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 53 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen oven lasipaneeli 54 Lampun vaihtaminen	HUOLTO JA PUHDISTUS
<b>55 VIANETSINTÄTAULUKKO</b>	VIANETSINTÄ
<b>56 HÄVITTÄMINEN</b>	
<b>57 KYPSENNYSTESTI</b>	MUU

# VAPAASTI SIOITETTAVA SÄHKÖLIESI

## (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.



## LAITTEEN KANSI

Varmista, että kansi on puhdas, eikä nestettä ole roiskunut sille ennen sen nostamista. Kansi voi olla lakkapäällystetty tai lasia. Se voidaan sulkea vain kun kypsennysvyöhykkeet ovat täysin jäähtyneet.

## LAITTEEN VETOLAATIKKO



Älä säilytä uunin vetolaatikossa palavia, räjähtäviä, haihtuvia tai lämpötilaherkkiä aineita (kuten paperia, tiskirättejä, muovipusseja, puhdistus- ja pesuaineita tai spraypulloja), sillä ne voivat syttyä uunin käytön aikana ja aiheuttaa tulipalon.

## **PAINA-VEDÄ -NUPPI**

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



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

## **MERKKIVALO**

### **Keltainen valo**

Keltainen valo on päällä aina, kun joku sovellustoiminto on aktivoituna.

## **LANKAKISKOT**

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

Tasot 3 ja 4 on tarkoitettu grillitoimintoa varten.

## **ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT**

Ulosvedettävät teleskooppikiskot voidaan kiinnittää toiselle, kolmannelle ja neljännelle tasolle.

Ulosvedettävät kiskot ovat osittain tai kokonaan pidennettävissä.

## **UUNINLUUKUN KYTKIN**

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

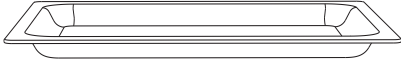
## **JÄÄHDYTYSTUULETIN**

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

## **JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA**

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä.

# UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET



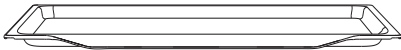
**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



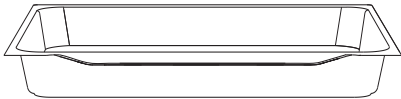
**RITILÄÄ** käytetään grillaukseen tai kypsennyksessä käytettävien pannujen, uunipannujen tai paistoastioiden alustana.



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



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

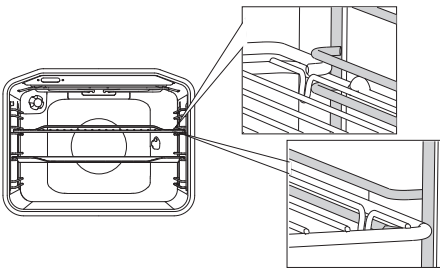


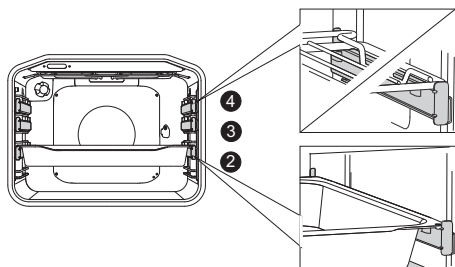
**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.




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

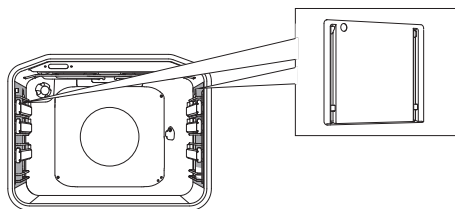
Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.





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

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



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



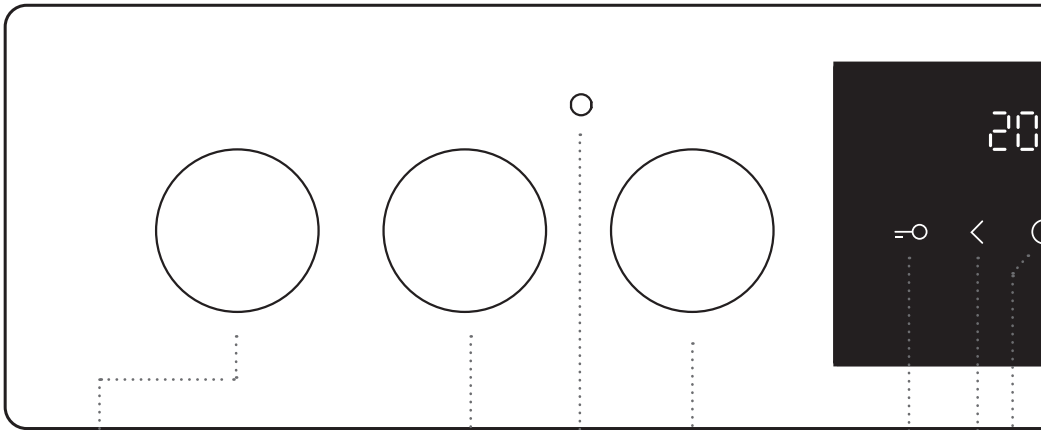
**ROTISSERIETÄ** (lihavarrasta) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrastuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



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

# OHJAUSYKSIKKÖ

(RIIPPUVAT MALLISTA)



**1** KEITTOALUEEN  
SÄÄTÖNUPPI,  
VASEN TAKANA

**2** KEITTOALUEEN  
SÄÄTÖNUPPI,  
VASEN EDESSÄ

**4** KYPSENNYS-  
JÄRJESTELMÄN  
VALINTANUPPI

**5b** ASETUSAR-  
VON VÄHEN-  
NYPAINIKE

**3** VALO - valo  
on päällä  
aina, kun joku  
sovellustoiminto on  
aktivoituna.

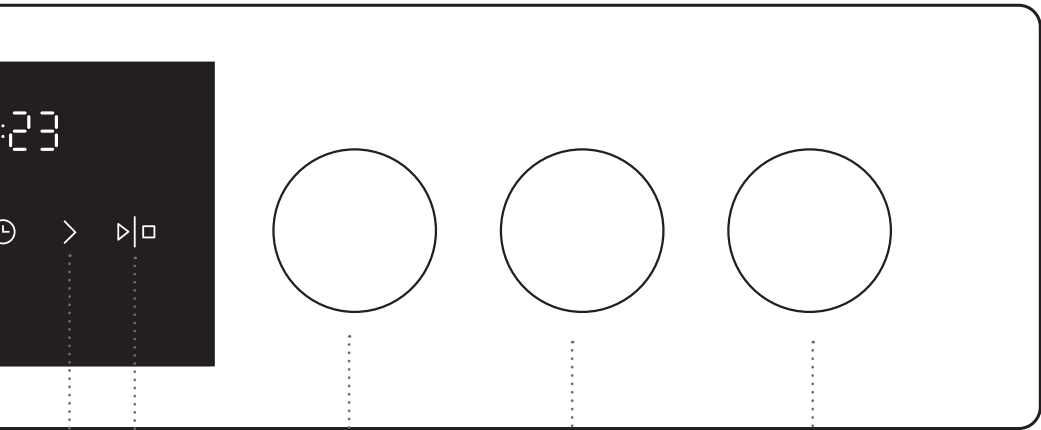
**5a**  
LAPSILUKKO-  
PAINIKE

**5c** KELLON JA  
AJASTIMEN  
VALINTAPAINIKE

## HUOMAA:

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





**5d** ASETUSAR-  
VON SUU-  
RENNUSPAINIKE

**6** LÄMPÖTILAN  
SÄÄDIN

**7** KEITTOALUEEN  
SÄÄTÖNUPPI,  
OIKEA ETU

**8** KEITTOALUEEN  
SÄÄTÖNUPPI,  
OIKEA TAKA

**5e**  
KÄYNNISTYS-/  
SAMMUTUSPAINIKE

**HUOMAA:**

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

# TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

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

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

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



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

8 vuotta täyttäneet tai tätä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistitoimintoihin liittyvät tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietämystä, saavat käyttää laitetta ainoastaan, jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä, ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta tai huoltoa ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa lämpövastuksia. Alle 8-vuotiaita lapsia tulisi valvoa jatkuvasti.

Laite kuumenee voimakkaasti käytön aikana. Varo, ettet kosketa uunin lämpövastuksia.

**VAROITUS:** Laitteen käsiksi päästävät osat voivat kuumentua käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla uunista.

**VAROITUS:** Tulipalon vaara: älä säilytä esineitä keittopinnoilla.

**VAROITUS:** Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvan tai öljyn kanssa voi olla vaarallista ja voi aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa tulipaloa vedellä, vaan sammuta laite ja peitä liekki sitten kannella tai kostealla liinalla.

**VAROITUS:** Jos pinnassa on säröjä, sammuta laite välttääksesi mahdollisen sähköiskun.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

**VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on irrotettu verkkovirrasta.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin puhdistukseen, koska ne voivat vaurioittaa pintaa tai suojaavaa emalipintaa. Tällaiset vauriot voivat aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erityisillä ohjausjärjestelmillä.

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.

Laite on tarkoitettu sijoitettavaksi suoraan lattialle ilman tukia tai sokkelia.

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 virtajohtot jäävät uunin luukun väliin, ne voivat vahingoittua, mikä voi puolestaan aiheuttaa oikosulun. Pidä siis muiden laitteiden virtajohtot turvallisen matkan päässä.

Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, se on vaihdettava valmistajan tai valtuutetun huoltoteknikon toimesta vaaratilanteiden välttämiseksi.

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.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ



Lue huolellisesti käyttöohjeet ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liittännästä tai käytöstä johtuvia korjaustoimia tai takuuvaateita.

# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

---

Jos keittotasolla on tavanomaiset keittoalueet, laita ne päälle maksimitehoon 3 - 5 minuutiksi ilman keittoastiaa. Keittoalueiden kuumentuessa keittotason pinnalla saattaa ilmetä savua. Siten keittoalueen pinnoite saavuttaa maksimivastuksensa.

Jos tasossa on lasikeraaminen pinta, puhdista se kostealla kankaalla ja pienellä määrällä astianpesuainetta. Älä käytä syövyttäviä, hankaavia puhdistusaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa, hankaavia pesusieniä tai tahrannoistoaineita.

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

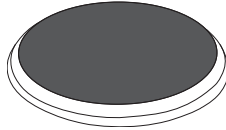
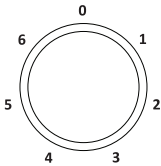
Puhdista kaikki tarvikkeet ja välineet lämpimällä vedellä ja normaalilla astianpesuaineella. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

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

# KEITTOTASO

## PERINTEISET KEITTOTASOT

- Varmista, että keittoalue ja keittoastian pohja ovat puhtaat ja kuivat. Tämä mahdollistaa paremman lämmön johtamisen ja estää kuumennuspinnan vaurioitumisen.
- Ylikuumennut rasva ja öljy keittoalueella saattavat syttyä. Ole sen takia varovainen lihaa tai öljyllä ruokaa valmistaessasi, ja valvo aina ruoanvalmistusprosessia.
- Älä pane kosteaa keittoastiaa tai höyryn peittämiä kansia keittoalueille. Kosteus saattaa vaurioittaa keittoalueita.
- Älä jäähdytä kuumaa keittoastiaa laittamalla se käyttämättömälle keittoalueelle, koska keittoastian pohjan alle ilmaantunut vesitiivistymä saattaa edesauttaa korroosiota.



Kytke keittoalue päälle kiertämällä nuppia. Keittoalueen kuumennusteho voidaan asettaa eri vaiheisiin 1 - 6 tai jatkuvasti välille 1 - 4.



Kytke keittoalue pois päältä 3 - 5 minuuttia ennen ruoan valmistuksen päättymistä jälkilämmön ja virransäästön hyväksikäyttämiseksi.



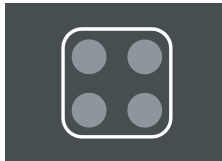
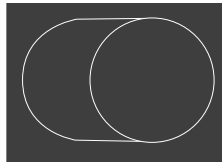
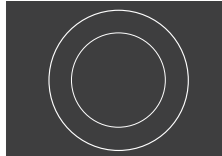
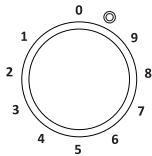
**Nopeat keittoalueet** (vain joissakin malleissa) voivat toimia suuremmalla teholla kuin tavanomaiset keittoalueet, mikä tarkoittaa, että ne voivat kuumentua nopeammin. Nämä keittoalueet on merkitty keskikohdassa olevalla punaisella pisteellä. Kun kuumennus ja puhdistus on tapahtunut toistuvasti, tämä piste saattaa häipyä.



Jos valurautalevyjä käytetään pitkään, levyn alueen ja keittoalueen reunan väri voi muuttua. Siinä tapauksessa takuu ei korvaa huoltoa.

## LASIKERAAMINEN KEITTOPINTA

- Kuumennusalue saavuttaa nopeasti asetustehon tai -lämpötilan, kun sitä vastoin keittoalueiden ympärillä oleva alue pysyy keittolämpöisenä.
- Taso kestää hyvin lämpötilan vaihtelut.
- Taso on myös iskunkestävä. Vaikka keittoastia asetetaan lähestulkoon tasolle, keittotasoa ei vaurioidu.
- Keraamisen liedien käyttö säilytystilana voi aiheuttaa naarmuja tai muita vahinkoja liedelle.
- Älä käytä alumiinisia tai muovisia keittoastioita kuumilla keittoalueilla. Älä aseta lasikeraamiselle tasolle muovisia esineitä tai alumiinifoliota.
- Älä käytä lasikeraamista tasoa, jos siinä on halkeamia tai se on rikkoontunut. Jos terävä esine putoaa keittotasoa päälle, keittotasoa saattaa särkyä. Sellaisen tapauksen seuraukset saattavat näkyä välittömästi tai vasta jonkun ajan kuluttua. Jos keittotasoon ilmaantuu näkyvä särö, katkaise virransyöttö laitteeseen heti.



### KAKSOISKEITTOALUEEN OHJAUS:

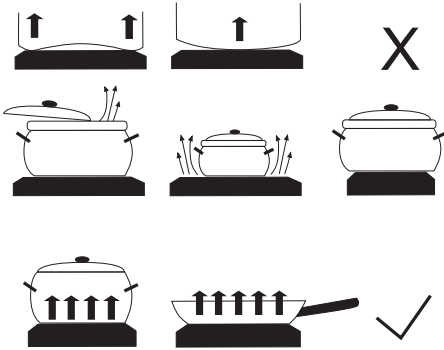
Kaksoiskeittoalue on sopeutettavissa keittoastian kokoon ja muotoon. Aktivoi suurempi kuumennusalue kiertämällä keittoalueen nuppia niin pitkälle kuin se menee (kuuluu napsahdus), aseta sitten haluamasi tehotaso.

### JÄLKILÄMMÖN MERKKIVALO

Jokaisella keittoalueella on merkkivalo, joka syttyy silloin, kun keittoalue on kuuma. Keittoalueen jäähtyessä valo sammuu. Jälkilämmön merkkivalo saattaa myös syttyä silloin, kun kuuma kattila tai pannu asetetaan kylmälle keittoalueelle.



## KEITTOASTIAA KOSKEVIA VIHJEITÄ



- Käytä laadukkaita keittoastioita, joissa on tasainen ja luja pohja.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen halkaisijan tulee olla sama.
- Karkaistusta lasista valmistettuja keittoastioita, joissa on erikospohja, voidaan käyttää keittoalueilla silloin, kun ne ovat halkaisijaltaan sopivia keittoalueille. Keittoastiat, joissa on suurempi halkaisija, voivat säröillä lämpökuormituksen vuoksi.
- Varmista, että kattila tai pannu on keittoalueen keskellä.

- Älä jätä painekeitintä ilman valvontaa, ennen kuin tarvittava paine on saavutettu. Aseta ensiksi keittoalue maksimitiehen, noudata sen jälkeen painekeittimen valmistajan ohjeita ja käytä ao. ilmaisinta keittotehon vähentämiseksi oikeaan aikaan.
- Varmista, että painekeittimessä tai muussa kattilassa tai pannussa on tarpeeksi nestettä. Ylikuumentumisesta johtuen tyhjän kattilan käyttäminen keittoalueella saattaa johtaa sekä kattilan että keittoalueen vaurioitumiseen.
- Noudata valmistajan ohjeita erikoiskeittoastioita käytettäessä.

## ENERGIANSÄÄSTÖVIHJEITÄ

- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan tulee olla keittoaluetta vastaava. Jos kattila tai pannu on liian pieni, osa kuumuudesta häviää, jolloin keittoalue saattaa vaurioitua.
- Pidä kantta ruoan valmistuksen niin salliessa.
- Keittoastiaan tulee annostella sopiva määrä ruokaa. Laittaessasi pienen määrän ruokaa suureen kattilaan tai pannuun suuri osa energiaa menee hukkaan.
- Jos astian keittämiseen menee pitkä aika, käytä painekeitintä.
- Kasvikset, perunat jne. voidaan keittää vähemmässä vesimäärässä. Ruoka tulee keitetyksi aivan yhtä hyvin niin kauan kun kattilan kansi on tiukasti suljettuna. Kun vesi alkaa kiehua, vähennä kuumennus tasolle, joka juuri ja juuri riittää ylläpitämään hidasta haudutusta.

# KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)

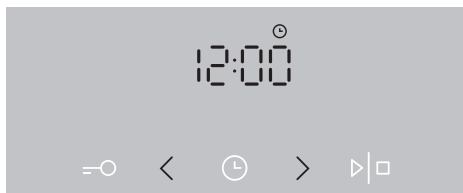
---

## VAIHE 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET

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

Aseta kellonaika.

### KELLON ASETTAMINEN



**1** Aseta aika päivästä koskettamalla < ja > painikkeita.

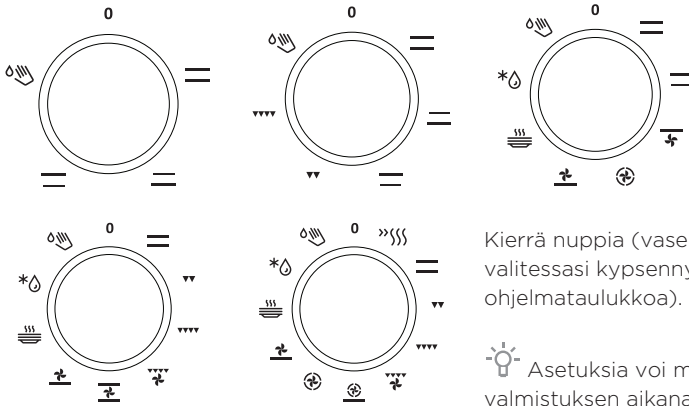


Jos painat ja pidät asetusarvon säätöpainiketta painettuna, asetettava arvo alkaa muuttua nopeammin.


### KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

Kellon asetuksia voidaan muuttaa, kun ajastin ei ole aktivoituna. Aseta senhetkinen aika (kello) koskettamalla KELLO-painiketta useita kertoja saadaksesi ☹️-symbolin valituksi.

# VAIHE 2: KYSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN



Kierrä nuppia (vasen ja oikea) valitessasi kypsennysjärjestelmän (katso ohjelmataulukkoa).

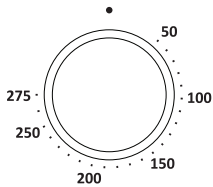
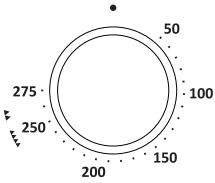
 Asetuksia voi muuttaa myös ruoan valmistuksen aikana.



JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
KYSENNYSJÄRJESTELMÄ		
»»»»	<b>NOPEA ESILÄMMITYS</b> Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toiminto ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160
— —	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahata ainoastaan yhdellä tasolla.	200
— —	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan. Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).	180
— —	<b>ALALÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	180
▼▼	<b>GRILLI</b> Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahata leipää.	220
▼▼▼	<b>SUURI GRILLI</b> Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahata leipää.	220

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
	<b>GRILLI JA TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kananpalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170
	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b> Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille.	170
	<b>KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200
	<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
	<b>ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b> Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA</b> Kummatkin lämpövastukset ja puhallin aktivoituvat. Puhallin mahdollistaa kuuman ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvisien kuivaamiseen.	180
	<b>LAUTASTEN LÄMMITIN</b> Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60
	<b>AQUA CLEAN</b> Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.	70
	<b>SULATUS</b> Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.	-

# VAIHE 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN

## PAISTOLÄMPÖTILAN SÄÄTÄMINEN



 Käytettäessäsi uunijärjestelmää ja suurta grilliruokamäärää aseta lämpötilanuppi  -asentoon.



Aseta haluamasi LÄMPÖTILA kiertämällä nuppia.

Kun laite on kytketty päälle koskettamalla KÄYNNISTYS-painiketta, lämpötilan kuvake tulee näyttölaitteeseen näkyviin.

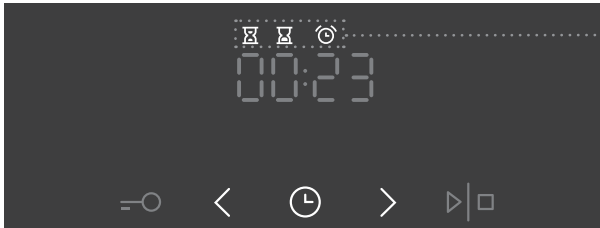
 Laita laite päälle painamalla KÄYNNISTYS-painiketta ja pitämällä sitä noin 1 sekuntia.

# AJASTINTOIMINNOT

Käännä ensin KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPIA ja aseta sitten lämpötila.

Kosketa AJASTIN-painiketta useamman kerran halutun ajastintoiminnon valitsemiseksi. Valitun ajastintoiminnon kuvake syttyy ja asetettava kypsennyksen aloitus-/lopetusaika alkaa vilkkua näytöllä.

Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. KULUNUT KYPSENNYSAIKA näytetään näytöllä.



Ajastintoiminnon näyttö



## Kypsennysajan asettaminen

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



## Viivästetyn käynnistysajan asettaminen

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

Esimerkki:

Nykyinen aika: keskipäivä

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00

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

Aseta kypsennyksen loppumisaika (18:00).

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



## Minuuttimuistuttimen asettaminen

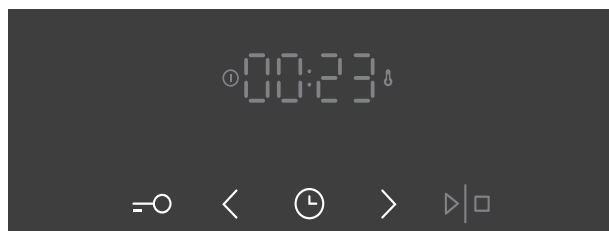
Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia. Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistuin näyttää myös sekunnit. Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy).



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

Ajastintoiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0". Mikä tahansa toiminto voidaan peruuttaa nopeasti painamalla samanaikaisesti > ja < -painiketta ja pitämällä niitä hetken painetuna.

## VAIHE 4: LISÄTOIMINTOJEN (EXTRAS) VALITSEMINEN



Aktivoi/deaktivoi toiminnot haluttua painiketta tai painikeyhdistelmää painamalla.

---

### **LAPSILUKKO**

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LAPSILUKKO-painiketta. "Lukko" ilmestyy näyttölaitteeseen 5 sekunniksi. 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 aktivoitu, järjestelmiä voidaan muuttaa, mutta lisätoimintojen muuttaminen ei ole mahdollista. Ruoanvalmistus voidaan lopettaa kiertämällä valitsinuppi "0"-asentoon. Lapsilukko jää aktivoituksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.

### **UUNIN VALOT**

Uunin valot kytkeytyvät automaattisesti päälle aina kypsennysjärjestelmän ollessa valittuna.



## 5sek < **ÄÄNIMERKKI**

Merkkiäänen voimakkuus voidaan säätää, kun mitään ajastintoimintoa ei ole valittu (näytössä näkyy pelkkä kellonaika). Pidä < -painiketta painettuna 5 sekunnin ajan. Ensiksi näyttöön ilmestyy "**Vol**", ja sen jälkeen kaksi täysin valaistua palkkia. Kosketa < ja > -painiketta valitaksesi yhden äänenvoimakkuustasoista (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua ja näytölle ilmestyy kellonaika.

## 5sek > **NÄYTÖN KONTRASTIN PIENENTÄMINEN**

Kypsennysjärjestelmän valintanupin on oltava "0"-asennossa. Pidä > -painiketta 5 sekunnin ajan painettuna. Ensiksi näyttöön ilmestyy "**bri**", ja sen jälkeen kaksi täysin valaistua palkkia. Kosketa < ja > -painiketta näytön himmennuksen säätämiseksi (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.



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

## VAIHE 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna. Lämpötilan ja toiminnon symbolit syttyvät.

Ellei mitään ajastintoimintoa valita, kypsennyksen kesto-aika, kypsennysaika ilmestyvät näyttöön.

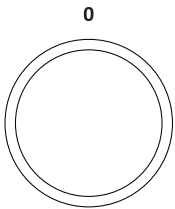



Kun uuni on kuumenemassa, lämpötilasymboli vilkkuu. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, symboli syttyy palamaan ja laite antaa lyhyen äänimerkin.

## VAIHE 6: UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Lopeta kypsentaminen painamalla ja pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painiketta painettuna.

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI "0"-asentoon.



 Kun kypsennys on suoritettu loppuun, kaikki ajastinasetukset keskeytyvät ja peruuntuvat minuuttimuistutinta lukuunottamatta. Näytöllä näytetään kellonaika. Jäähdytyspuhallin käyn edelleen hetken aikaa.

# 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.

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

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

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

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

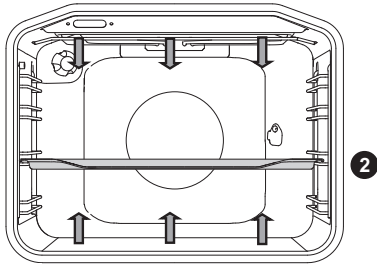
Kypsennettäessä suurempia lihapaloja tai suuria leivonnaisia, uunin sisään kehittyy runsaasti höyryä, joka puolestaan voi aiheuttaa uuninluukun höyrystymisen. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi kypsennyksen jälkeen.

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

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

# KYSENNYSJÄRJESTELMÄT

## YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



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

### Lihan paahtaminen:

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

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

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

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

Ruoka-aine	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti	1500	2	190-200	120-130
Porsaanlapa	1500	2	190-200	120-140
Porsasarullat	1500	2	190-200	120-140
Lihamureke	1500	2	200-210	60-70
Naudanpaisti	1500	2	190-210	120-140
Paahtopaisti, kypsä	1000	2	200-210	40-60
Vasikkarullat	1500	2	180-200	90-120
Lampaan ulkofilee	1500	2	190-200	100-120
Kanipaisti	1500	2	190-200	100-120
Poronpaisti	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Kana	1500	2	200	80
<b>KALA</b>				
Haudutetut kalat	1000	2	210	50-60

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

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

## 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.

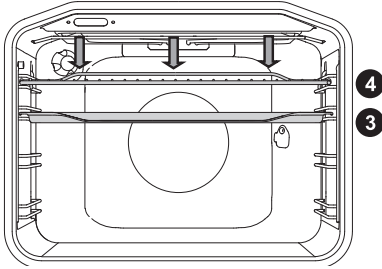
Ruoka-aine	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Vihanneskohokas	2	190-200	30-35
Makea kohokas	2	190-200	30-35
Sämpylät *	2	200-220	30-40
Leipä *	2	180-190	50-60
Valkoinen leipä *	2	180-190	50-60
Tattarileipä *	2	180-190	50-60
Kokojyväleipä *	2	180-190	50-60
Ruisleipä *	2	180-190	50-60
Spelttileipä *	2	180-190	50-60
Saksanpähkinäkakku	2	180	55-60
Sokerikakku *	2	160-170	25-30
Juustokakku	2	170-180	65-75
Vuokaleivokset	2	170-180	25-30
Hiivataikinasta tehdyt pikkuleivokset	2	200-210	25-30
Kaalipiirakat	2	185-195	25-40
Hedelmäpiirakka	2	150-160	40-50
Marenkikeksit	2	90	120
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	170-180	30-35

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



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

## SUURI GRILLI, GRILLI



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

Grillattaessa ruokaa ylälämpövastus ja uunin kattoon asennettu grillivastus ovat toiminnassa.

Anna infrapunavastuksen (grilli) kuumentua viisi minuuttia.

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

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

Jos grillaat lihaa suoraan ritilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen ritilään ja laita ritilä neljännelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu ensimmäiselle tai toiselle paistotasolle.

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

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

### Grillaustaulukko - pieni grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180g/pala	3	220	18-21
Sian niskapalat	180g/pala	3	220	18-22
Kotletit/kyljykset	180g/pala	3	220	20-22
Grillimakkarat	100g/pala	3	220	11-14
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
Paahtoleipä	/	4	220	3-4
Lämpimät voileivät	/	4	220	5-7

## Grillaustaulukko - suuri grilli

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Häränpihvi, puoliraaka	180 g/pala	3	220	14-16
Häränpihvi, kypsä	180 g/pala	3	220	18-21
Sian niskapalat	180 g/pala	3	220	19-23
Kotletit/kyljykset	180 g/pala	3	220	20-24
Vasikanleike	180 g/pala	3	220	19-22
Grillimakkarat	100 g/pala	3	220	11-14
Spam (Leberkäse, sianlihapasteija)	200 g/pala	3	220	9-15
<b>KALA</b>				
Lohikyljykset/-fileet	600	3	220	19-22
<b>PAAHDETTU LEIPÄ</b>				
6 palaa vaaleaa leipää	/	4	220	1.5-3
4 viipaletta sekajyväleipää	/	4	220	2-3
Lämpimät voileivät	/	4	220	3.5-7

Pidä uunin luukku aina suljettuna käyttäessäsi grillikuumenninta (infrapuna). Grillikuumennin, rutilä, ja muut uunin tarvikkeet tulevat erittäin kuumiksi grillauksen aikana. Käytä siksi uunikintaita ja lihapihtejä.



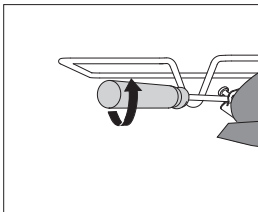
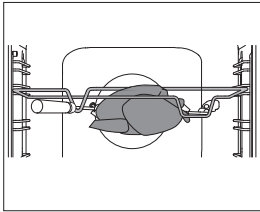
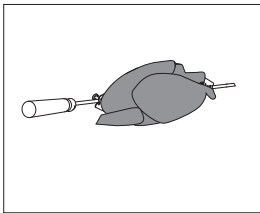
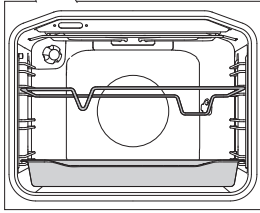
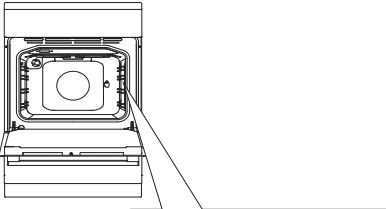
**Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

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



# Kypsennys rotisseriella (mallista riippuen)

Maksimilämpötila rotisseriä käytettäessä on 240°C.



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

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

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

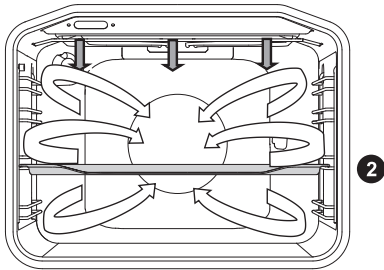
**4** Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



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

## GRILLI JA TUULETIN

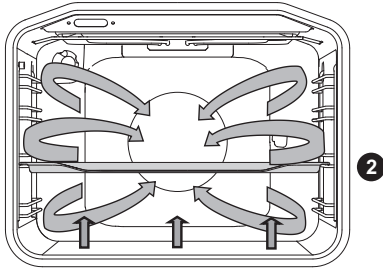


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Ankka *	2000	2	150-170	80-100
Porsaanpaisti	1500	2	160-170	60-85
Porsaanlapa	1500	2	150-160	120-160
Porsaan lapa	1000	2	150-160	120-140
Puolikas kana	600	2	180-190	25 (1. puoli) 20 (toinen puoli)
Kananpoika	1500	2	190	30 (1. puoli) 30 (toinen puoli)
<b>KALA</b>				
Taimen *	200 g/pala	2	170-180	45-50

# KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS

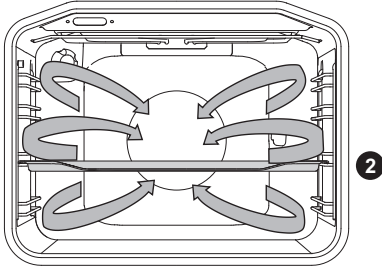


Alalämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Soveltuu pizzan, omenapiirakan ja hedelmäkakkujen paistamiseen.

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

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

## KUUMA ILMA



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

### Lihan paahtaminen:

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

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

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Porsaanpaisti, mukana nahka	1500	2	170-180	140-160
Porsaankylki	1500	2	170-180	120-150
Ankka	1700	2	160-170	120-150
Hanhi	4000	2	150-160	180-200
Kalkkuna	5000	2	150-170	180-220
Kananrinta	1000	2	180-190	70-85
Täytetty broileri	1500	2	170-180	100-120

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittellemme uunin esilämmitystä.

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

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

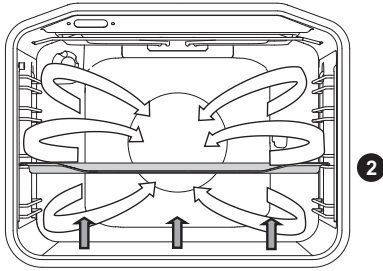
Pane paistopellit aina ritilän päälle. Jos käytät mukana toimitettavaa paistopeltiä, poista ritilä. Kauniin tasaisen värin saamiseksi varmista, että pikkuleivät ovat yhtä paksuja.

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
Kakku	2	150-160	45-60
Sokerikakku	2	150-160	25-35
Murokakku	2	160-170	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	150-160	45-65
Luumukakku	2	150-160	30-40
Kääretorttu *	2	160-170	15-25
Hedelmäkakku, murotaikina	2	160-170	50-70
Challah-leipä	2	160-170	35-50
Omenastruudeli	2	170-180	40-60
Keksit, murotaikina *	2	150-160	15-25
Keksit, pursotetut *	2	150-160	15-28
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	170-180	20-35
Pikkuleivät, filotaikina	2	170-180	20-30
Jogurtti	2	40	240
<b>LEIVONNAISET - PAKASTETUT</b>			
Omena- ja raejuustostruudeli	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Ranskalaiset perunat, uunivalmiit *	2	170-180	20-35
Kuorukat, uunissa paistettavat	2	170-180	20-35
Kermatäytteiset leivonnaiset	2	180-190	25-45



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

## ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



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

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila	Paistoaika (minuuttia)
<b>HEDELMÄT</b>			
Mansikat	2	180	20-30
Luuhedelmät	2	180	25-40
Hedelmäsose	2	180	25-40
<b>VIHANNEKSET</b>			
Maustekurkku	2	180	25-40
Pavut/porkkana	2	180	25-40

## SÄILÖNTÄ

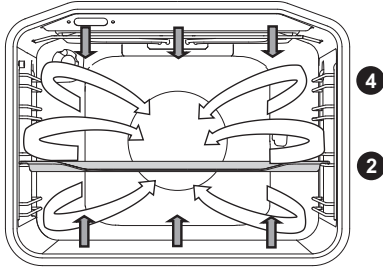
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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.

Ruoka-aine	Määrä (l)	L = 170 °C - 180 °C, kunnes purkeissa alkaa näkyä kuplia / kunnes purkkien sisältämä neste alkaa kiehua	Lämpötila, kun sisältö alkaa kiehua - kun kuplia ilmaantuu	Tasaantumisaika uunissa (min)
<b>HEDELMÄT</b>				
Mansikat	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	25
Luuhedelmät	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	30
Hedelmäsose	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	35
<b>VIHANNEKSET</b>				
Maustekurkku	6×1 l	40-55	Kytkeminen pois päältä	30
Pavut, porkkanat	6×1 l	40-55	120 °C, 60 min	30

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA



Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla).

Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

## Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (minuuttia)
Marmorikakku	2	140-150	45-55
Kakku suorakulmaisella paistopellillä	2	130-140	45-55
Juustokakku	2	130-140	55-65
Hedelmäkakku - murotaikina	2	140-150	35-45
Sokerikakku	2	130-140	20-30
Murokakku	2	140-150	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	130-140	35-45
Kääretorttu	2	140-150	18-23
Palmikoitu leipä, rinkiläleipä	2	140-150	25-35
Joululeipä	2	130-140	50-60
Omenastruudeli	2	140-150	45-55
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Bundt-kakku)	2	130-140	40-50
Murotaikinasta valmistetut keksit	2	140-150	18-25
Puristetut keksit *	2	130-140	10-15
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	140-150	15-20
Leipä	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

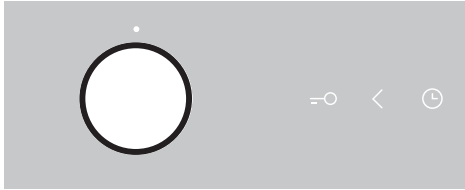


Leivonnaisen tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsen- nysaika (minuuttia)
<b>PAKASTETAIKINA</b>			
Omenastruudeli	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Filoleivonnaiset	2	150-160	18-25

# SULATUS



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



Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI sulatusasentoon. Paina KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ -painiketta sulatuksen käynnistämiseksi.

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

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

# HUOLTO JA PUHDISTUS



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

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

## Alumiinipinta

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

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

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

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

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

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

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

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

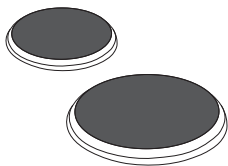
## Ohjauspaneeli:

Älä käytä hankaavia tai hiovia puhdistusaineita.



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

# KEITTOTASOJEN PUHDISTUS



Puhdista keittoalueiden ympärys kuumalla vedellä ja pienellä määrällä astianpesuainetta.

Käytä sitkeään likaan pesuaineeseen kastettua saippuavillaa, huuhto sen jälkeen taso ja pyyhi kuivaksi.

Suolaa sisältävillä nesteillä, ylikiehuneilla nesteillä ja kosteudella on keittoalueisiin haitallinen vaikutus. Puhdista aina keittoalueet, Käytä keittoalueiden kunnossa pitämiseen tavallisia pesuaineita ja yleisessä myynnissä olevia hoitoaineita. Jos keittoalue on hieman lämmin, puhdistusaine imeytyy huokosiin helpommin.

Keittoalueiden kehät on tehty ruostumattomasta teräksestä. Ne saattavat kuumuudesta johtuen muuttua väriltään kellertäväksi tietyn käyttöajan kuluttua. Tämä on normaali aineellinen ilmiö. Kellertävät pilkut voidaan poistaa tavallisilla metallinpuhdistusaineilla. Tehokkaat astianpesuvälineet eivät sopellu näiden reunusten puhdistamiseen, koska ne saattavat tehdä naarmuja.

# LASIKERAAMISEN PINNAN PUHDISTUS

Odota aina käytön jälkeen lasikeraamisen pinnan jäähtymistä ja puhdista se sitten. Muussa tapauksessa kaikki jäljellä olevat epäpuhtaudet kuumalla pinalla palavat, kun seuraavan kerran käytät tasoa.

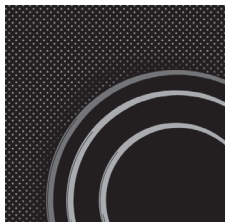
Käytä lasikeraamisen tason säännölliseen kunnossa pitämiseen erityishoitoaineita, jotka tekevät pinalle suojakalvon, joka estää lian tarttumista siihen.



Ennen kuin käytät lasikeraamista pintaa, pyyhi pois sekä tasosta että pannun pohjasta pöly tai muut epäpuhtaudet, jotka voisivat naarmuttaa pintaa.



Teräsvilla, karkeat puhdistussienet ja hankausaineet saattavat naarmuttaa pintaa. Pinta saattaa myös vaurioitua tehokkaista suihkupesureista ja sopimattomista puhdistusnesteistä.



Pinta voi olla kulunut johtuen syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden tai pohjasta vaurioituneiden tai karkeiden keittoastioiden käytöstä (kuva 2). Käytä pienempien epäpuhtauksien poistamiseen kosteaa, pehmeää kangasta. Pyyhi sen jälkeen pinta kuivaksi.


Poista kaikki vesitahrat etikkaliuoksella. Älä kuitenkaan käytä tätä liuosta kehyksen pyyhkimiseen (vain joissakin malleissa), koska sen kiilto saattaa hävitä. Älä käytä voimakkaita suihkupesureita tai hilseenpoistoaineita.



Käytä sitkeän lian poistoon erityisiä lasikeraamisia puhdistusaineita. Noudata valmistajan ohjeita. Poista puhdistamisen jälkeen läpikotaisin puhdistusjäämät, koska ne saattavat vaurioittaa lasikeraamista pintaa keittoalueiden kuumentuessa.




Poista sitkeät ja palaneet tahrat kaapimella. Käsittele kaavinta varovaisesti, ettet loukkaa itseäsi.

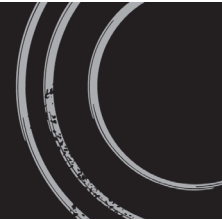
 **Käytä kaavinta vain silloin, kun likaa ei voi poistaa määrällä liinalla tai lasikeramiikkapinnalle tarkoitetulla erikoispuhdistusaineella.**

Pidä kaavinta oikeassa kulmassa (45° - 60°). Paina kaavinta kevyesti lasia vasten ja liu'uta sitä pinnan päällä poistaaksesi lian. Varmista, ettei kaapiminen muovinen kädensija (joissakin malleissa) joudu kosketuksiin kuumien keittoalueiden kanssa.



 **Älä paina kaavinta kohtisuoraan lasia vasten, äläkä raavi liedien pintaa sen kärjellä tai terällä.**

Poista heti sokeri tai sokerotu ruoka lasikeraamiselta tasolta kaapimella, vaikka taso on edelleen kuuma, koska sokeri saattaa vaurioittaa pysyvästi lasikeraamista pintaa.



 Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ei vaikuta pinnan toimintaan tai kestävyyyteen.

Sellainen haalistuminen on usein seurausta pintaan palaneista ruokajäämistä tai sen voi aiheuttaa joidenkin keittoastioden materiaali (kuten alumiini tai kupari). Tällaista haalistumista on hyvin vaikea poistaa kokonaan.

**Huomaa:** Haalistuminen ja samanlaiset viat vaikuttavat vain tason ulkonäköön eivätkä vaikuta suoraan sen toimintaan. Takuu ei kata sellaisten vikojen poistamista.

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

Voit puhdistaa uunin sisäosien pinttyneen lian tavanomaisin menetelmin (puhdistusaineilla tai uuninpuhdistussuihkeella). Huuhtele 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.

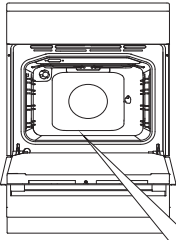
Poista piintynyt ja kiinnipalanut lika perinteisillä uuninpuhdistusaineilla. Huuhtele uuni huolellisesti puhtaalla vedellä puhdistusaineen jäämien poistamiseksi.

Älä milloinkaan käytä voimakkaita puhdistusaineita, hankaavia puhdistusaineita, hankaavia sieniä, tahran- tai ruosteenpoistoaineita tai vastaavia.

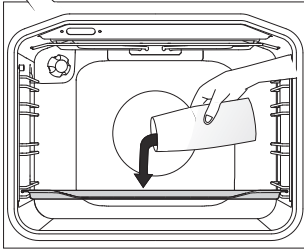
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

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

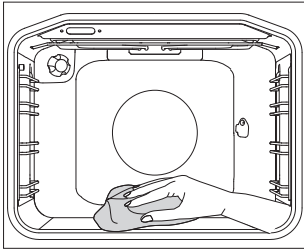
# AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



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



**2** Kaada 0,6 l vettä lasiastiaan ja laita se alimmalle paistotasolle.



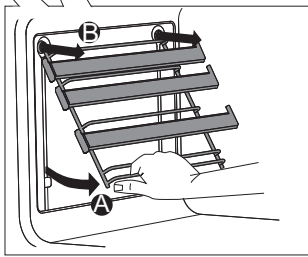
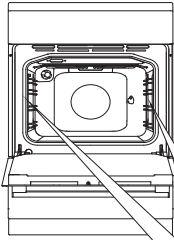
**3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



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

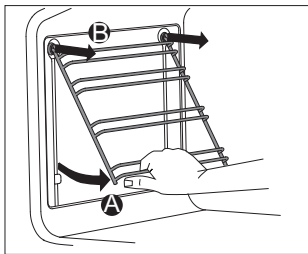
# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



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

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

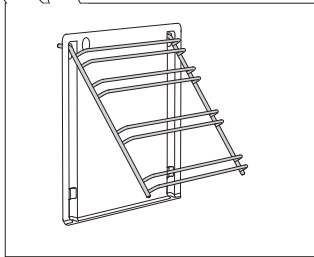
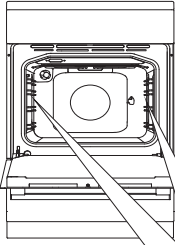


**Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.**



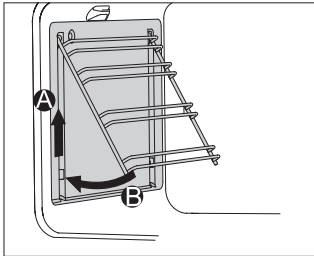
# KATALYTTIKAPPALEIDEN ASENTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.

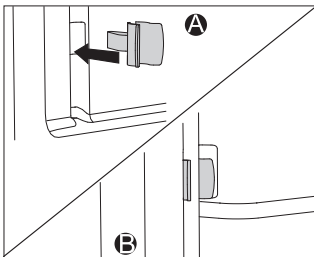


Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.

**1** Kiinnitä kiskot katalyttikappaleisiin.



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



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

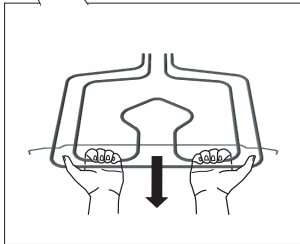
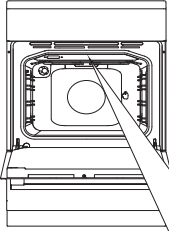


**Älä pese katalyttikappaleita astianpesukoneessa.**

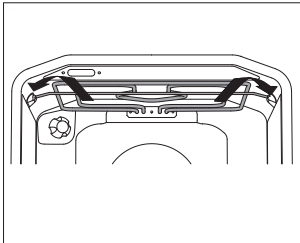
# UUNIN KATON PUHDISTUS


(mallista riippuen)

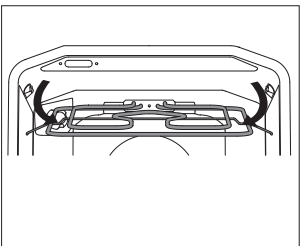
Ylempää grillivastusta voidaan kääntää, mikä mahdollistaa uunin katon helpomman puhdistuksen. Poista pellit, ritilä ja kiskot ennen uunin puhdistamista.



Vedä lämpövastusta, kunnes poikkikisko vapautuu sivukannattimista vasemmalla ja oikealla.



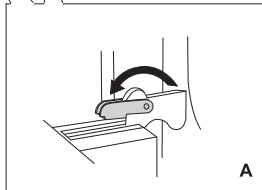
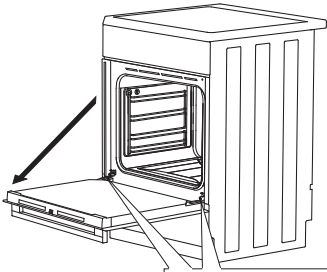
.....  
 Älä milloinkaan käytä lämpövastusta sen ollessa taitettuna/laskettuna. Noudata puhdistuksen jälkeen samaa prosessia päinvastaisessa järjestyksessä työntäen lämpövastusta takaisin, kunnes poikkikisko napsahtaa paikalleen.



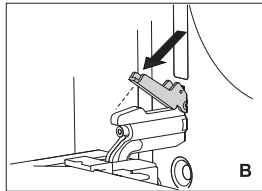
**Irrota laite verkkovirrasta.**

**Lämpövastuksen on oltava jäähtynyt, muutoin on olemassa palovammojen vaara.**

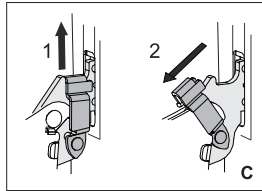
# UUNIN LUUKUN POISTAMINEN JA ASENTAMINEN (mallista riippuen)



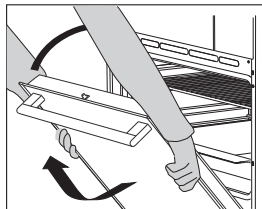
A



B



C




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

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

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

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

**3** Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkua ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista.

 Noudata käännteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti kohdallaan.

## LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkemisvoimaa, 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.**

## LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)

Avaa luukun lukko työntämällä sitä kevyesti oikealle peukalollasi ja vetäen samalla luukkua ulospäin.



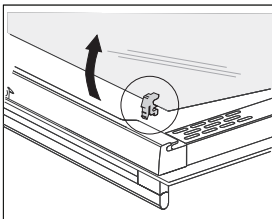
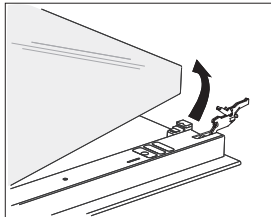
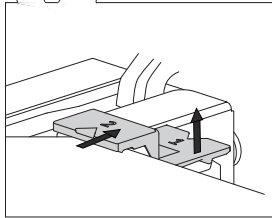
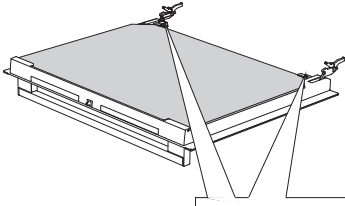
**Kun uunin luukku suljetaan, lukko palaa automaattisesti alkuasentoonsa.**



**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.**

# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN OVEN LASIPANEELI

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



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

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

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

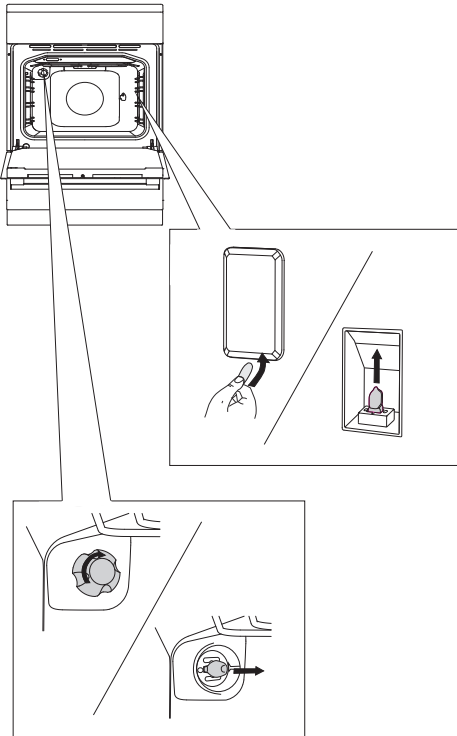


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

# LAMPUN VAIHTAMINEN

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

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



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

💡 Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

💡 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

# VIANETSINTÄTAULUKKO

Ongelma/vika	Syy
<b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä). Liitä laite tämän jälkeen takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
<b>Laite ei reagoi, näyttö on pysähtynyt.</b>	Ota yhteys huoltoon.
<b>Uunin valo ei toimi.</b>	Lampun vaihtamisprosessi kuvataan luvussa Puhdistus ja hoito.
<b>Kakku ei ole kypsä.</b>	Valitsitko oikean lämpötilan ja lämmitysjärjestelmän? Onko uuninluukku kiinni?
<b>Näytöllä näkyy virhekoodi (E1, E2, E3 jne.).</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Liitä se uudelleen ja aseta kellonaika.</li><li>• Jos saat virheilmoituksen uudelleen, ota yhteys huoltoon.</li></ul>

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

---



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

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

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

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



# KYPSENNYSTESTI

Ruoka on testattu standardin EN 60350-1 vaatimusten mukaisesti.

## Perinteinen kypsennys

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Keksit - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3		140-150 *	25-40
Keksit - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3		140-150 *	30-45
Keksit - kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Vuokaleivokset - kypsennys yhdellä tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	3		150-160	25-40
Vuokaleivokset - kypsennys kahdella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3		140-150	30-45
Vuokaleivokset - kypsennys kolmella tasolla	Matala emalipintainen paistopelti	2, 3, 4		140-150	35-50
Kakku	Pyöreä metallivuoka/ lankahylly (tukiritilä)	2		160-170	20-35
Omenapiirakka	Pyöreä metallivuoka/ lankahylly (tukiritilä)	2		170-180	55-75

\* 10 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä.

## Ritilä

Ruokalaji	Varusteet	Paistotaso (alhaalta päin)	Järjestelmä	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Paahtoleipä	Lankahylly/ ritilä	4	▼▼▼▼	240 *	1:00-5:00
Jauhelihiapiiras	Lankahylly (tukiritilä) + matala paistoastia rasvaneräys- astiaksi	4	▼▼▼▼	240	30-40 **

\* 6 minuutin esilämmitys. Älä käytä nopeaa esilämmitystä

\*\* Käännä ruoka, kun 2/3 valmistusajasta on kulunut.



E\_MULTI\_IL



fi (09-17)