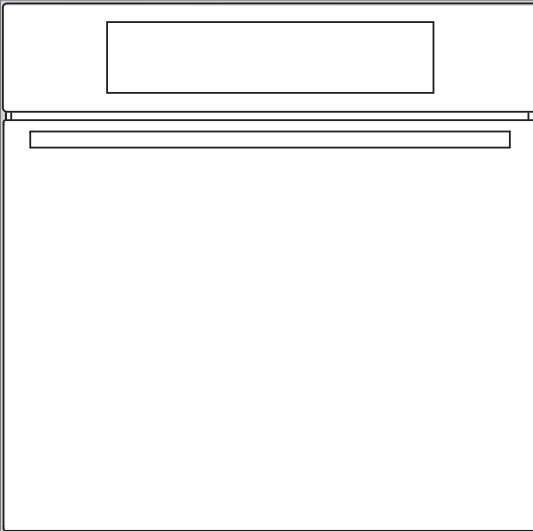


FI

**YKSITYISKOHTAISET  
OHJEET**  
SÄHKÖISEN  
PYROLYYSIUUNIN  
KÄYTTÄMISEKSI

**gorenje**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

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

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

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

<b>4 TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA</b> 7 Ennen uunin liittämistä .....	<b>JOHDANTO</b>
<b>8 SÄHKÖISEN PYROLYYSIUUNIN</b> 11 Tekniset tiedot 12 Ohjauyksikkö	
<b>14 ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ</b> ..... <b>15 LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN</b> 15 Kellon asettaminen	<b>LAITTEEN VALMISTELU ENSIMMÄI-SEEN KÄYTTÖÖN</b>
<b>16 KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7)</b> 16 Vaihe 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN 20 Vaihe 2: AJASTINTOIMINNOT - KESTO 21 Vaihe 3: OHJELMAN TALLENTAMINEN 22 Vaihe 4: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN 22 Vaihe 5: KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ 23 Vaihe 6: LISÄTOIMINTOJEN (EXTRAS) VALITSEMINEN 24 VAIHE 7: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN .....	<b>KYPSENNYSVAI- HEET</b>
<b>26 JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT</b>	
<b>43 HUOLTO JA PUHDISTUS</b> 44 Tavanomainen uunin puhdistus 45 Uunin automaattinen puhdistus - pyrolyysi 47 Lanka-ja teleskooppisten laajennettavien kiskojen poistaminen ja puhdistaminen 48 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen 51 Uunin luukun irrottaminen ja paikalleen asettaminen oven lasipaneeli 52 Lampun vaihtaminen	<b>HUOLTO JA PUHDISTUS</b>
<b>53 VIANETSINTÄTAULUKKO</b> .....	<b>VIANETSINTÄ</b>
<b>54 HÄVITTÄMINEN</b>	

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



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

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

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

**VAROITUS:** Uunin ulkoiset osat voivat kumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset poissa uunin luota.

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

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

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

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

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

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai ohjausjärjestelmillä.

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan, sen valtuuttaman huoltoyrityksen tai vastaavan pätevän henkilön toimesta vaarojen välttämiseksi.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

#### **Tämä tuote on tarkoitettu vain**

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

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

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

Älä vuoraa uunin seiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipannuja tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Alumiinifolio estää ilmaa kiertämästä uunissa, ja häiritsee siten paistamista sekä vahingoittaa emalipintaa.

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

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

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laite toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## Uunin turvallinen käyttö pyrolyysipuhdistuksen aikana

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

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

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

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

Älä aseta mitään suoraan uunin syvennyksen pohjalle.

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

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

Älä yritä avata uunin luukkua automaattisen pyrolyysipuhdistuksen ollessa käynnissä.

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

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

Älä koske mihinkään laitteen metalliosaan automaattisen puhdistusprosessin aikana!

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

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



Varoitus - kuuma pinta  
pyrolyysipuhdistuksen aikana.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

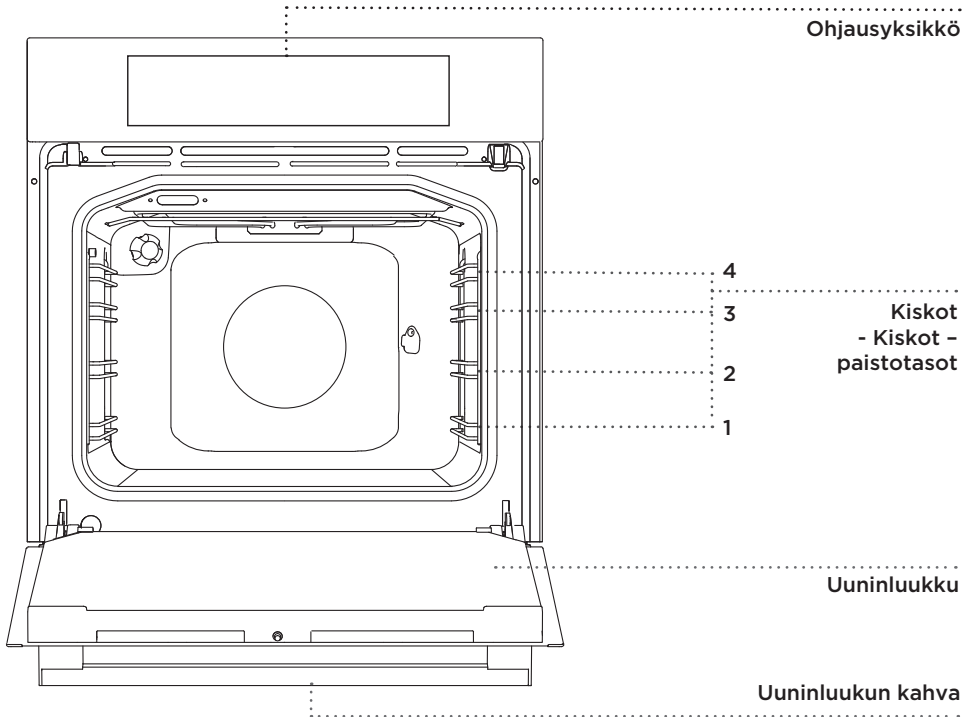


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittännästä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvaateita.

# SÄHKÖISEN PYROLYYSIUUNIN

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

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



## LANKAKISKOT

Lankakiskot mahdollistavat ruoan kypsennyksen 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

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

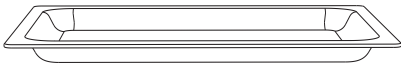
## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäähdyttämistä.

## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET (riippuvat mallista)



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



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



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

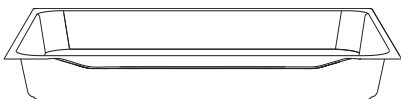


Ritilässä on turvahaka.

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



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

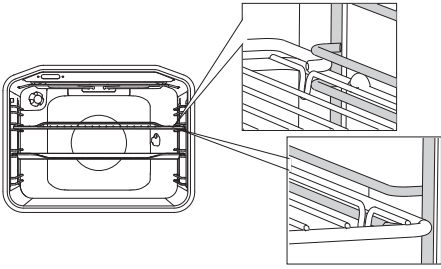


**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastiana.

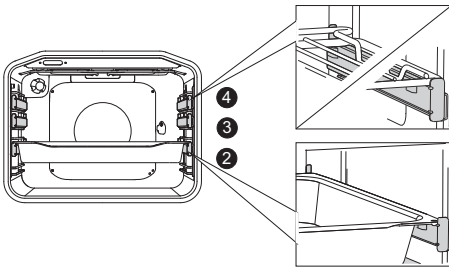
💡 Älä milloinkaan laita syvää paistopeltiä ensimmäiseen kiskoon kypsennyksen aikana, paitsi ruoan grillaamisen yhteydessä tai käyttäessäsi grillivarrasta, jolloin syvä paistopelti toimii ainoastaan rasvankeräysastianä.

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

Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



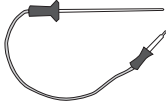
Käyttäessäsi ulosvedettäviä teleskooppikiskoja vedä ensin yhden tason kiskot ulos ja aseta ritilä tai paistopelti kiskoihin. Työnnä kiskot tämän jälkeen uuniin, niin pitkälle kuin ne menevät.



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

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

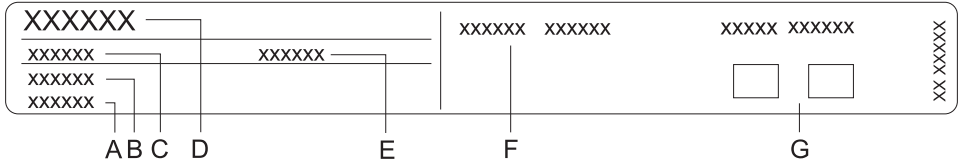
**PAISTOMITTARI** suurien lihapalojen paistamiseen.



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

# TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

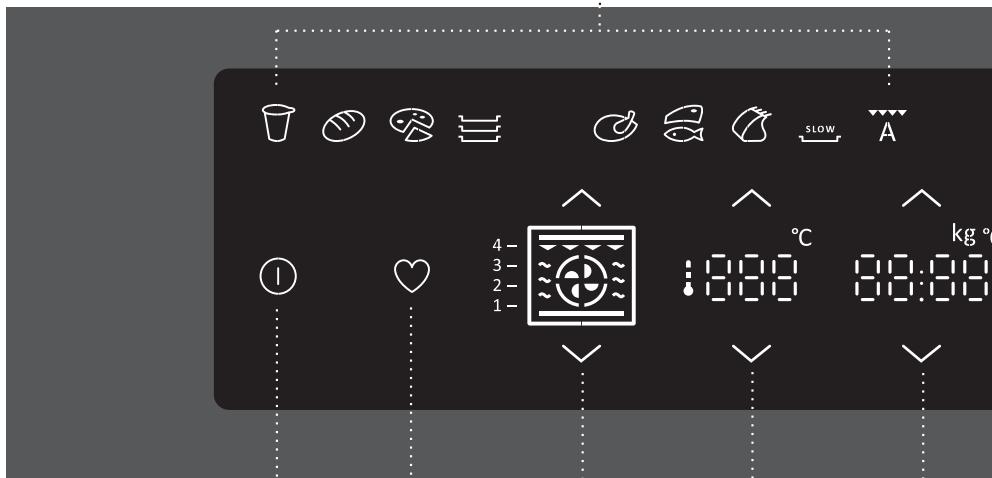


- A Sarjanumero
- B Koodi/tunnus
- C Tyyppi
- D Merkki
- E Malli
- F Tekniset tiedot
- G Vaatimustenmukaisuutta koskevat symbolit

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

# OHJAUSYKSIKÖ

RUOKAVALIKOIMA



ON/OFF

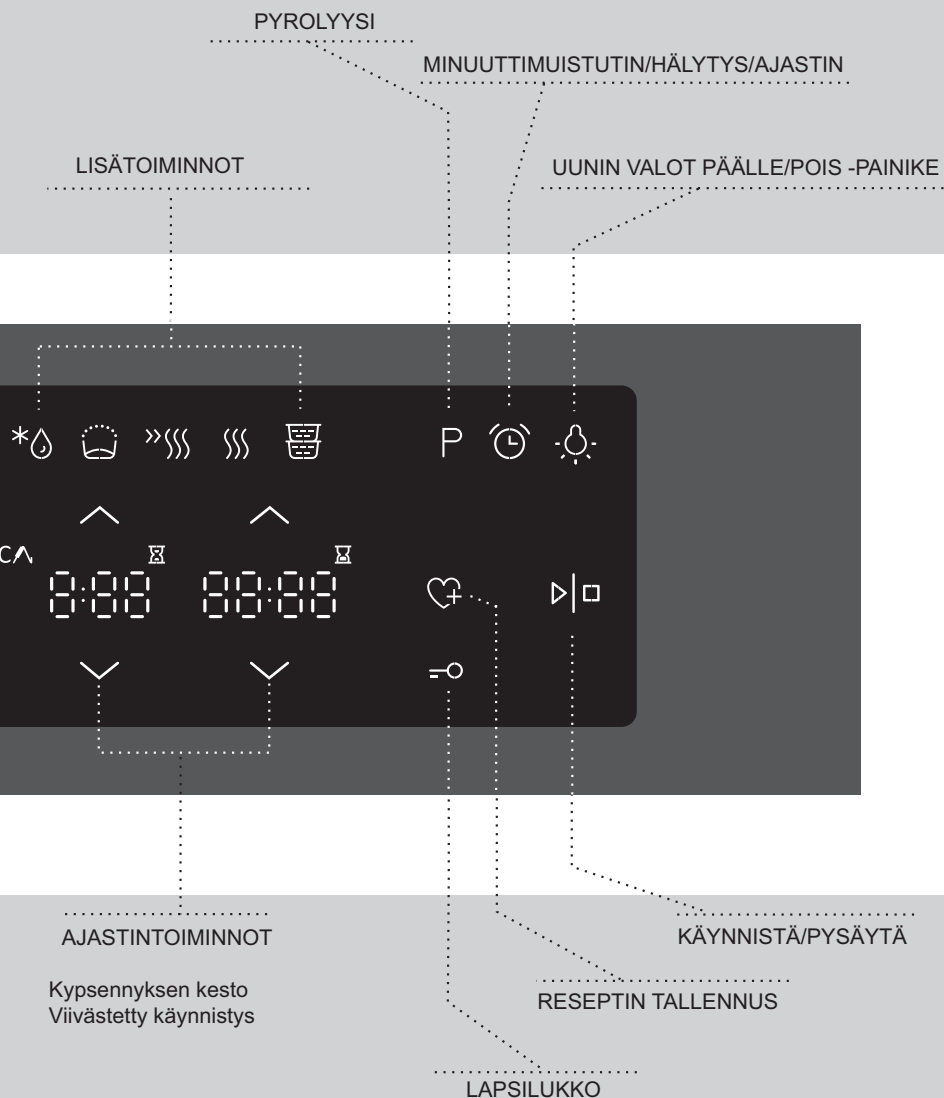
OMAT RESEPTIT

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT

LÄMPÖTILA

KELLO, PAINO, PAISTOLÄMPÖMITTARI

- ∧ Arvon nostaminen
- ∨ Arvon laskeminen



**HUOMAA:**

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

# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

---

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

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

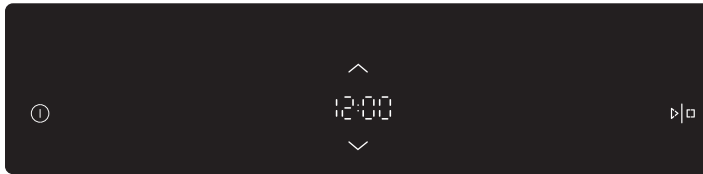
Kuumenna ennen ensimmäistä käyttöä uunin ylä- ja alalämpövastukset 200 °C:seen noin yhden tunnin ajaksi. Havaitset "uuden laitteen ominaishajun"; huolehdi hyvästä ilmanvaihdosta.

# LAITTEEN KYTKEMINEN PÄÄLLE ENSIMMÄISEN KERRAN

---


## KELLON ASETTAMINEN

Laitteesi liittämisen jälkeen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00.



Aseta kellonaika koskettamalla painikkeita (∧) ja (∨). Vahvista valinta painikkeella KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painikkeella.

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

 Uuni toimii, vaikka kellonaikaa ei olisi asetettu. Ajastintoiminnot eivät kuitenkaan ole tällöin käytettävissä (katso luku Ajastintoimintojen asettaminen). Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

### KELLOASETUSTEN MUUTTAMINEN

Kelloasetuksia voidaan muuttaa, jos ajastintoiminto ei ole aktivoituna (katso luku YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN).

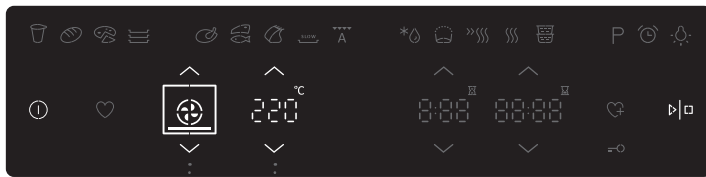
# KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-7)

## VAIHE 1: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN

Ruoanvalmistusprosessia voidaan ohjata uunissasi usealla tavalla:

### A) KYPSENNYS VALITSEMALLA KÄYTTÖTILA (ammattimainen tila)

Tätä toimintoa voidaan käyttää kaikkien ruokien ja ruokamäärien valmistamiseen. Käyttäjä valitsee itse kaikki asetukset.



Kosketa painikkeita (↗) ja (↘) valitaksesi kypsennystilan/-järjestelmän ja uunin lämpötilan.

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT

UUNIN LÄMPÖTILA

Myös seuraavat lisätoiminnot voidaan valita:

»»»» Esilämmitys

🕒 Kypsennyksen kesto

🕒 Viivästetty käynnistys

Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta.

💡 Näytöllä näytetään nouseva lämpötila 📉, kunnes valittu lämpötila on saavutettu. Kypsennystilaa/-järjestelmää ei voi muuttaa käytön aikana, lämpötilaa voidaan kuitenkin säätää.

### ESILÄMMITYS

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

Aktivoi esilämmitystoiminto symbolin »»»» avulla. Symboli alkaa vilkkua. Älä laita ruokaa vielä sisään.

Laite antaa äänimerkin, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Avaa luukku tai vahvista painamalla KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta. Symboli »»»» poistuu näkyvistä. Ohjelma aloittaa nyt kypsennysprosessin valituilla asetuksilla.

💡 Kun esilämmitystoiminto on asetettu, viivästettyä käynnistystoimintoa ei voi käyttää.



## KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT (mallista riippuen)

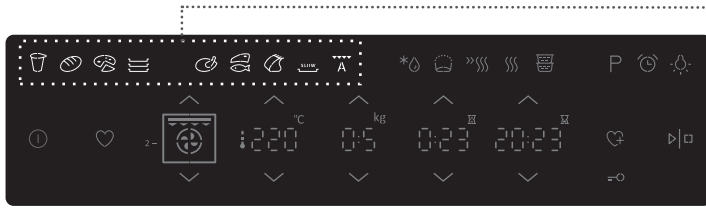
JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
<b>KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT</b>		
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahtaa ainoastaan yhdellä tasolla.	200
	<b>YLÄLÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan. Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus).	150
	<b>ALALÄMPÖVASTUS</b> Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen.	160
	<b>GRILLI</b> Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää.	230
	<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 paahtaa leipää.	230
	<b>GRILLI JA TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170
	<b>KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Alälämpövastus, pyöreä lämpövastus ja kuumailmapuhallin toimivat. Toimintoa käytetään pizzan, kosteiden leivonnaisten, hedelmäkakkujen, lehtitaikinan ja murotaikinan paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti.	200
	<b>360° 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.	160
	<b>ECO-KYPSENNYS <sup>1)</sup></b> Tässä tilassa virrankulutus optimoidaan kypsennyksen aikana. Tilaa käytetään lihan paistamiseen ja leivonnaisten leipomiseen.	160
	<b>ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN</b> Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään.	180

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

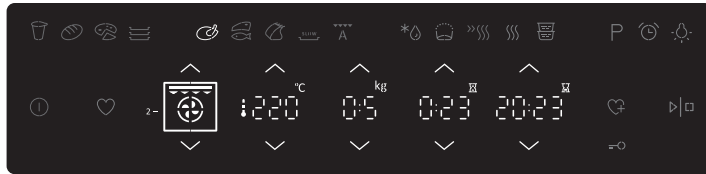
Tässä tilassa uunin todellista lämpötilaa ei näytetä laitteen erityisen toimintoalgoritmin ja jäljellä olevan lämmön hyödyntämisen johdosta.

Jokaisen valitun järjestelmän suositellun paistotason numero näytetään.

## B) KYPSENNYS VALITSEMALLA RUOAN TYYPPI (automaattitila)



Kosketa vastaavaa painiketta ruoan valitsemiseksi. Valittu symboli syttyy.



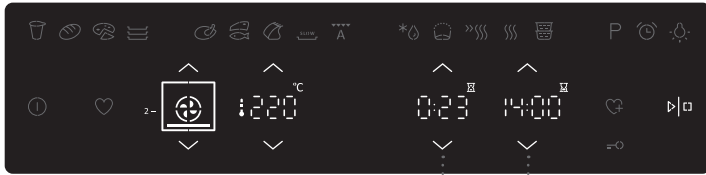
Näkyviin tulevat esiasetetut arvot, joita voit säätää:  
-Määrä  
-Kypsennyslämpötila  
-Viivästetty käynnistys  
-Kypsennyksen kesto

Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta. Valitut arvot ilmestyvät näyttöön.

SYMBOLI	RUOAN TYYPPI / TOIMINTO	ESIASETETTU LÄMPÖTILA (°C)	SUURIN MAHDOLLINEN	ESIASETETTU KYPSENNAISAIKA	MÄÄRÄ (KG)	PAISTOTASO (ALHAALTA PÄIN)	VAROITUS	ESIASETETTU JÄRJESTELMÄ
	Jogurtti	40	40	3:00	-	2,3	Aseta jogurttikupit ritilälle. (Toimintoa voidaan käyttää vain asianmukaisella varustuksella).	
	Leipä	190	275	0:50	1	2	Kypsennys matalassa vuossa.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Kypsennys/paistaminen matalassa vuossa	
	Keksit*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Paistetaan matalilla paistopelleillä kahdella tasolla samanaikaisesti	
	Kananpoika	200	275	0:50	0,5	2	Kanan kypsennys ritilällä toisella paistotasolla. Rasvakeräyspannu on alimmalla tasolla.	
	Kotletit/kyljykset, kala*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Kypsennys ritilällä toisella paistotasolla. Rasvakeräyspannu on alimmalla tasolla. Käännä liha hieman kypsennyksen puolivälin jälkeen.	
	Kruunu paisti	180	275	1:25	0,50	2	Kypsennys/paistaminen pienehkössä vuossa ritilällä	
	Hidas kypsennys	100	130	4:00	-	2	Lihan (porsas, nauta, vasikka) kypsennys/paistaminen. Laita liha vuorattuun paistoastiaan, lisää yrttejä, mausteita ja vihanneksia.	
	Automaattinen lihan kypsennys - automaattinen paistotila	180	275	1:00	-	2	Erilaisten lihojen (paisti, kyljykset, kala) kypsennys	

Ruokatyyppin vieressä oleva tähti (\*) viittaa siihen, että uuni on esilämmitettävä. Esiasetettuun kypsennysaikaan ei sisälly esilämmitykseen vaadittua aikaa.

## VAIHE 2: AJASTINTOIMINNOT - KESTO



Aseta kypsennyksen kesto koskettamalla painikkeita (∧) ja (∨).

KYPSENNYKSEN KESTO

VIIVÄSTETTY KÄYNNISTYS



### Kypsennysajan asettaminen

Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Aseta haluamasi kypsennysaika ja vahvista asetus. Kypsennysajan päättyminen säädetään sen mukaisesti. Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Kaikki valitut asetukset näkyvät näytössä. Kaikki ajastimen toiminnot voidaan peruuttaa asettamalla ajaksi "0".



### 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 kypsennysaika (kypsennyksen kesto), esim. 2 tuntia. Nykyisen ajan ja kypsennysajan summa näytetään automaattisesti (14:00).

Aseta nyt KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAIKA (18:00). Paina KÄYNNISTÄ kypsennyksen aloittamiseksi. Ajastin odottaa kypsennysprosessin aloittamista.

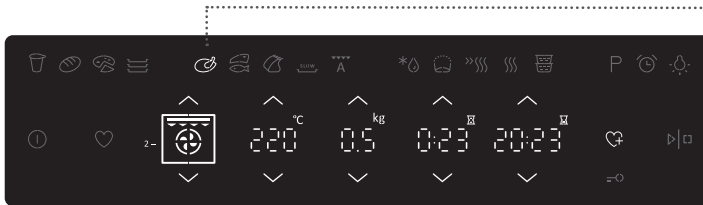


Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uuni sammuu automaattisesti (kypsennys päättyy). Kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla HÄLYTYS-painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.


Jos et tee mitään muutamaan minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan. Kellonaika tulee näkyviin.



# VAIHE 3: OHJELMAN TALLENTAMINEN

## A) KÄYTTÄJÄN MÄÄRITTÄMIEN OHJELMIEN TALLENTAMINEN (OMAT RESEPTIT)

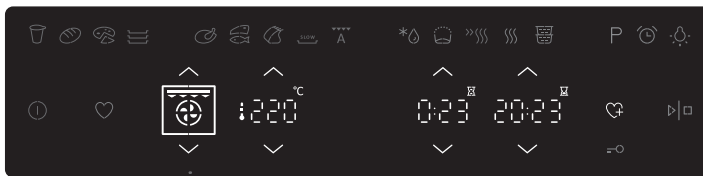


Kosketa ruokatyypin valintapainiketta ja valitse omat asetukset:  
-Lämpötila  
-(määrä)  
-Kypsennyksen kesto  
-Viivästetty käynnistys


Kosketa painiketta  ja pidä sitä painettuna kolmen sekunnin ajan asetusten tallentamiseksi. Valitun ruokatyypin symboli vilkkahtaa kaksi kertaa.

 Voit hakea muistiin tallentamasi suosikkireseptit koska tahansa ja käyttää niitä. Kosketa -painiketta. Kaikki tallentamasi ohjelmat näytetään.

## B) UUNIJÄRJESTELMÄN ESIASETETTUIJEN ARVOJEN TALLENNUS



Valitse uunijärjestelmä. Näkyviin tulevat esiasetetut arvot, joita voit säätää:  
-Lämpötila  
-Kypsennyksen kesto  
-Viivästetty käynnistys

Kosketa  -painiketta ja pidä sitä 3 sekuntia painettuna asetusten tallentamiseksi (ne vilkkahtavat kaksi kertaa).


## VAIHE 4: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN


Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna. Ellei mitään ajastintoimintoa valita, kypsennyksen kesto aika, toiminta- ja lämpötilasymbolit ilmestyvät näyttöön.



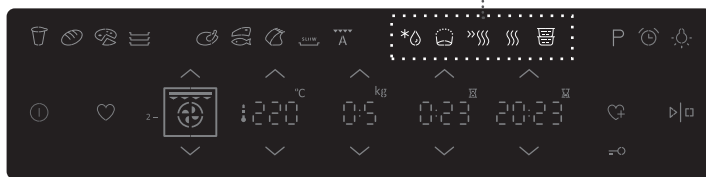
## VAIHE 5: KYPSENNYKSEN LOPETTAMINEN JA UUNIN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Kypsennyksen päätyttyä myös kaikki ajastinasetukset keskeytyvät ja peruuntuvat. Näytöllä näytetään kellonaika. Jos et tee mitään minuuttiin, laite kytkeytyy valmiustilaan.

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

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

# VAIHE 6: LISÄTOIMINTOJEN (EXTRAS) VALITSEMINEN



Valitse kypsennystoiminto vastaavaa painiketta koskettamalla.



## Sulatus

Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Vain puhallinta käytetään. Käytä toimintoa pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen (kakkujen, leivonnaisten, leipien, sämpylöiden, hedelmien).

Voit määrittää ruokatyypin, painon tai sulattamisen käynnistymis- ja päättymisajankohdan valitsemalla vastaavan symbolin. Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.



## Taikina - nostatus ja lepääminen

Käytä tätä toimintoa, kun haluat nostattaa taikinaa tai antaa sen levätä. Uuni säilyttää optimaalisen lämpötilan, joka parantaa hiivan toimintaa ja nopeuttaa taikinan nousemista.



## Nopea esilämmitys

Käytä esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni on lämmennyt valittuun lämpötilaan, esilämmitys päättyy ja uuni on valmis kypsentämään valittua kypsennystilaa käyttäen.



## Uudelleenlämmitys:

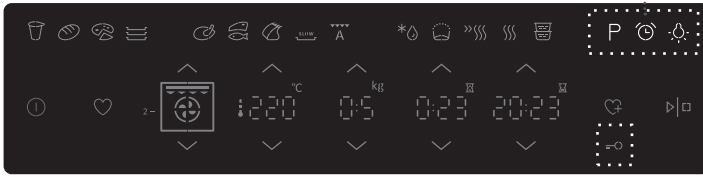
Uudelleenlämmitystä voidaan käyttää pitämään jo kypsennetty ruoka lämpimänä. Valitse symboli lämpötilan, uudelleenlämmityksen käynnistymis- ja päättymisajankohdan asettamiseksi.



## Höyrytspylväs

Tämän toiminnon avulla voit kypsentää samanaikaisesti erilaisia päällekkäin asetettuja ruokia. Ruoka kypsennetään pylvään pohjalle asetetusta ruoasta nousevalla höyryllä. Aseta runsaasti nestettä sisältävät ruokat (kastikkeet, keitot) ensimmäiselle tasolle; aseta liha, vihannekset ja lisukkeet toiselle tasolle ja lopuksi jälkiruoat kolmannelle tasolle. (Toimintoa voidaan käyttää vain asianmukaisella varustuksella).

# VAIHE 7: YLEISTEN ASETUSTEN VALITSEMINEN



Kosketa vastaavaa painiketta asetuksen valitsemiseksi.

**P**

## Pyrolyysi

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

**🕒**

## Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnoista riippumatta. Aktivoi se painiketta painamalla. Asetus voi olla pisimmillään 10 tuntia. Kun aika on kulunut umpeen, kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla KELLO-painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

**💡**

## Uunin valo

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

Valo jää päälle vielä minuutin ajaksi, kun kypsennys on päätynyt tai ovi suljetaan. Uunin valo voidaan syyttää tai sammuttaa painamalla VALO-painiketta.

**🔒**

## LAPSILUKKO

Aktivoi lapsilukko koskettamalla LUKITUS-painiketta (avainsymboli) ja pitämällä sitä hetken painettuna. Paina painiketta uudelleen lapsilukon deaktivoimiseksi.

**💡**

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

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

Kun lapsilukko on aktivoituna, järjestelmiä (kypsennystiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Kypsennys-/paisto-/paahtoprosessi voidaan ainoastaan pysäyttää tai kytkeä pois päältä. Lapsilukko jää aktivoituuksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



## Aika

Aseta kellonaika, kun laite on kytketty ensimmäistä kertaa verkkovirtaan, tai kun se on ollut irti verkkovirrasta pidemmän aikaa (yli viikon). Aseta KELLO eli nykyinen aika.

Kello voidaan asettaa aina laitteen ollessa sammutettuna painamalla virtapainiketta. Valitse asetukset nuolilla (↖) ja (↘).

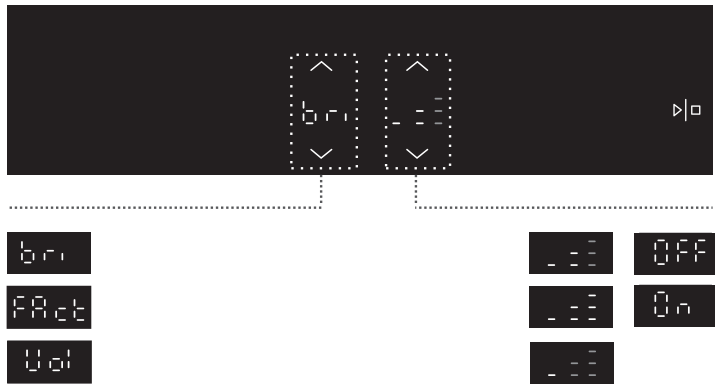
8sek 

## Kontrastin ja äänen asettaminen sekä palautus tehdasasetuksiin

Asetukset voidaan tehdä, kun symboli  tulee näkyviin.

Pidä "valo"-painiketta painettuna kahdeksan sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy "bri" sekä kaksi valaistua palkkia.



Valitse asetukset nuolilla (↖) ja (↘).

Vahvasta painamalla painiketta .



Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki käyttäjän lisäasetukset palautetaan alkutilaan.

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

---

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

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

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

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

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

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

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.

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

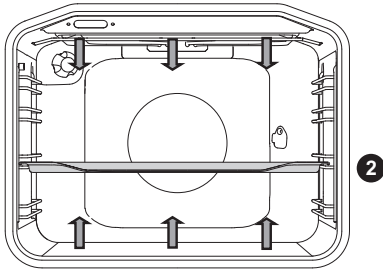


**Tähti (\*) tarkoittaa, että uuni tulisi esilämmittää valittua järjestelmää käyttäen.**

## ERITYYPPISTEN LIHARUOKIEN VAKIOKYPSEYSASTEET JA SUOSITELLUT LOPULLISET SISÄLÄMPÖTILAT

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

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS



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

## Lihan paattaminen:

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

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

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

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

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

Käytä tätä järjestelmää kanan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole -järjestelmää.

Käytä tätä järjestelmää pizzan paistamiseen, jos laitteessasi ei ole -järjestelmää.

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

## Leivonnaisten paistaminen

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

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

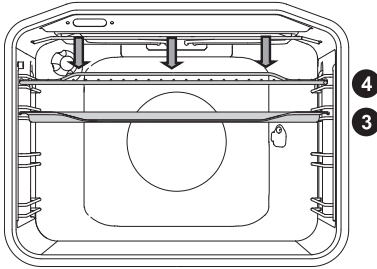
Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.

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



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.

# SUURI GRILLI, GRILLI



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

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

Suurin sallittu lämpötila: 240 °C.

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, lohikylykset, fileet jne.) paistamiseen rapeiksi vähärasvaisella tavalla tai leivän paahtamiseen.

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

Puhdista uuni, varusteet ja välineet grillauksen jälkeen.

## Grillaustaulukko - pieni grilli

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

## Grillaustaulukko - suuri grilli

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

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



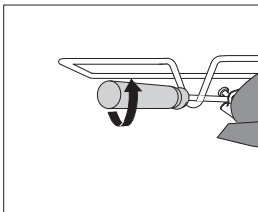
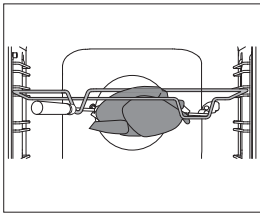
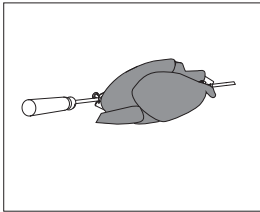
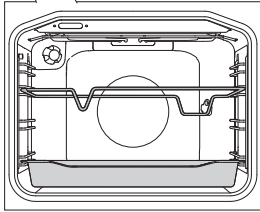
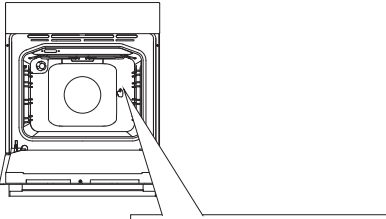
**Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

**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).

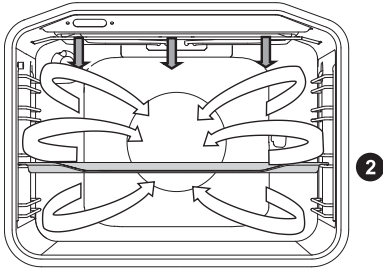
**4** Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



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

## GRILLI JA TUULETIN

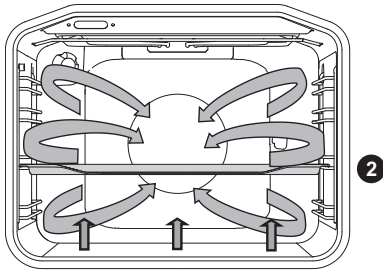


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(Katso GRILLAUSTA koskevat kuvaukset ja vinkit.)

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

## KUUMA ILMA JA ALALÄMPÖVASTUS



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

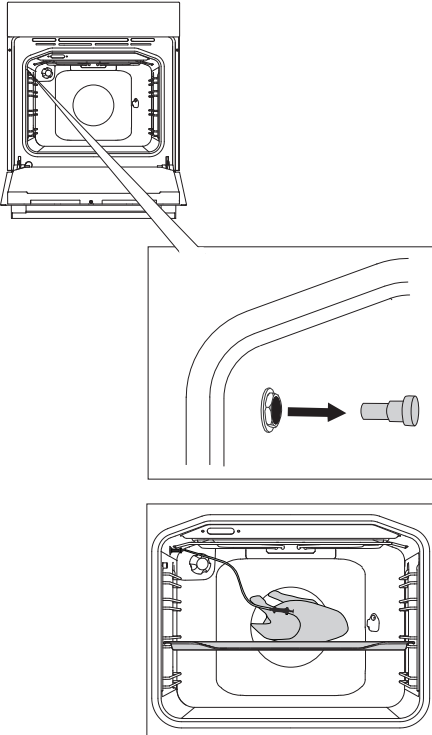
(Katso YLÄ- ja ALALÄMPÖVASTUKSEN kuvaukset ja niitä koskevat vinkit.)

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

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

## Kypsennys lihalämpömittarin kanssa (mallista riippuen)

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



**1** Irrota metallitulppa (liitettä sijaitsee uunin oikean seinän yläkulmassa, edessä).

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



Kun lihalämpömittari on liitettynä, näyttöön ilmestyy "Prob". Aseta haluttu lämpötila. Kosketa KÄYNNISTÄ-painiketta.

Näytölle ilmestyy esiasetettu lämpötila ja mittarin lämpötila.



Kypsennyksen aikana näytöllä näytetään ruoan nouseva sisälämpötila (haluttua sisälämpötilaa voidaan säätää kypsennyksen aikana välillä 30-99 °C).

Kun asetettu sisälämpötila saavutetaan, uunin toiminta lakkaa.

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

Aseta metallitulppa takaisin paikalleen kypsennyksen jälkeen.

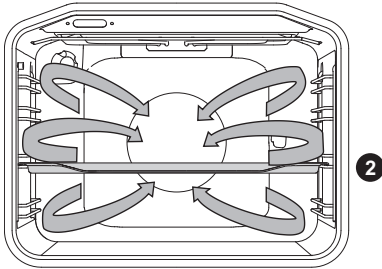
Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Ruoan sisälämpötila
<b>LIHA</b>			
Naudan sisäfilee	1000	2	55-75*
Kana, kokonainen	1500	2	85-90
Kalkkuna	4000	2	85-90
Porsaanpaisti	1500	2	70-85
Lihamureke	1000	2	80-85
Vasikanliha	1000	2	75-85
Lammas	1000	2	75-85
Riista	1000	2	75-85
Kala	1000	2	75-85

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



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

## 360° 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. Ruustumattomasta teräksestä valmistetut pellit eivät sovellu käytettäväksi, koska ne heijastavat voimakkaasti lämpöä.

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

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

## Leivonnaisten paistaminen

Suosittelimme uunin esilämmitystä.

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

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

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

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

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

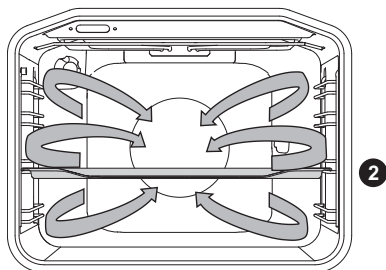


**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**



eco

## ECO-KYPSENNYS



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

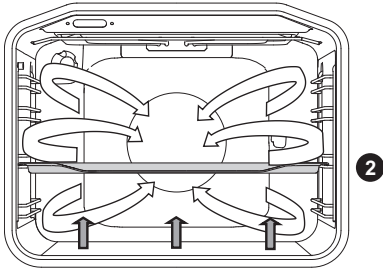
Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (min)
<b>LIHA</b>			
Porsaanpaisti, 1 kg	2	180	140-160
Porsaanpaisti, 2 kg	2	180	150-180
Naudanpaisti, 1 kg	2	190	120-140
<b>KALA</b>			
Kokonainen kala, 200 g/pala	2	180	40-50
Kalafilie, 100 g/pala	2	190	25-30
<b>LEIVONNAISET</b>	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



Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.



# ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



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

## SÄILÖNTÄ

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

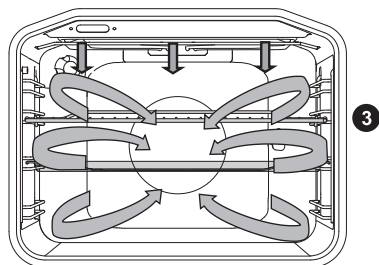
Kaada 1 litra vettä syväälle paistopellille ja aseta kuusi yhden litran purkkia pellille (noin 70 °C). Laita pelti uunin toiselle paistotasolle.

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

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



## LIHAN AUTOMAATTINEN KYPSENNYS - AUTOMAATTINEN PAISTOTILA



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

Jos grillaat lihaa suoraan rutilällä, voitele se öljyllä estääksesi lihan tarttumisen rutilään ja laita rutilä kolmannelle paistotasolle. Laita rasvankeräyspannu toiselle paistotasolle. Kun paahdat lihaa uunipannussa, laita se toiselle paistotasolle.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotas (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)	Ruoan sisälämpötila
<b>LIHA</b>					
Naudan sisäfilee	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Kana, kokonainen	1500	2	170-190	60-70	85-90
Kalkkuna	4000	2	160-180	150-180	85-90
Porsaanpaisti	1500	2	150-170	100-120	70-85
Lihamureke	1000	2	160-180	70-80	80-85
Vasikanliha	1000	2	170-190	100-120	75-85
Lammas	1000	2	170-190	50-60	75-85
Riista	1000	2	170-190	55-65	75-85
Kala	1000	2	160-180	35-55	75-85

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

# 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. Huuhtelee pinta tämän jälkeen vedellä. Älä levitä puhdistusainetta suoraan alumiinipinnalle.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai sieniä.

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

## Rungon ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupinta

(mallista riippuen)

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

## Lakatut pinnat ja muoviosat

(mallista riippuen)

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

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

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



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

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

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

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

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

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

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

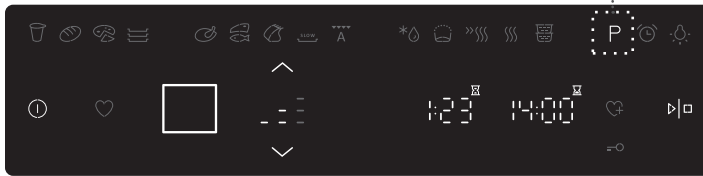
# UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS - PYROLYYSI

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

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



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



Kosketa pyrolyysipainiketta. Näytölle ilmestyy puhdistuksen tehotaso, jota voidaan säätää.

Perus: n. 90 min

Keskitaso: n. 120 min

Korkea: n. 150 min



Voit valita ainoastaan puhdistustehon. Puhdistuksen kesto riippuu valitusta tehotasosta.

Tietyn ajan kuluttua uunin luukku lukittuu automaattisesti turvallisuutesi takaamiseksi (lämpötilan saavuttaessa 250 °C). Näyttöön ilmestyy "lukko".



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



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

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

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

Uunin keskimääräisessä käytössä suosittelemme suorittamaan pyrolyysipuhdistuksen kerran kuukaudessa.

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



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

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



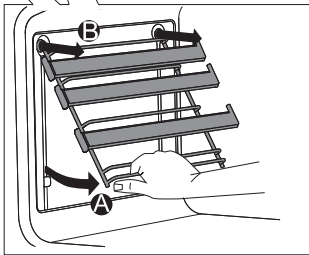
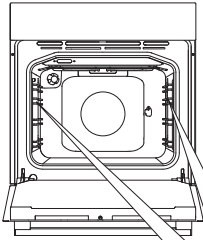
Paisto- ja uunipeltien väri saattaa muuttua ja ne voivat menettää kiiltoaan pyrolyysipuhdistuksen aikana. Tämä ei vaikuta varusteiden käyttöön.



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

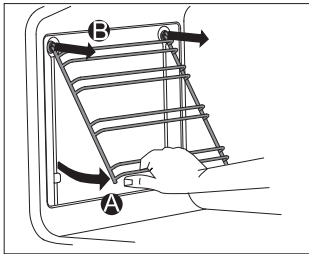
# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



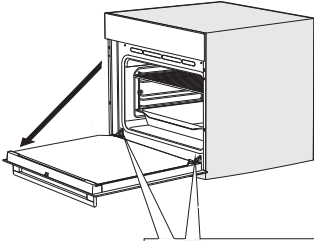
**A** Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

**B** Poista ne ylhäällä olevista aukoista.

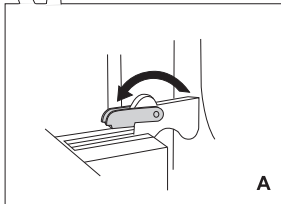


Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

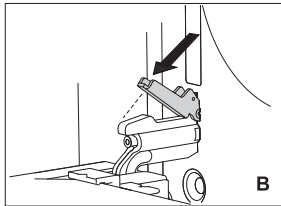
# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN



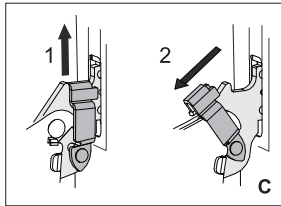
**1** Avaa luukku ensin täysin (niin auki kuin mahdollista).



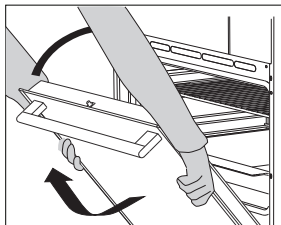
**2 A** Kierrä pysäyttimiä koko matka taaksepäin (jos suljetaan tavanomaisesti).



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



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



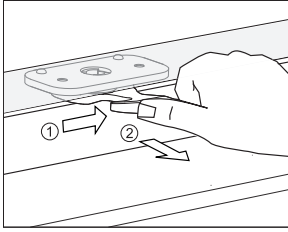
**3** Sulje luukku hitaasti, kunnes salvat ovat samalla kohdalla aukkojen kanssa. Nosta hieman luukkuja ja vedä se irti laitteen sarana-aukoista. Noudata käännteistä järjestystä luukun takaisin paikalleen laittamiseksi. Jos luukku ei aukea tai sulkeudu kunnolla, varmista, että saranat ovat asianmukaisesti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




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




## LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



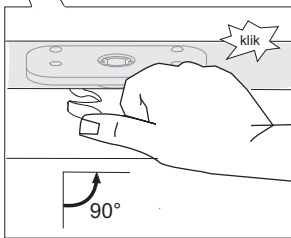
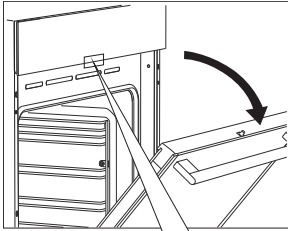
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

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

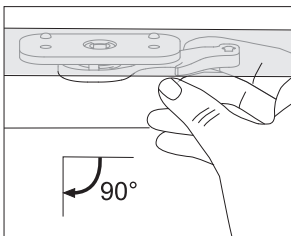
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



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



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

## LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

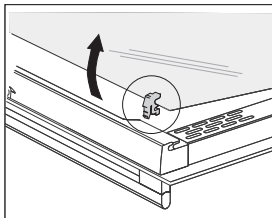
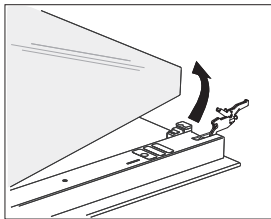
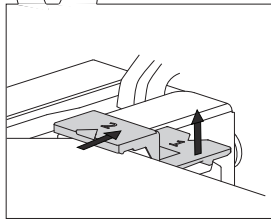
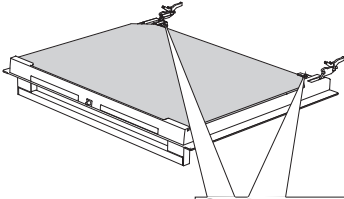
Uunin luukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkenemisvoimaa, järjestelmä alkaa vaikuttaa 75 asteen kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15 asteen kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää luukun automaattisesti ja hiljaisesti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



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

# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN OVEN LASIPANEELI

Uunin luukun lasipaneeliin 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.

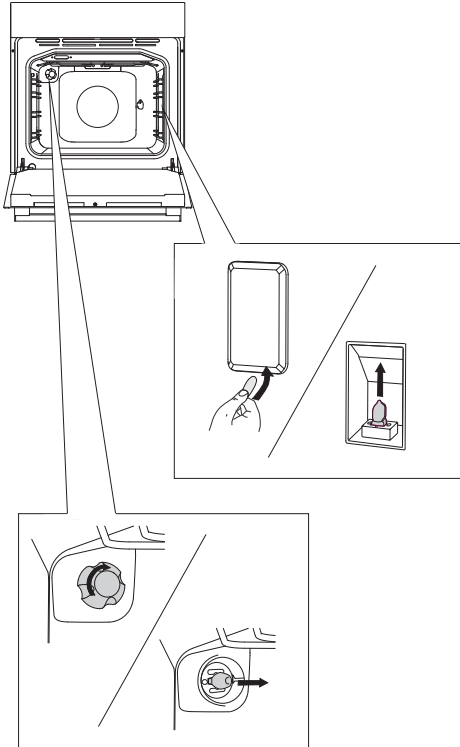


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

# 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, 230 V, 25 W)



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

💡 Varo, ettet vahingoita lasia.

.....

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

💡 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

# VIANETSINTÄTAULUKKO

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

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



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

# HÄVITTÄMINEN

---



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

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

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

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



EVP\_EPM1.2\_PIROLIZA



fi (02-20)