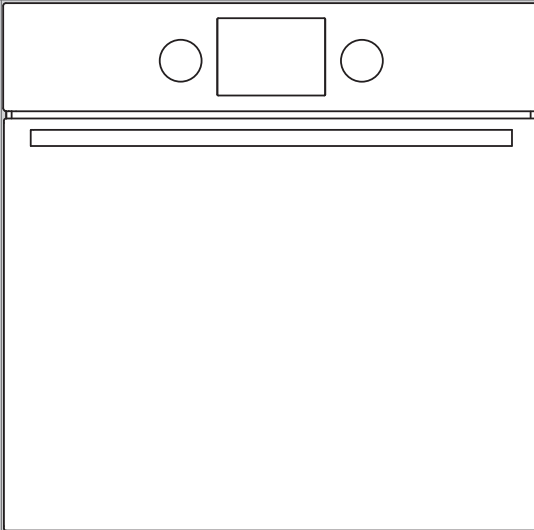


FI

# YKSITYISKOHTAISET OHJEET SÄHKÖUUNIN KÄYTTÄMISEKSI

**gorenje**



## Kiitämme sinua

luottamuksestasi ja siitä, että ostit  
laitteemme.

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

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

Asennus- ja liitännäsohjeet löytyvät  
erillisestä ohjeesta.

Käyttöohjeet löytyvät myös  
verkkosivustoltamme:

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



Tärkeitä tietoja



Vihje, huomautus

# SISÄLLYSLUETTELO

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

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

---



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

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

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

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

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

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa paistomittaria.

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

Erotusmekanismi on integroitava kiinteään johdotukseen johdotusta koskevien määräysten mukaisesti.

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

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumentumisen välttämiseksi.

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

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

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

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

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

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

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Laitte toimii turvallisesti sekä ohjaimien kanssa että ilman.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

## ENNEN UUNIN LIITTÄMISTÄ:

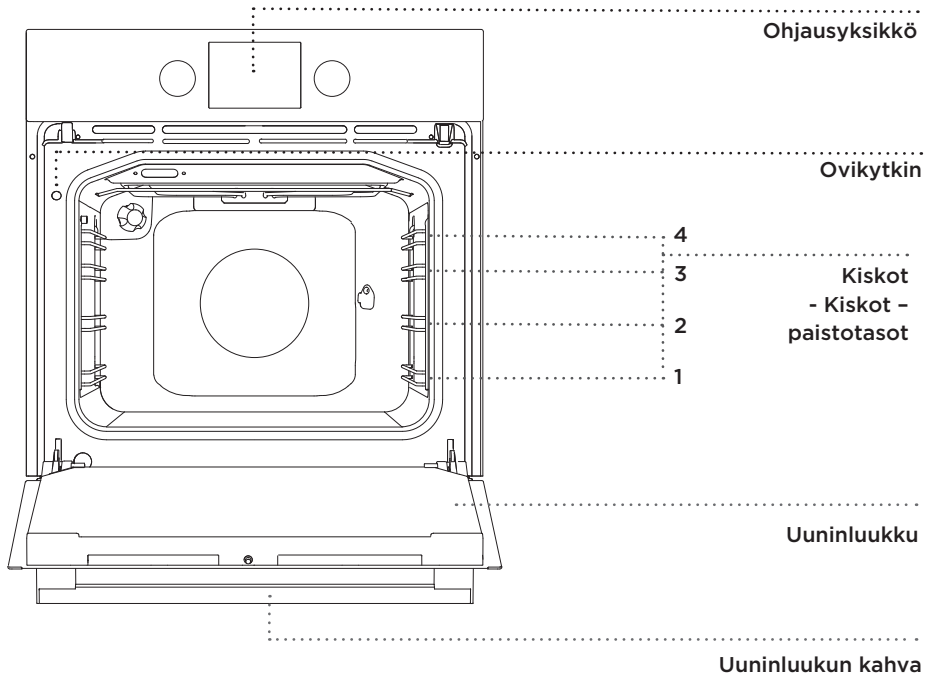


Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen liittämistä. Takuu ei kata laitteen vääränlaisesta liittämisestä tai käytöstä johtuvia korjauksia tai takuuvajeita.

# SÄHKÖUUNIN

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

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



### PAINA-VEDÄ -NUPPI

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



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

## LANKAKISKOT

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

## ULOSVEDETTÄVÄT TELESKOOPPIKISKOT

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

## UUNINLUUKUN KYTKIN

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

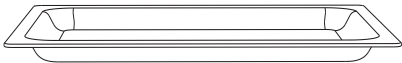
## JÄÄHDYTYSTUULETIN

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

## JÄÄHDYTYSTUULETTIMEN PIDENTYNYT TOIMINTA-AIKA

Uunin sammuttamisen jälkeen jäähdytystuuletin jatkaa vielä jonkin aikaa laitteen jäädyttämistä.


## UUNIN VARUSTUS JA TARVIKKEET

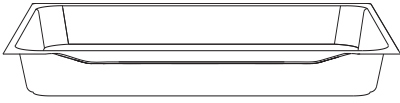
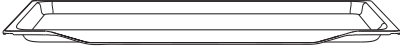


**LASISIA PAISTOASTIOITA** käytetään kypsennykseen kaikilla uunin järjestelmillä. Sitä voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



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

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



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

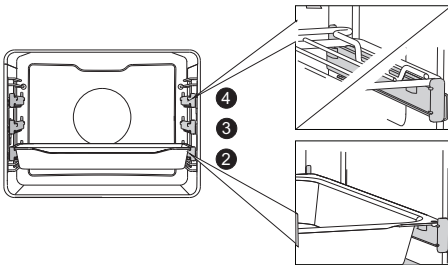
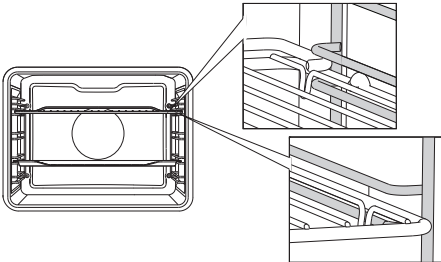
**SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään lihan paistamiseen ja kosteiden leivonnaisten leipomiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.

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



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

Ritilä tai pelti on aina työnnettävä kahden lankaprofiilin väliseen uraan.



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



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





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

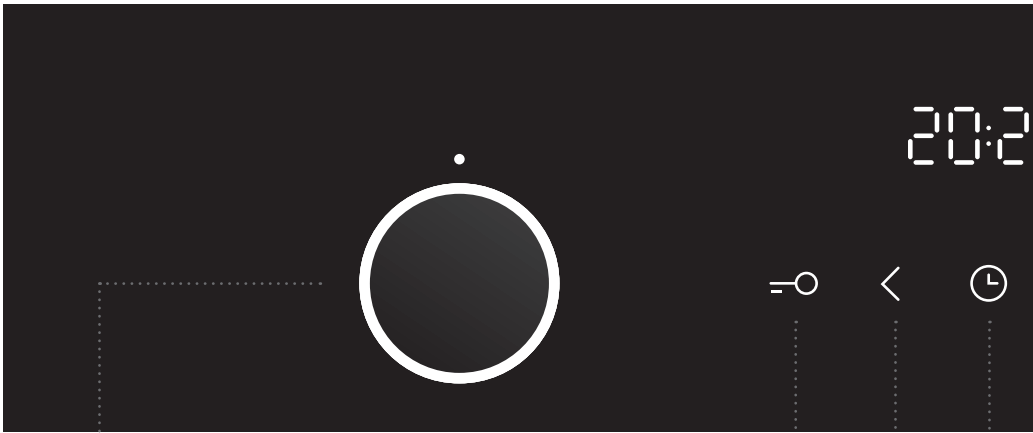


**ROTISSERIETÄ** (lihavarrasta) käytetään lihaa paistettaessa. Sarja koostuu varrustuesta, vartaasta ruuveineen ja poistettavasta kädensijasta.



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

# OHJAUSYKSIKKÖ



**1** KYSENNYS-  
JÄRJESTELMÄN  
VALINTANUPPI

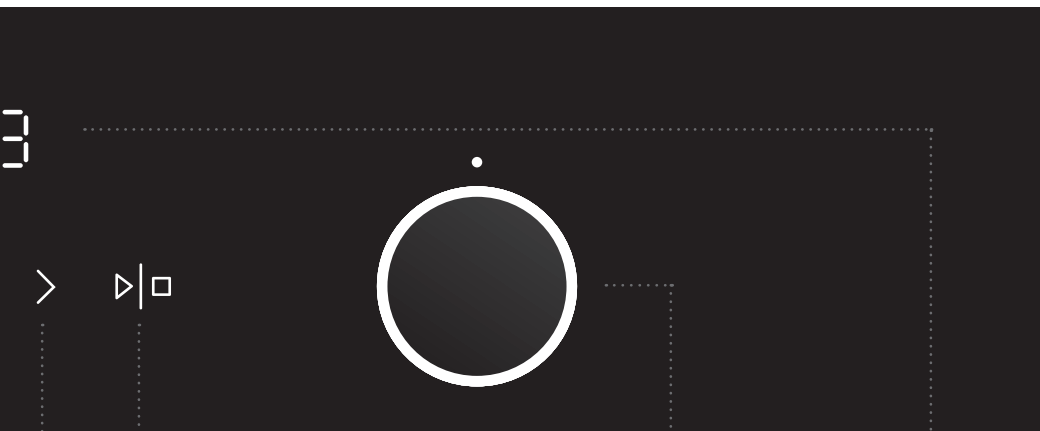
**2** LAPSILUKKO-  
-PAINIKE

**3** ASETUSARVON  
VÄHENNYSPA-  
INIKE

**4** KELLO-PAINI-  
KETTA

## HUOMAA:

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



**5** ASETUSARVON  
SUURENNUS-  
PAINIKE

**6** START/STOP-  
NÄPPÄINTÄ

**7** LÄMPÖTILAN  
SÄÄDIN

**8** AIKANÄYTTÖ

**HUOMAA:**

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

# TEKNISET TIEDOT

(RIIPPUVAT MALLISTA)

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

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

# ENNEN LAITTEEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

---

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

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

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

# KYPSENNYSPROSESSIN VAIHEET (1-6)

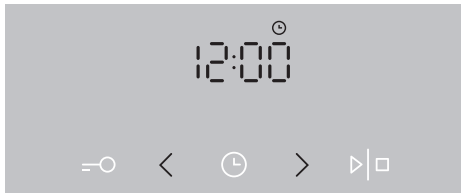
---

## VAIHE 1: PÄÄLLEKYTKEMINEN JA ASETUKSET

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

Aseta kellonaika.

### KELLON ASETTAMINEN



**1** Aseta kellonaika koskettamalla painikkeita < tai > ja vahvista asetus koskettamalla ☹️.

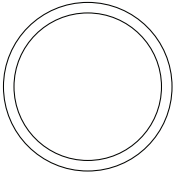
💡 Jos painat ja pidät asetusarvon säätöpainiketta painettuna, asetettava arvo alkaa muuttua nopeammin.

### 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: KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALITSEMINEN

0



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



Asetuksia voi muuttaa myös ruoan valmistuksen aikana.

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
<b>KYPSENNYSJÄRJESTELMÄT</b>		
»»»»	<b>NOPEA ESILÄMMITYS</b> Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis.	160
⌘	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/pahtaa 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 paahtaa leipää.	240
▼▼▼	<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.	240
▼▼▼	<b>GRILLI JA TUULETIN</b> Grillivastus ja tuuletin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen, suurempien liha- tai kanapalojen paahattamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi.	170

JÄRJESTELMÄ	KUVAUS	EHDOTETTU LÄMPÖTILA (°C)
	<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 pizzerian, 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 kasvien kuivaamiseen.	180
	<b>LAUTASTEN LÄMMITIN</b> Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemistä, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>1)</sup></b> Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla. Aseta lämpötila välille 140-220 °C.	180
	<b>SULATUS</b> Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia.	-

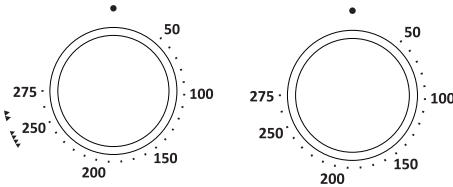
<sup>1)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.


Näiden järjestelmien avulla pystyt paistamaan käyttämällä lisänä höyryä - katso kappale HÖYRYYN PERUSTUVIEN JÄRJESTELMIEN/PAISTOTILOJEN KUVAUS JA PAISTOTAULUKKO



# VAIHE 3: ASETUSTEN VALITSEMINEN

## PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN



 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.

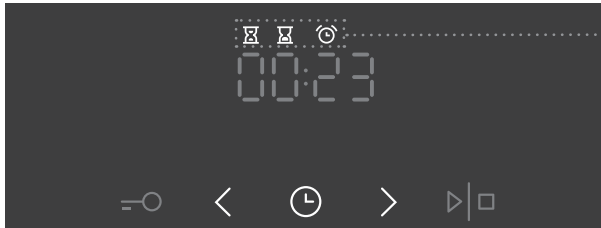
 Laita laite päälle painamalla KÄYNNISTYS-painiketta ja pitämällä sitä noin 1 sekuntia.

# 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.

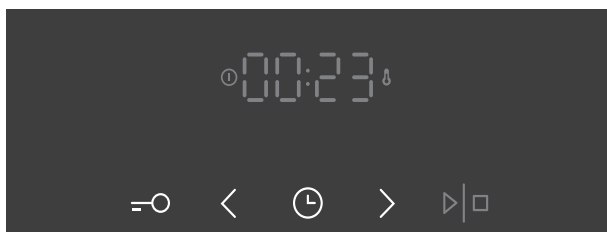
Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistuin näyttää myös sekunnit.




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 painikedyhdistelmää painamalla.

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

---

### 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 valitsinruppi "O"-asentoon.

Lapsilukko jää aktivoituneeksi 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 i < 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 himmennöksen säätämiseksi (yksi, kaksi tai kolme palkkia). Asetus tallennetaan automaattisesti kolmen sekunnin kuluttua.

## =O ⌚ **KELLONÄYTÖN KYTKEMINEN PÄÄLLE / POIS PÄÄLTÄ**

Kytke kellonäyttö pois päältä pitämällä "avain-" ja "kellopainiketta" samanaikaisesti painettuina 5 sekunnin ajan. Näkyviin tulee "OFF" muutamaksi sekunniksi, sen jälkeen ⌚ syttyy palamaan. Jos haluat aktivoida kellonäytön uudelleen, paina "avain-" ja "kellopainiketta" uudelleen samanaikaisesti, kun ajastintoiminto ei ole aktivoituna.



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

## VAIHE 5: KYPSENNYKSEN ALOITTAMINEN

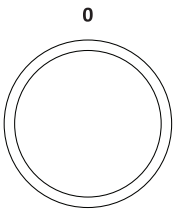
Käynnistä kypsennys pitämällä KÄYNNISTÄ/PYSÄYTÄ-painiketta hetken aikaa painettuna. Lämpötilan ja toiminnon symbolit syttyvät. Ellei mitään ajastintoimintoa valita, kypsennyksen kesto-aika, kypsennysaika ilmestyvät näyttöön.




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.

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

# JÄRJESTELMIEN (KYPSENNYSTILAT) KUVAUKSET JA KYPSENNYSTAULUKOT

---

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

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

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

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

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

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

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

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

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

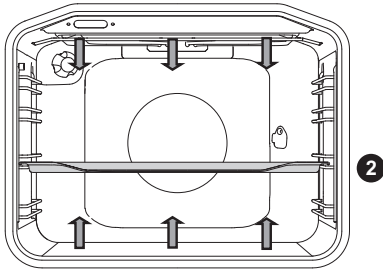
Älä anna ruoan jäähtyä suljetussa uunissa kondensaatin syntymisen ehkäisemiseksi (kastetta).

## 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 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.

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.

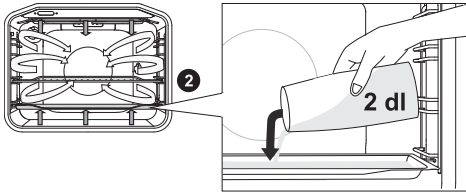
## Leivonnaisten paistaminen

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.

## YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS HÖYRYÄ KÄYTTÄEN



Aseta uunipannu ensimmäiseen kiskoon uunin ollessa vielä kylmä. Kaada uunipannulle enintään 2 dl vettä. Aseta paistettava ruoka toiselle kehikkotasolle ja käynnistä järjestelmä.



Jos käytät syvää uunipannua, aseta se yhtä tasoa korkeammalle kuin suositeltujen asetusten taulukossa ohjeistetaan.



Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkua äläkä lisää vettä paiston aikana.

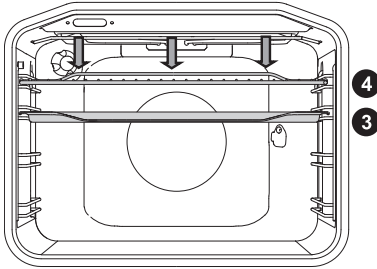
Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paisto-aika (minuuttia)
Porsaanpaisti	1500	2	180-200	100-120
Porsaanlapa	1500	2	180-200	110-130
Lihamureke	1500	2	200-210	70-80
Naudanpaisti	1500	2	170-190	130-150
Broileri	1500	2	190-210	80-100

Vinkki	Käyttö
<b>Onko kakku kypsä?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Työnnä puinen hammastikku tai varras kakuun.</li><li>• Jos hammastikkuun tai vartaaseen ei jää jälkiä taikinasta, kun vedät sen pois, kakku on valmis.</li></ul>
<b>Lytistyikö 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>Kostea 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 paistoastia ensimmäiseen kiskoon.

# SUURI GRILLI, GRILLI



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

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

Suurin sallittu lämpötila: 240 °C.

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

Ruonan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (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.

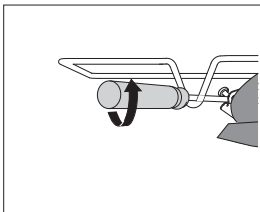
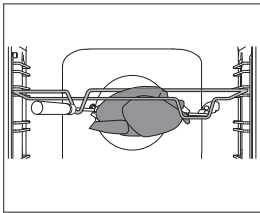
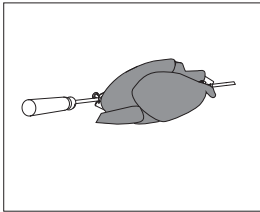
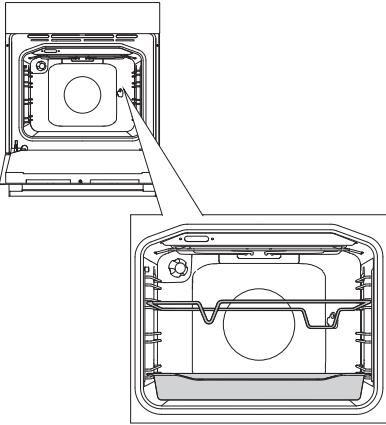


**Pidä uuninluukku aina suljettuna käyttäessäsi grillivastusta (infrapunavastus).**

**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).

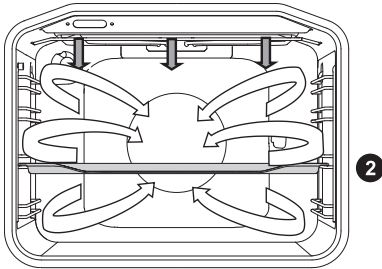
**4** Irrota vartaan kädensija ja sulje uunin luukku.

Kytke uuni päälle ja valitse SUURI GRILLI -järjestelmä.



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

## GRILLI JA TUULETIN

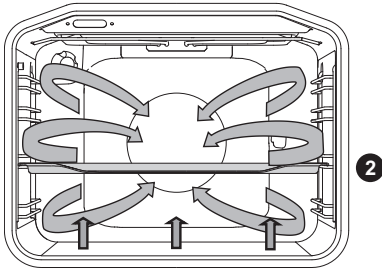


Tätä toimintoa käytettäessä grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Soveltuu lihan, kalan ja vihannesten grillaukseen.

(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.)

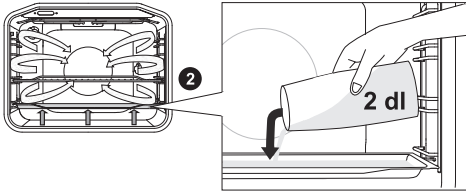
Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Juustokakku, murotaikina	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, murotaikina	2	180-200	35-40
Omenapiirakka, kohotettu taikina	2	150-160	35-40
Omenastruudeli, filotaikina	2	170-180	45-65

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





## KIERTOILMA HÖYRYÄ KÄYTTÄEN



Aseta uunipannu ensimmäiseen kiskoon uunin ollessa vielä kylmä. Kaada uunipannulle enintään 2 dl vettä. Aseta paistettava ruoka toiselle kehikkotasolle ja käynnistä järjestelmä.



Jos käytät syvää uunipannua, aseta se yhtä tasoa korkeammalle kuin suositeltujen asetusten taulukossa ohjeistetaan.

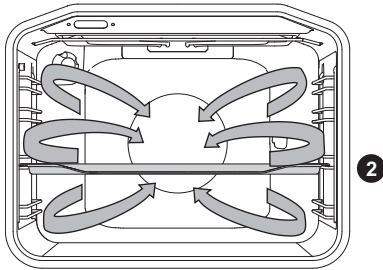


Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkuja äläkä lisää vettä paiston aikana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Vaalea leipä*	1000	2	180-190	60-80
Pizza*	/	2	210-220	15-20
Omena- ja rahkastruudeli	/	2	180-190	50-60
Pizza, pakaste	/	2	200-220	15-20
"Omena- ja rahkastruudeli, pakaste"	/	2	200-210	30-40
Kananrinta	1000	2	190-210	60-70

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

# 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

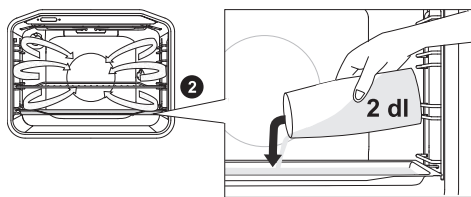
Symboli \* merkitsee sitä, että uuni tulisi esilämmittää valittua kypsennysjärjestelmää käyttäen.



**Älä laita syvää paistoastiaa ensimmäiseen kiskoon.**



## KUUMA ILMA HÖYRYLLÄ



Aseta uunipannu ensimmäiseen kiskoon uunin ollessa vielä kylmä. Kaada uunipannulle enintään 2 dl vettä. Aseta paistettava ruoka toiselle kehikkotasolle ja käynnistä järjestelmä.



Jos käytät syvää uunipannua, aseta se yhtä tasoa korkeammalle kuin suositeltujen asetusten taulukossa ohjeistetaan.

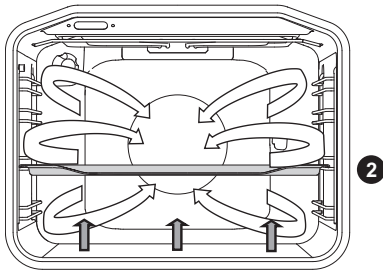


Jotta toiminto toimii optimaalisesti, älä avaa uunin luukkua äläkä lisää vettä paiston aikana.

Ruoan tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
Sämpylät*	/	2	190-210	20-30
Kääretorttu*	/	2	170-180	20-25
Voitaikinalaivonnaiset, pakaste	/	2	190-200	20-30
Lasagne, pakaste	/	2	190-200	40-50

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

# ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN



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

## SÄILÖNTÄ

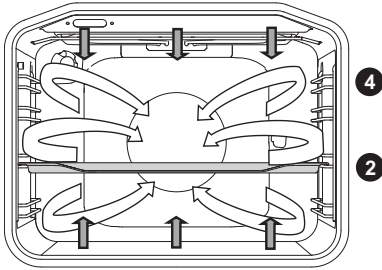
Valmistele säilöttävä ruoka ja säilöntään käytettävät purkit normaaliin tapaan. Käytä purkkeja, joissa on kumitiiviste ja lasikansi. Älä käytä kierrettäviä tai metallisia kansiä eikä metallitölkkejä tai -purkkeja. Varmista, että purkit ovat samankokoisia, täytetty samoilla aineksilla ja suljettu tiiviisti.

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

# YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS PUHALTIMELLA



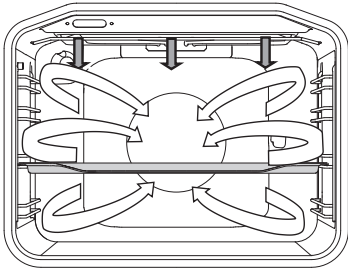
Sitä käytetään kaikenlaisten leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Odota ennen ruoan laittamista esilämmitettyyn uuniin, että merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran. Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi paista vain yhdellä hyllyllä (tasolla). Uuni täytyy esilämmittää. Käytä alhaalta lukien toista tai neljättä kiskoa.

## Leivonnaisten paistotaulukko ylä- ja alalämpöä sekä tuuletinta käytettäessä

Ruoan tyyppi	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LEIVONNAISET</b>			
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	140-150	25-35
Hedelmäkakku, sokerikakku	2	130-140	35-45
Kääretorttu	2	140-150	15-25
Joululeipä	2	130-140	50-60
Hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Bundt-kakku)	2	130-140	40-50
Murotaikinakeksit	2	140-150	15-25
Puristetut keksit *	2	130-140	10-15
Pikkuleivät, kohotettu taikina	2	140-150	15-20
Leipä*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Omenastruudeli	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Filoleivonnaiset	2	150-160	18-25

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

## GENTLEBAKE



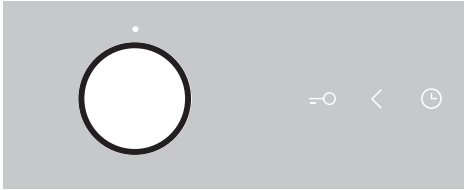
Tämä ominaisuus mahdollistaa hellävaraisen, hitaan ja tasaisen kypsennyksen, joka jättää ruoan pehmeäksi ja mehukkaaksi. Se soveltuu lihan paistamiseen, kalan kypsentämiseen ja leivonnaisten paistamiseen yhdellä tasolla.

Ruon tyyppi	Paino (g)	Paistotaso (alhaalta päin)	Lämpötila (°C)	Paistoaika (minuuttia)
<b>LIHA</b>				
Ankka	2000	2	150	90-110
Porsaanpaisti	1500	2	160	80-100
Porsaanlapa	1500	2	150	130-160
Porsaan lapa	1000	2	150	130-150
Puolikas kana	700	2	190	60-70
Broileri	1500	2	190	80-100
<b>KALA</b>				
Taimen	200 g/pala	2	200	20-30

# SULATUS



Tätä toimintoa käytettäessä ilma kiertää ilman että lämpövastukset ovat käytössä. Sulattamiseen sopivia ruokia ovat kerma- tai voikuorrutteiset 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.

# TAVANOMAINEN UUNIN PUHDISTUS

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

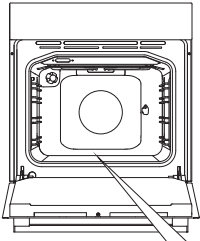
Uuni ja tarvikkeet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta lika ei pala kiinni uunin pintoihin. Rasva on helpointa poistaa lämpimällä saippuavaahdolla, kun uuni on vielä lämmin.

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

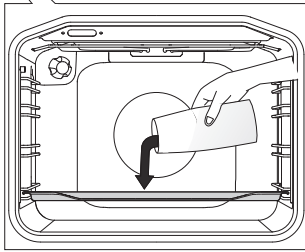
Puhdista välineet (paistopellit ja pannut, ritilät jne.) kuumalla vedellä ja puhdistusaineella.

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

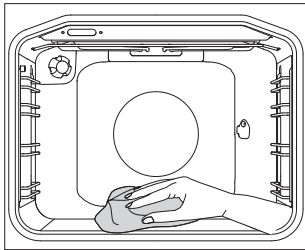
# AQUA CLEAN -TOIMINNON KÄYTTÖ UUNIN PUHDISTAMISEKSI



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



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



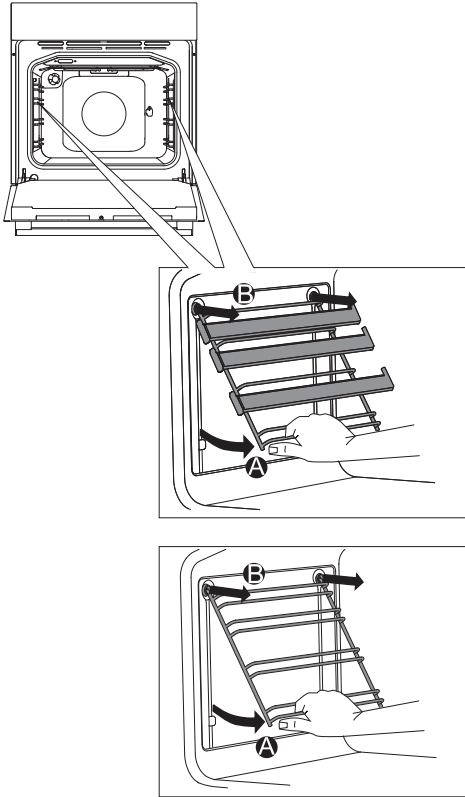
- 3** 30 minuutin kuluttua uunin emalipinnoille jäänyt ruoka on pehmentynyt ja se on helppo puhdistaa kostealla rievulla.



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

# LANKA- JA TELESKOOPPISTEN LAAJENNETTAVIEN KISKOJEN POISTAMINEN JA PUHDISTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.



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

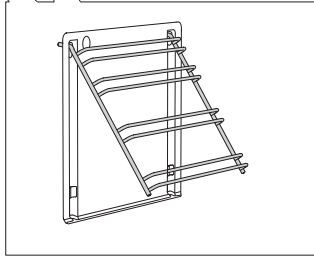
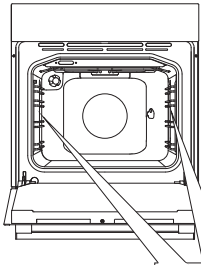
**B** Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



Älä pese laajennettavia kiskoja astianpesukoneessa.

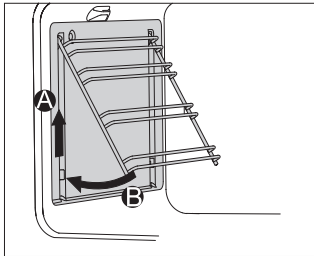
# KATALYTTIKAPPALEIDEN ASENTAMINEN

Käytä ainoastaan perinteisiä puhdistusaineita lankakiskojen puhdistukseen.

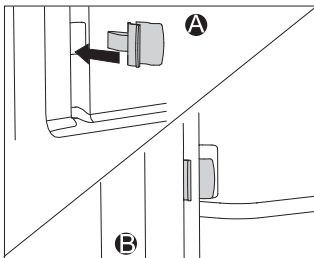


Poista lankakiskot tai laajennettavat kiskot.

**1** Kiinnitä kiskot katalyttikappaleisiin.



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

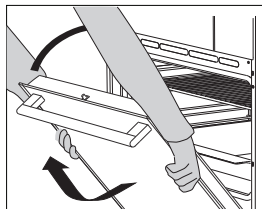
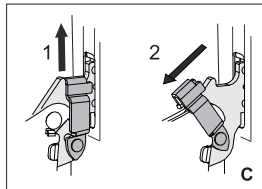
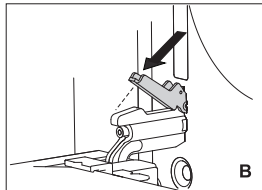
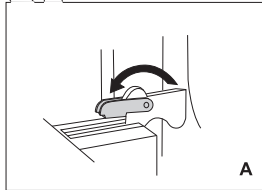
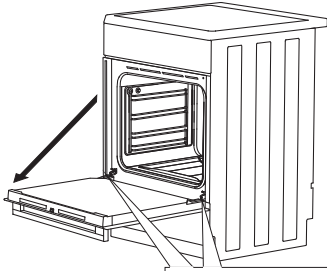


Kun asennat katalyttikappaleilla varustettuja, täysin ulosvedettäviä kiskoja, aseta toimitukseen sisältyvien jousilukkojen toinen pää uunin seinämän alaosaan oleviin aukkoihin ja toinen pää kiskoihin. Jousilukkojen tarkoitus on pitää kiskot tukevasti paikoillaan.



Älä pese katalyttikappaleita astianpesukoneessa.

# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN



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

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

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

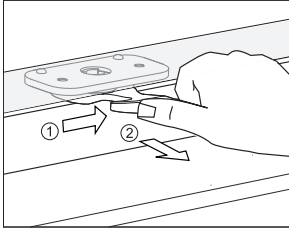
**C** Jos laite on varustettu GentleClose-järjestelmällä, nosta luukun salpoja hieman ja vedä niitä itseäsi kohti.

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




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


## LUUKUN LUKITUS (mallista riippuen)



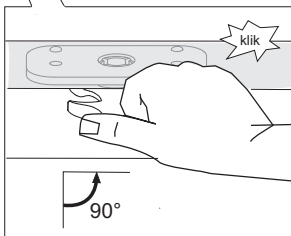
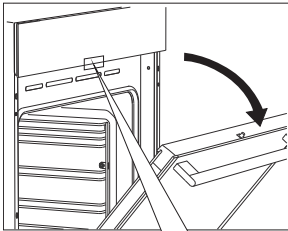
Avaa lukitus painamalla lukkoa varovaisesti oikealle peukalollasi vetäen luukkua samalla ulospäin.

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

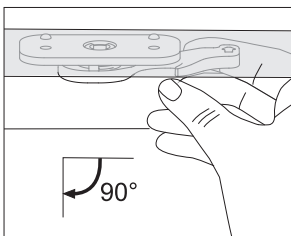
## LUUKUN LUKON DEAKTIVOINTI JA AKTIVOINTI

 **Uunin tulee olla täysin jäähtynyt.**

Avaa ensin uunin luukku.



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



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

## LUUKUN PEHMEÄ SULKEUTUMINEN (mallista riippuen)

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

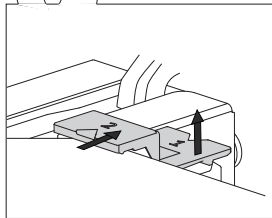
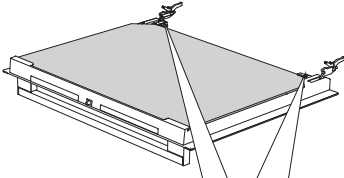


**Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian vahva, järjestelmän teho alenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.**

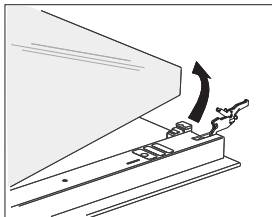


# UUNIN LUUKUN IRROTTAMINEN JA PAIKALLEEN ASETTAMINEN OVEN LASIPANEELI

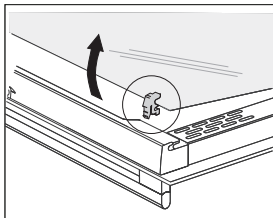
Uunin luukun lasipaneelin voi puhdistaa myös sisäpuolelta, mutta se on ensin irrotettava. Irrota luukku ennen (katso kohta Uuninluukun irrottaminen ja vaihtaminen).



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



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



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

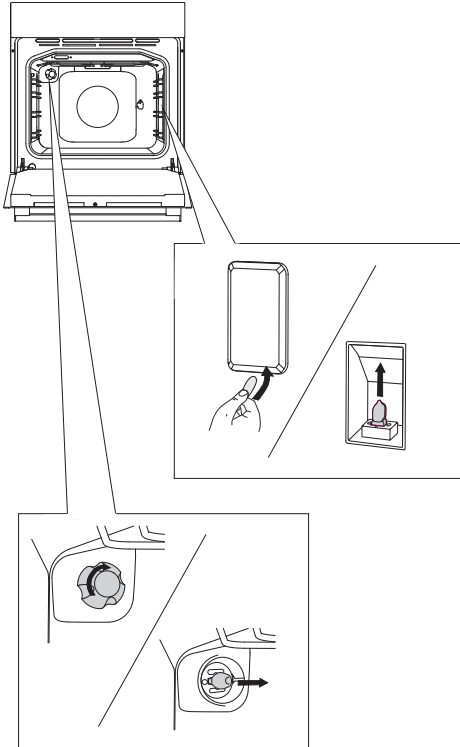


Lasipaneeli asetetaan takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Luukun merkintöjen (puoliympyrät) ja lasipaneelin merkintöjen on oltava kohdakkain.

# 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 25W 230V)



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

💡 Varo, ettet vahingoita lasia.

Irrota lampun suojus ja poista lamppu.

💡 Käytä suojakäsineitä palovammojen välttämiseksi.

# VIANETSINTÄTAULUKKO

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

---

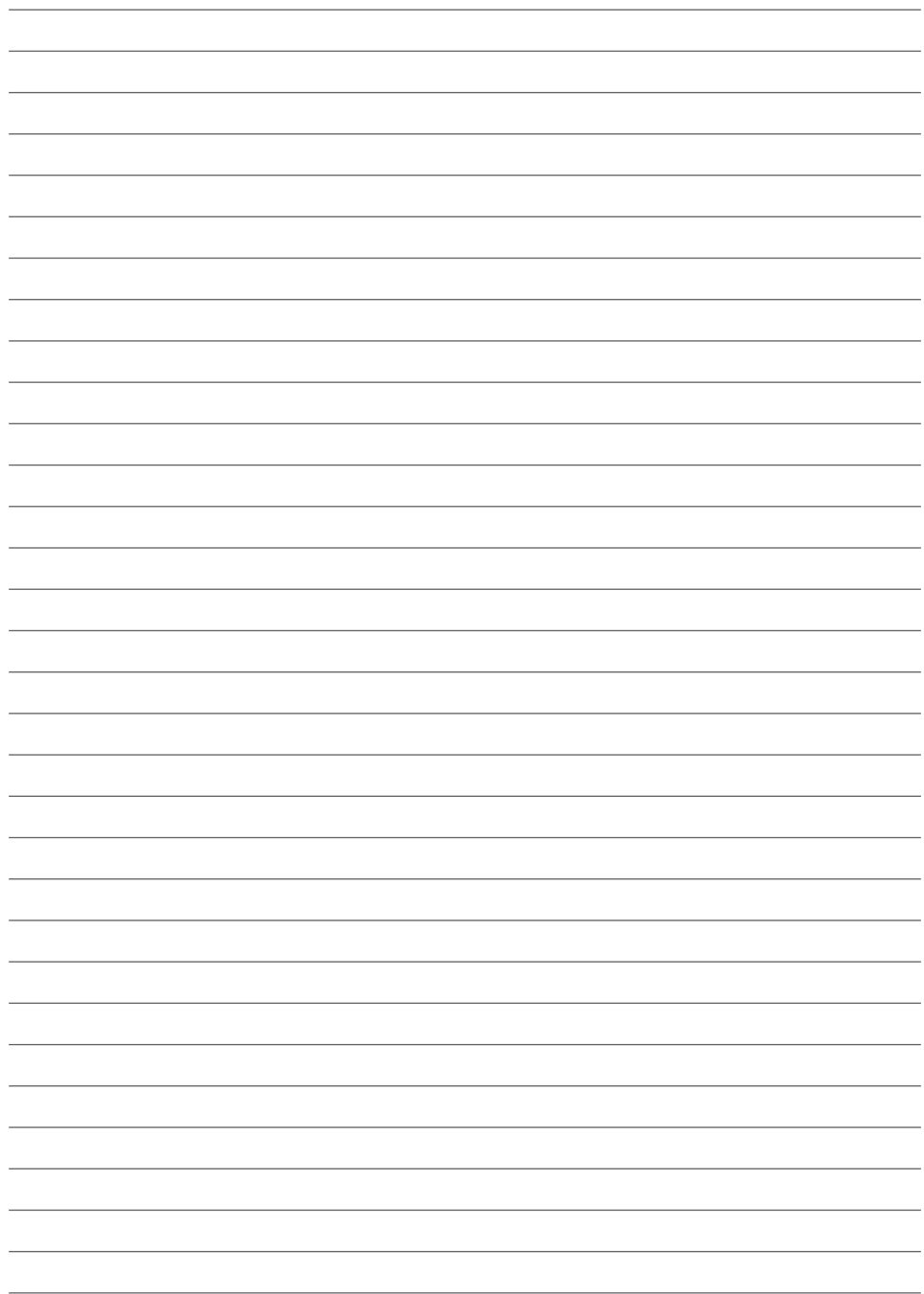


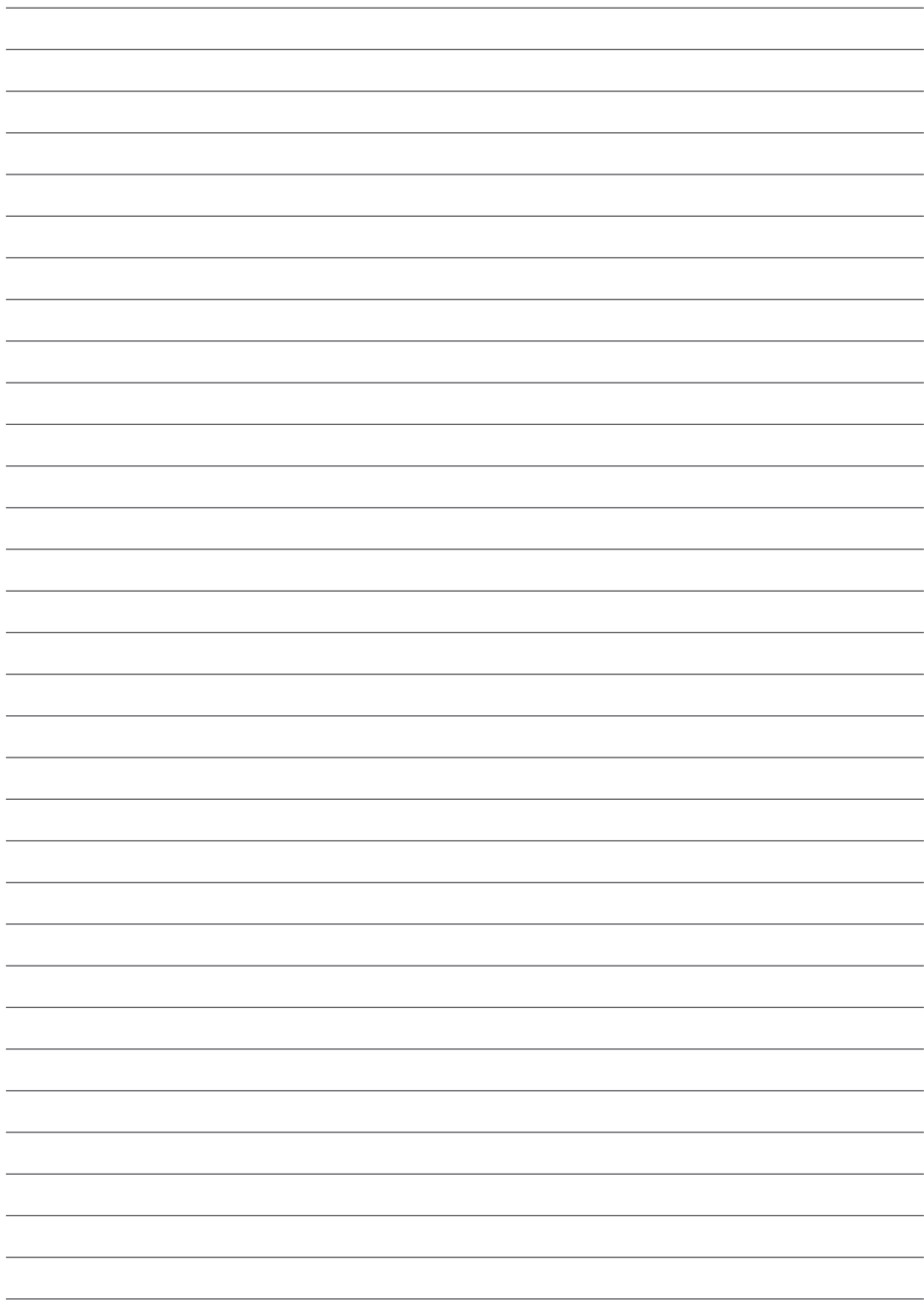
Pakkausmateriaali on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan kierrättää, heittää pois, tai hävittää ilman ympäristöriskiä. Pakkausmateriaalit on merkitty asiaan kuuluvasti tätä varten.

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\_MULTI\_IL



fi (03-20)