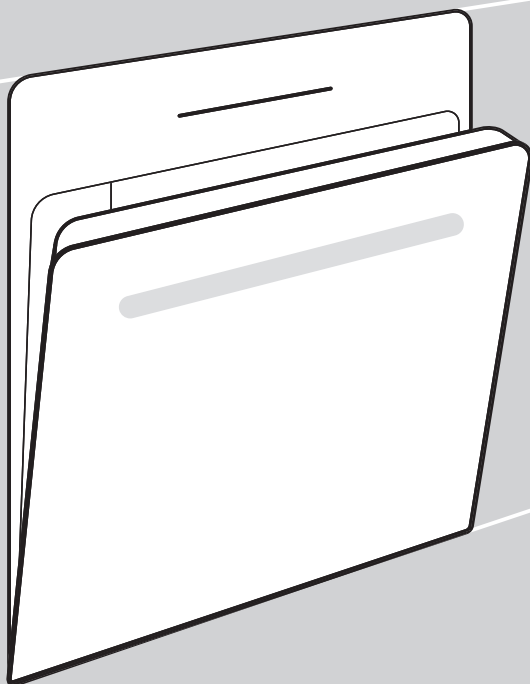


**gorenje**

FI

FI

**KÄYTTÖOHJE**  
UUNIN KÄYTTÖOHJE



Kiitämme sinua luottamuksestasi ja siitä, että ostit laitteemme.

Tämä yksityiskohtainen ohje on suunniteltu helpottamaan tuotteen käyttöä. Sen 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 liitäntäohjeet toimitetaan erillisessä ohjeessa.

Käyttö-, asennus- ja liitäntäohjeet ovat saatavilla myös verkkosivustoltamme:

<http://www.gorenje.com>

Käyttöoppaassa on käytetty seuraavia symboleita, ja niiden merkitykset ovat seuraavat:



**TIEDOTE!**

Tieto, neuvo, vinkki tai suositus



**VAROITUS!**

Varoitus – yleinen vaara



On tärkeää, että luet ohjeet huolellisesti.

# Sisällys

<b>Turvatoimenpiteet</b> .....	<b>4</b>
Uunin turvallinen ja oikea käyttö pyrolyyttisen puhdistuksen aikana .....	5
<b>Muita tärkeitä turvallisuusvaroituksia</b> .....	<b>6</b>
<b>Laitteen kuvaus</b> .....	<b>8</b>
Arvokilpi – tuotetiedot .....	8
Ohjausyksikkö .....	9
<b>Laitteen varusteet</b> .....	<b>10</b>
Merkkivalot .....	10
Kiskot .....	10
Uuninluukun kytkin .....	11
Jäähdytystuuletin .....	11
Uunin varustus ja tarvikkeet .....	11
<b>Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa</b> .....	<b>13</b>
<b>Ensimmäinen käynnistys</b> .....	<b>14</b>
<b>Asetusten valitseminen</b> .....	<b>15</b>
Ammattilaistila (pro bake) .....	15
AUTOMAATTITILA (auto bake) .....	20
LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN (extra bake) .....	23
Näppäinten lukitseminen .....	23
<b>Kypsennyksen aloittaminen</b> .....	<b>25</b>
<b>Kypsennyksen päättäminen ja uunin sammuttaminen</b> .....	<b>26</b>
<b>Yleisten asetusten valitseminen</b> .....	<b>27</b>
<b>Yleisiä vinkkejä ja neuvoja paistamiseen</b> .....	<b>29</b>
<b>Paistotaulukko</b> .....	<b>30</b>
<b>Kypsentäminen lämpötila-anturilla</b> .....	<b>34</b>
Suosittelavat kypsyyssasot erityyppisille lihoille .....	36
<b>Puhdistus ja huolto</b> .....	<b>37</b>
Automaattinen uuninpuhdistus – pyrolyysi .....	38
Lankakiskojen ja kiinteiden ulosvedettävien kiskojen irrotus (pidennettävät) .....	40
Uuninluukun ja lasien irrottaminen ja vaihtaminen .....	41
Lampun vaihtaminen .....	42
<b>Vianetsintä ja virhetaulukko</b> .....	<b>43</b>
Erityiset varoitukset ja virheilmoitukset .....	43
<b>Käytöstä poisto</b> .....	<b>44</b>
<b>Paistotesti</b> .....	<b>45</b>

# Turvatoimenpiteet

## **TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA – LUE OHJEET HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ NE MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN.**

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Yhteyden katkaisemistapa tulee liittää kiinteään johdotukseen asetusten mukaisesti.

Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen välttämiseksi.

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

Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat tai sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan asianmukaisesti tai heille on annettu opastusta laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

**VAROITUS:** Laitteen kosketettavat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä pienet lapset loitolla laitteesta.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.

Käytä vain tälle uunille suositeltavaa lämpötila-anturia.

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun lasin / keittotason saranoidun kannen lasin puhdistamiseen, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumiseen.

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

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

Älä koskaan kaada vettä suoraan uunin sisäosaan. Lämpötilaerot voivat vaurioittaa emalipinnoitetta.

## **Uunin turvallinen ja oikea käyttö pyrolyyttisen puhdistuksen aikana**

Ennen pyrolyysipuhdistusta laite on valmisteltava sopivalla tavalla (katso luku ”Automaattinen uuninpuhdistus – pyrolyysi”).

Poista ennen puhdistuksen käynnistämistä kaikki läikkyneet nestejäämät ja kaikki liikkuvat osat uunin sisäosasta.

Automaattisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee erittäin kuumaksi ja se on erittäin kuuma myös ulkopuolelta. Palovammojen vaara! Pidä lapset poissa uunin luota.

# Muita tärkeitä turvallisuusvaroituksia

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

Laite on liitettävä kiinteään johdotukseen, jossa on asiaankuuluva erotusjärjestelmä. Kiinteän johdotuksen on vastattava johdotusmääräyksiä.

Laitteen painon vuoksi suosittelemme, että laitteen kantamisessa ja asentamisessa on mukana vähintään kaksi henkilöä.

Älä nosta laitetta pitämällä kiinni luukun kahvasta.

Uuninluukun saranat voivat vaurioitua, jos niitä ylikuormitetaan. Älä seiso tai istu avatun uuninluukun päällä tai nojaa sitä vasten. Älä myöskään aseta painavia esineitä avoimen uuninluukun päälle.

Jos tämän laitteen lähellä sijaitsevien muiden laitteiden virtajohdot jäävät uuninluukun väliin, ne voivat vahingoittua ja aiheuttaa oikosulun. Pidä siksi muiden laitteiden virtajohdot turvallisen matkan päässä.

Varmista, että tuuletusaukot eivät milloinkaan ole peitettyinä tai tukittuina.

Älä vuoraa uunin sisäseiniä alumiinifoliolla äläkä aseta uunipeltejä tai muita keittoastioita uunin pohjalle. Tämä estää ilmaa kiertämästä uunissa, hidastaa ruoan valmistumista ja vahingoittaa emalipintaa.

Suosittelomme välttämään uuninluukun avaamista ruoanvalmistuksen aikana, sillä se lisää virrankulutusta ja lisää kondenssiveden kertymistä.

Ole varovainen paistoprosessin lopussa ja paistamisen aikana uuninluukua avatessasi palovammavaaran vuoksi.

Jätä kalkkikertymien estämiseksi uuninluukku auki paistamisen tai uunin käytön jälkeen, jotta uunin sisäosa jäähtyy huoneenlämpötilaan.

Puhdista uuni, kun se on täysin jäähtynyt.

Mahdolliset värisävyn erot saman mallisarjan eri laitteiden tai komponenttien välillä voivat johtua eri tekijöistä, esim. eri kulmista, joista laitteita katsotaan, erivärisistä taustoista, materiaaleista ja huonevalaistuksesta.

Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Uuni on turvallinen käyttää ilman paistovuoan kiskoja tai kiskojen kanssa.

Älä säilytä uunissa tavaroita. Jos uunin virta kytketään, seurauksena voi olla vaaratilanne.

Näytöllä näkyvän ajan poikkeama ei vaikuta laitteen toimintaan ja saattaa johtua sähköverkon taajuuden vaihteluista.

Ennen kuin käynnistät automaattisen puhdistuksen, lue huolellisesti ja noudata kaikkia luvun Puhdistus ja huolto ohjeita, joissa kuvataan tämän toiminnon oikea ja turvallinen käyttö.

Älä aseta mitään uunin pohjalle automaattisen puhdistuksen aikana.

Pyrolyyttiseen puhdistukseen liittyy erittäin korkeita lämpötiloja, jotka voivat vapauttaa savua ja höyryjä elintarvikkejäämistä. Suosittelemme, että varmistat keittiön hyvän ilmanvaihdon pyrolyyttisen puhdistuksen aikana. Pienet eläimet tai lemmikit ovat erittäin herkkiä kaikille höyryille, joita tulee uunista pyrolyyttisen puhdistuksen aikana. Suosittelemme niiden poistamista keittiöstä pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi ja keittiön perusteellista tuuletusta puhdistuksen jälkeen.

Älä avaa uunin luukkua puhdistuksen aikana.

Varmista, ettei luukun lukitusohjaimen aukkoon pääse vieraita esineitä, sillä se voi estää luukun automaattisen lukituksen uunin puhdistuksen aikana.

Älä koske metallipintoihin tai laitteen osiin automaattisen puhdistuksen aikana!

Jos automaattisen puhdistuksen aikana sattuu sähkökatkos, ohjelma keskeytetään kahden minuutin kuluttua ja uunin luukku pysyy lukittuna. Luukun lukitus avataan, kun laite tunnistaa, että lämpötila on laskenut alle 150 °C:hen uunin sisäosan keskellä.

Itsepuhdistusprosessin tuloksena uunin sisäosa ja varusteet voivat värjäytyä ja menettää kiiltonsa. Tämä ei vaikuta niiden toiminnallisuuteen.



Huomio – pinta kuumenee pyrolyyttisen puhdistuksen aikana



**VAROITUS!**

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

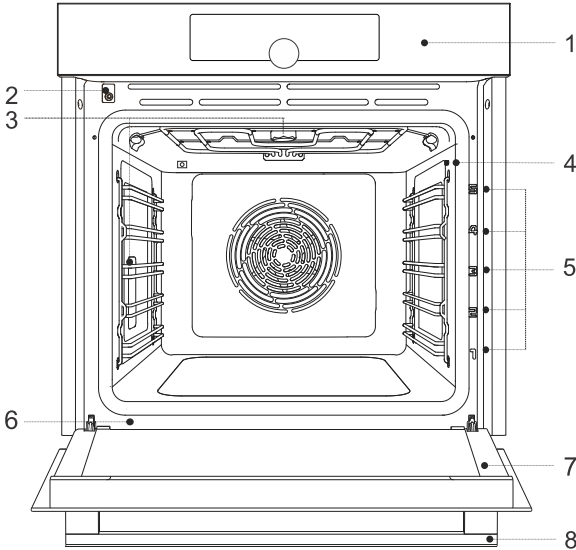
# Laitteen kuvaus



## TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.

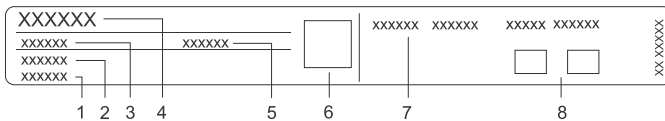
Laitteen perusvarusteisiin kuuluvat lankakiskot, matala paistopelti ja ritilä.



- |                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| 1. Ohjausyksikkö                      | 5. Kiskot – paistotasot |
| 2. Kytkimellä varustettu luukun lukko | 6. Arvokilpi            |
| 3. Valaistus                          | 7. Uuninluukku          |
| 4. Lämpötila-anturin liitäntä         | 8. Luukun kahva         |

## Arvokilpi – tuotetiedot

Uunin reunaan on kiinnitetty arvokilpi, johon on merkitty laitteen perustiedot.

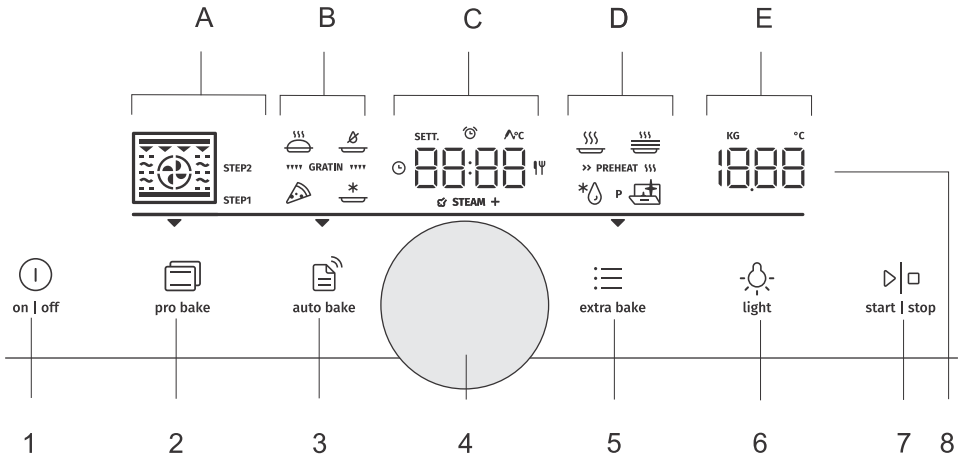


- |                |   |
|----------------|---|
| 1. Sarjanumero | 5. Tunnus/koodi                         |
| 2. Malli       | 6. QR-koodi (mallista riippuen)         |
| 3. Tyyppi      | 7. Tekniset tiedot                      |
| 4. Merkki      | 8. Vaatimustenmukaisuustarrat/-symbolit |



# Ohjausyksikkö

(mallista riippuen)



1. on | off-näppäin
2. (pro bake) ammattilaistilan näppäin
3. (auto bake) automaattitilan näppäin
4. Asetusten valinta- ja vahvistusnappi
  - valitse asetukset kiertämällä nuppia
  - vahvista asetukset painamalla nuppia
5. (extra bake) -näppäin lisätoimintoihin ja laitteen yleisiin asetuksiin
6. (light)-näppäin uunin valaistuksen sytyttämiseen ja sammuttamiseen
7. Käynnistys-/pysäytysnäppäin käynnistystä ja keskeytystä sekä asetusten vahvistamista varten
8. Näyttökikkö:
  - A. paistojärjestelmät, vaihetila (STEP)
  - B. erikoispaistojärjestelmät, automaattiset ohjelmat, gratiinit
  - C. kello, ajastintoiminnot, lämpötila-anturi, paistoaika
  - D. erikoisohjelmat, esilämmitys
  - E. lämpötila, paino

— Viivan valaistu osa – näyttää valittuna olevan kentän A–E.

▼ Nuoli – näyttää valitun perusasetuksen (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## TIEDOTE!

Näppäimet reagoivat paremmin, kun kosketat niitä suuremmalla sormenpään pinnalla. Aina kun näppäintä painetaan, kuuluu lyhyt äänimerkki (jos toiminto on käytettävissä).

# Laitteen varusteet

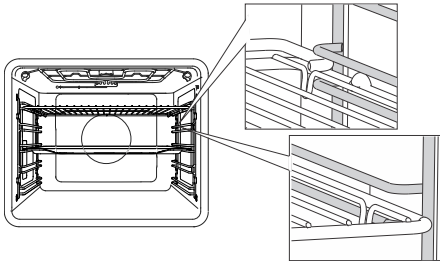
## Merkkivalot

**Uunin valo:** uunin valo syttyy, kun avaat tai suljet uunin luukun, käynnistät uunin, paistoprosessin lopussa ja kun kosketat uunin valonäppäintä ohjausyksikössä.

## Kiskot

- Kiskot mahdollistavat kypsentämisen tai paistamisen viidellä tasolla.
- Kiskojen korkeustasot, joihin pellit voidaan asettaa, lasketaan alhaalta ylöspäin.
- Tasot 4 ja 5 on tarkoitettu grillausta/paahdamista varten.
- Kun asetat tarvikkeita paikalleen, niitä on kierrettävä oikein.

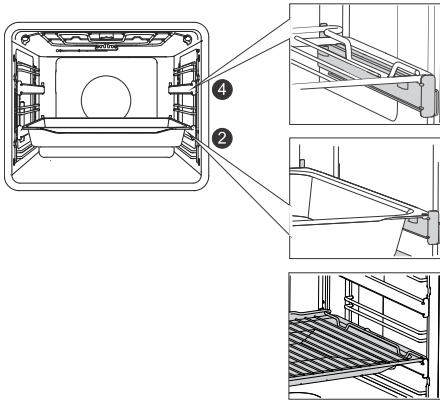
## Lankaohjaimet



Jos kyseessä on lankakiskot, aseta ritilä ja paistopelti aina kunkin kiskotason ylä- ja alaosan väliseen aukkoon.

## Kiinteät ulosvedettävät kiskot

(mallista riippuen)



Ulosvedettävät kiskot voidaan kiinnittää toiselle ja neljännelle tasolle.

JOS ulosvedettävä kisko on kiinteä, aseta ritilä tai paistopelti kiskon päälle. Voit sijoittaa ritilän suoraan paistopellin päälle (matala tai syvä paistopelti) ja asettaa molemmat samalle kiskolle, jolloin paistopelti toimii rasvankeräysastianä.

## Napsautettavat, ulosvedettävät kiskot

(mallista riippuen)



Napsautettava, ulosvedettävä kisko voidaan asentaa mihin tahansa tilaan kahden lankakiskon väliin.

Aseta kisko symmetrisesti uunin pesän vasemmalla ja oikealla puolella oleville lankakiskoille. Kiinnitä ensin kiskon ylempi pidike lankakiskon langan alle. Paina sitten alempi pidike oikeaan kohtaan, kunnes kuulet napsahduksen.

**HUOMAUTUS:** Kiskot voidaan kiinnittää halutulle korkeudelle kahden lankakiskotason välillä.

### TIEDOTE!

Napsautettavia ulosvedettäviä kiskoja ei voi kiinnittää kiskoihin, joissa on kiinteä kaksitasoinen osittainen jatke. Ne voidaan kuitenkin asentaa yksitasoisille, osittain pidennettäville kiskoille, tasoille 3–4 ja 4–5.

Varmistu, että ulosvedettävää kiskoa kierretään oikein ja että se pitenee ulospäin, ts. ulos uunista.

## Uuniluukun kytkin

(mallista riippuen)

Jos uuniluukku avataan uunin käytön aikana, kytkin sammuttaa lämpövastuksen ja tuulettimen uunin sisällä. Kun luukku suljetaan, kytkin käynnistää laitteen toiminnan uudelleen.

### VAROITUS!

**Uunin käyttö luukku avattuna ja luukun kytkin kytkettynä (suljettuna) ei ole sallittua. Uuni ilmoittaa virheestä, ja se on nollattava.**

## Jäähdytystuuletin

Laite on varustettu jäähdytystuulettimella, joka jäähdyttää sen runkoa, luukkua ja ohjauspaneelia. Kun uuni on kytketty pois päältä, jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa uunin jäähdyttämiseksi.

## Uunin varustus ja tarvikkeet

(mallista riippuen)

### VAROITUS!

**Poista uunista kaikki varusteet, lankaohjaimet mukaan lukien. Varusteiden (yleiskäyttöiset syvät tai matalat paistopellit) pyrolyysipuhdistus on mahdollista vain, jos uuni on varustettu ylimääräisillä lankaohjaimilla (katso luku ”Toimitettujen varusteiden pyrolyttinen puhdistus”).**

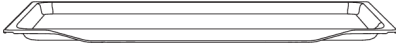


**LANKARITILÄÄ** käytetään grillaukseen/paahattamiseen tai ruoanvalmistukseen käytettävien pannujen, paistopeltien tai paistoastioiden alustana.



**TIEDOTE!**

Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sitä ulos uunista.

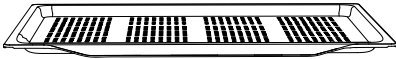


**MATALAA PAISTOPELTIÄ** käytetään litteille ja pienille leivonnaisille. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.



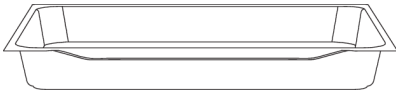
**VAROITUS!**

**Matala paistopelti saattaa vääntyä uunin kuumentuessa. Jäähdyessään se palautuu alkuperäiseen muotoonsa. Tällainen muodonmuutos ei vaikuta sen toimintaan.**



**MATALAA REI'ITETTYÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään ruoanvalmistukseen höyryruikutuksella varustetuilla järjestelmillä sekä ilmafriteeraukseen. Rei'itys parantaa ilmavirtaa ruoan ympärillä ja takaa rapeamman kuoren.

Kun kypsennät erittäin nestepistoista ruokaa (vettä, rasvaa), aseta matala paistopelti tai yleiskäyttöinen syvä uunipelti valumisastiaksi yhtä kiskoa alemmaksi.



**YLEISKÄYTTÖISTÄ SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ** käytetään vihannesten paahattamiseen ja kosteiden leivonnaisten paistamiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.



**TIEDOTE!**

Älä koskaan aseta yleiskäyttöistä syvää paistopeltiä ensimmäiselle kiskolle paiston aikana.



Lämpötila-**ANTURI** (ΛBAKESENSOR).



**VAROITUS!**

Laitte ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat ruoanvalmistuksen aikana.

# Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista uunin varusteet ja mahdolliset pakkaukset (pahvi, polystyreenivahto) uunista.
- Pyyhi uunin varusteet ja sisäpinnat kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia tai aggressiivisiä liinoja tai puhdistusaineita.
- Lämmitä tyhjää uunia noin tunnin ajan ylä- ja alalämpövastuksella 250 °C:n lämpötilassa. Tästä vapautuu tyypillistä ”uuden uunin tuoksua”, mistä syystä huonetta on tuuletettava hyvin tämän prosessin aikana.

# Ensimmäinen käynnistys

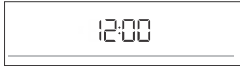
Laitteen sähköverkkoon liittämisen tai pidemmän sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu 12:00.

Valitse ja vahvista ensin seuraavat perusasetukset.



## TIEDOTE!

Muuta niitä kiertämällä NUPPIA. Vahvista haluamasi asetus painamalla NUPPIA tai koskettamalla **start | stop**-näppäintä.



### 1.KELLON ASETUS

Aseta kello/vuorokaudenaika. Aseta ja vahvista ensin minuutit ja sen jälkeen tunnit.



## TIEDOTE!

Jos haluat asettaa tai säätää kelloa myöhemmin, katso kappale Lisätoiminnot.



### 2. ÄÄNIMERKIN VOIMAKKUUS

Keskitasen voimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki **Vol** ja äänimerkin voimakkuudelle asetettu arvo. Suurena tai pienennä näppäinäänäen voimakkuutta kiertämällä NUPPIA.



### 3. NÄYTÖN HIMMENNIN

Keskitasen valonvoimakkuus on oletusasetus. Näytöllä näytetään merkki **brht** ja näytön valonvoimakkuudelle asetettu arvo. Suurena tai pienennä valonvoimakkuutta kiertämällä NUPPIA.

Kun olet vahvistanut valitut asetukset, kello näkyy näytöllä. Laitte on valmiustilassa.

# Asetusten valitseminen

Käyttöliittymän avulla voidaan valita useita toimintatiloja:

- Ammattilaistila (pro bake)
- Automaattitila (auto bake)
- Lisätoiminnot (extra bake)
- Vaiheohjelma (STEP) ammattitilassa (pro bake)
- Automaattiset ohjelmat automaattitilassa (auto bake)

## TIEDOTE!

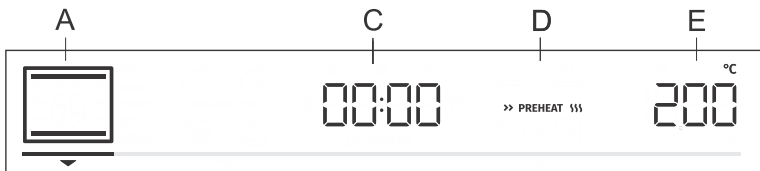
- Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA.
  - Vahvista ensin valittu asetus painamalla NUPPIA; muuta sen jälkeen asetusta.
  - Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.
  - Viiva ja nuoli osoittavat sen parametrin sijainnin, jota etsit määrittämistä varten.
  - Käynnistä ohjelma painamalla **start | stop**.
  - **on | off** -näppäimen käyttö:
    - lyhyt kosketus: kytkee uunin päälle tai sammuttaa sen, keskeyttää paistamisen tai toiminnon
    - pitkä kosketus: uuni siirtyy alhaisen virrankulutuksen tilaan (virransäästötilaan).
- Näppäimet tai NUPPI eivät ole aktiivisia **on | off** -näppäintä lukuun ottamatta. Jos haluat kytkeä uunin päälle, kosketa tätä näppäintä pitkään.



## pro bake **Ammattilaistila (pro bake)**

Tämä toiminto mahdollistaa paistoparametrien – paistojärjestelmän, lämpötilan, esilämmityksen ja paistoajan – asettamisen vapaasti käyttäjän harkinnan mukaan.

Kosketa **pro bake**-näppäintä ja tee seuraavat asetukset:



A Paistojärjestelmä  
C ohjelman kesto  
D esilämmitys  
E lämpötila

### Lisäksi voidaan asettaa seuraavat:

- ajastintoiminnot (katso luku Ajastintoiminnot)
- vaihepaistotila (STEP) (katso luku Vaiheohjelma)
- gratiini (GRATIN) (katso luku Kypsennyksen aloittaminen)

## Nopea esilämmitys

Käytä nopeaa esilämmitystoimintoa, jos haluat lämmittää uunin haluttuun lämpötilaan mahdollisimman nopeasti.

Aktivoi nopea esilämmitys kiertämällä NUPPI asetuksen kohdalle >> PREHEAT 555 (katso kuva, kohta D). Vahvista valinta. Valitse sitten täysin valaistu merkki kiertämällä NUPPIA ja vahvista valintasi. Toiminto on nyt aktivoitu.









Kun valittu lämpötila saavutetaan, esilämmitysprosessi pysähtyy ja kuuluu äänimerkki. **door** näkyy näytöllä. Avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Ohjelma jatkaa paistamista automaattisesti valituilla asetuksilla.



### TIEDOTE!





Kun pikaesilämmitystoiminto on aktivoitu, ajastettua käynnistystä ei voi käyttää.

## KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA

Symboli	Käyttö
 ☑ STEAM +	<b>KUUMA ILMA</b> Tämä toiminto mahdollistaa kuuman ilman paremman kiertämisen ruoan ympärillä. Näin se kuivuu pinnasta ja kuoresta tulee paksumpi. Käytä tätä järjestelmää lihan, leivonnaisten ja vihannesten kypsennykseen, ja ruoan kuivaamiseen yhdellä tai usealla rutilällä samanaikaisesti. Höyrysiuhkutus parantaa pinnan ruskistumista ja lisää rapeutta.
	<b>PIZZAJÄRJESTELMÄ</b> Tämä järjestelmä on ihanteellinen pizzerian ja kosteampien leivonnaisten paistamiseen. Käytä sitä paistamiseen yhdellä rutilällä, kun haluat ruoan valmistuvan nopeasti ja rapeaksi.
 ☑ STEAM +	<b>ILMAFRITEERAUS <sup>1)</sup></b> Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruoan valmistamisesta. Sopii pienille lihaleikkeille, kalalle, vihanneksille ja esikypsennetyille pakasteille (ranskalaiset perunat, kanamedaljongit). Höyryn lisääminen kypsentää pinnan paremmin ja lisää rapeutta.
	<b>GRILLI KUUMALLA ILMALLA</b> mahdollistaa kuuman ilman paremman kiertämisen ruoan ympärillä. Tämä kuivattaa ruoan pinnan. Yhdessä grillivastuksen/parilan kanssa tuloksena on myös intensiivisempi väri. Lihan ja vihannesten nopeampaan paistamiseen.
	<b>TEHOAISTO</b> Ruokalajeille, joiden halutaan olevan rapeita joka puolelta. Järjestelmä sopii myös vaihepaistotilan ensimmäiseksi vaiheeksi, sillä se mahdollistaa pinnan nopean ruskistamisen ensimmäisessä vaiheessa ja hitaan paistamisen toisessa vaiheessa. Lihasta tulee mehukas ja pinnaltaan kauniisti ruskistunut.
	<b>SUURI GRILLI</b> Grillaa tällä järjestelmällä suuria määriä litteitä ruokia, kuten paahtoleipää, lämpimiä voileipiä, grillimakkaroituja, pihvejä, kalaa, vartaita jne., ja käytä sitä gratinointiin ja kuoren ruskistamiseen. Uunin kattoon asennetut lämpövastukset lämmitävät tasaisesti koko pinnan. Suurin sallittu lämpötila on 240 °C.
 ☑ STEAM +	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS <sup>1)</sup></b> Käytä tätä järjestelmää perinteiseen ruoanvalmistukseen yhdellä rutilällä, kohokaiden valmistamiseen ja paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa (hidas kypsennys). Höyrysiuhkutus parantaa pinnan ruskistumista ja rapeutta.
	<b>HELLÄVARAINEN PAISTAMINEN</b> Herkän ruoan (pehmeät lihaleikkeleet) ja rapeapohjaisten leivonnaisten hellävaraiseen ja hallittuun hitaaseen kypsennykseen.



Jatkoa edellis sivun taulukolle

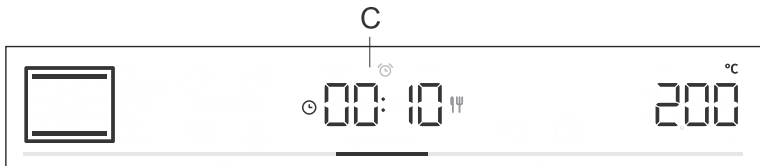
Symboli	Käyttö
	<b>YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS TUULETTIMELLA</b> Ruoan tasaiseen paistamiseen yhdellä ritilällä sekä kohokkaiden valmistukseen.
	<b>SUURI GRILLI TUULETTIMELLA</b> Siipikarjan ja suurempien lihalleikkeiden paistamiseen parilan alla.
	<b>SUURI GRILLI JA ALALÄMPÖVASTUS</b> Nopeampaan paistamiseen yhdellä ritilällä ja leivonnaisen yläosan ruskistamiseen rapeaksi.
	<b>GRILLI ALALÄMPÖVASTUKSELLE JA TUULETTIMELLA</b> Hiivataikinan ja kaikentyyppisen leivän optimaaliseen paistamiseen ja säilytykseen.




1) Järjestelmät mahdollistavat myös höyryruokituksen paiston aikana (katso luku Kypsennyksen aloittaminen).

Aloita kypsennys painamalla **start | stop**. Valitut asetukset näkyvät näytöllä.

## AJASTINTOIMINNOT


Valitse ajastintoiminnot kiertämällä NUPPIA.



Symboli	Kuvaus	Käyttö
	<b>Paistoaika</b>	Tässä tilassa voit määrittää uunin käytön keston.
	<b>Minuuttimuistutin</b>	Minuuttimuistutin toimii uunin toiminnasta riippumatta. Kun asetettu aika on kulunut umpeen, laitteen virta ei kytkeydy eikä sammu automaattisesti.
	<b>Ajastettu päättyminen</b>	Käytä tätä tilaa, kun haluat käynnistää uunissa olevan ruoan valmistamisen ajastetusti. Näppäile ruoanvalmistamisen kesto ja haluttu päättymisaika. Laitte käynnistyy automaattisesti ja lopettaa toimintansa haluttuun aikaan.



### Kypsennysajan asettaminen


Tässä tilassa voit määrittää uunin toiminta-ajan (kypsennysajan). Näytössä näkyy toiminnan keston ajan  . Aseta haluttu toiminta-aika kiertämällä NUPPIA. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

Aloita paistaminen koskettamalla **start | stop**-näppäintä.



### Minuuttimuistuttimen asettaminen

Minuuttimuistutinta voidaan käyttää uunin toiminnasta riippumatta. Asetus voi olla pisimmillään 24 tuntia. Viimeisen minuutin aikana minuuttimuistutin näyttää myös sekunnit.

Kierrä NUPPIA symbolin  valitsemiseksi ja vahvista asetus. Kierrä NUPPIA ja aseta minuuttimuistuttimen kesto. Vahvista asetus painamalla NUPPIA.



### Ajastetun päättymisen asettaminen



#### TIEDOTE!

Viivästetty käynnistys ei ole mahdollista, kun esilämmitystoiminto on aktivoitu.



Käytä tätä toimintoa, kun haluat aloittaa ruoan kypsentämisen uunissa tietyn ajan kuluttua. Aseta ruoka uuniin ja valitse sitten järjestelmä ja lämpötila. Aseta sitten ohjelman kesto ja kellonaika, jolloin haluat ruoan olevan valmis.

Esimerkki:

Nykyinen aika: 12:00 (keskipäivä)

Kypsennysaika: 2 tuntia

Kypsennyksen loppu: 18:00 (6 pm)

Kypsennyksen keston symboli  näkyy näytöllä. Valitse asetus ja vahvista se painamalla NUPPIA (tässä tapauksessa 2:00). Paina NUPPIA uudelleen ja kierrä sitä valitaksesi symbolin . Vahvista ja aseta aika, jolloin haluat ruokasi olevan valmis (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm.). Haluttu kypsennyksen päättymisaika näkyy näytöllä (18.00). Vahvista asetus painamalla NUPPIA.

Aloita paistaminen koskettamalla **start** | **stop**-näppäintä.

Odottaessaan käytön aloittamista uuni on osittaisessa valmiustilassa (näyttö sammuu). Uuni käynnistyy automaattisesti valituilla asetuksilla (tässä tapauksessa klo 16.00 tai 4 pm). Uuni sammuu asetettuna aikana (tässä tapauksessa klo 18.00 tai 6 pm).



#### TIEDOTE!

Kypsennyksen päättymisaika ja kellonaika vuorottelevat näyttöyksikössä.

Kun asetettu aika on kulunut loppuun, uunin toiminta päättyy automaattisesti. Näyttöön tulee **End**. Tällöin kuuluu äänimerkki, jonka voit sammuttaa koskettamalla mitä tahansa painiketta. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.



#### VAROITUS!

**Tämä toiminto ei sovellu nopeaa esilämmitystä vaativalle ruoalle.**

**Pilaantuvaa ruokaa ei saa säilyttää uunissa pitkään. Tarkista ennen tämän tilan käyttöä, että laitteen kellonaika on asetettu oikein.**

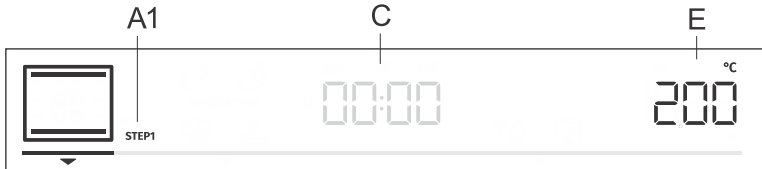


### TIEDOTE!

Valittu ajastintoiminto voidaan palauttaa arvoon 00:00 painamalla pitkään NUPPIA.

## VAIHEOHJELMA

Tämä tila mahdollistaa paistamisen kahdessa vaiheessa (kaksi peräkkäistä paistovaihetta yhdistetään yhdeksi kypsennysprosessiksi).



A1 ensimmäinen kypsennysvaihe STEP1, (STEP2)

C ohjelman kesto/loppu (katso luku Ajastintoiminnot)

E lämpötila

Vaihe: STEP1

Aseta **pro bake**-tilassa paistojärjestelmä ja -lämpötila. Voit valita myös nopean esilämmitystoiminnon.

Aseta sitten paistoaika STEP1:lle (katso kappale Ajastintoiminnot). Vahvasta asetus painamalla NUPPIA.



### TIEDOTE!

Voit asettaa STEP1:lle ajastetun käynnistyksen: jos teet niin, et kuitenkaan voi aktivoida nopeaa esilämmitystä.

Vaihe: STEP2

Pidä **pro bake**-näppäintä painettuna. STEP2 (toinen kypsennysvaihe) näkyy näytöllä (ensimmäinen on jo asetettu). Aseta paistojärjestelmä, -lämpötila ja -aika. Vahvasta asetus painamalla NUPPIA.

Voit myös halutessasi muokata STEP1- tai STEP2-vaiheita ennen niiden käynnistämistä.

Kosketa **pro bake**-näppäintä ja valitse STEP1. Voit nyt muuttaa asetuksia. Tee sitten sama STEP2:lle.

Poista vaihetila pitämällä **pro bake**-näppäintä painettuna.

Paina **start | stop**-näppäintä paistamisen aloittamiseksi. Uuni alkaa ensin toimia STEP1:lle valituilla asetuksilla. Kun STEP1 on valmis, STEP2 aktivoidaan.

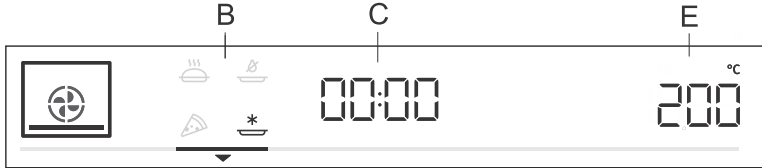


## auto bake **AUTOMAATTITILA (auto bake)**

Tässä tilassa voit valita erikoispaistojärjestelmien tai automaattisten ohjelmien (tietyille elintarvikkeille esiasetetut ohjelmat) välillä.

### Erikoispaistojärjestelmät

Kosketa **auto bake**-näppäintä ja tee seuraavat asetukset:



B erikoispaistojärjestelmät

C ohjelman kesto (katso luku Ajustointoiminnot)

E lämpötila

Kierrä NUPPIA ja valitse asetukset. Esiasetetut arvot tulevat näkyviin: Voit muuttaa lämpötilaa ja ohjelman kesto.

Symboli	Käyttö
	<b>PAKASTERUOAN PAISTAMINEN</b> <sup>1)</sup> Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruoalien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihanneksille.
	<b>PIZZAJÄRJESTELMÄ</b> <sup>1)</sup> Tämä järjestelmä on ihanteellinen pizzerian ja kosteampien leivonnaisten paistamiseen. Käytä sitä paistamiseen yhdellä rutilällä, kun haluat valmistaa ruoan nopeasti ja rapeaksi.
	<b>HIDAS PAISTAMINEN</b> <sup>2)</sup> Lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen, hitaaseen ja tasaiseen kypsennykseen yhdellä rutilällä. Tämä kypsennysmenetelmä jättää lihan kosteammaksi, mikä tekee siitä mehukkaamman ja mureamman, kun taas leivonnaiset ruskistuvat/paistuvat tasaisesti. Tätä järjestelmää käytetään lämpötila-alueella 140–220 °C.
	<b>ILMAFRITEERAUS</b> <sup>1)</sup> Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruoan valmistamisesta. Sopii pienille lihallekkeille, kalalle, vihanneksille ja esikypsennetyille pakasteille (ranskalaiset perunat, kananmedaljongit).

<sup>1)</sup> Näissä järjestelmissä on mahdollista käyttää gratinointitoimintoa (katso luku Kypsennyksen aloittaminen).

<sup>2)</sup> Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

### Nopea esilämmitys

Auto bake -tilassa joidenkin ruokien kypsennysmenetelmiin sisältyy myös nopea esilämmitystoiminto. Merkki palaa täysin. Kun valittu lämpötila saavutetaan, esilämmitysprosessi pysähtyy ja kuuluu äänimerkki. **door** näkyy näytöllä. Avaa luukku ja aseta ruoka uuniin. Ohjelma jatkaa paistamista automaattisesti valituilla asetuksilla.

**TIEDOTE!**

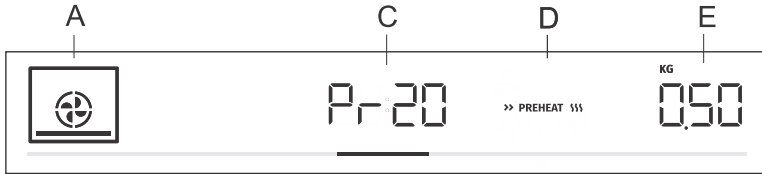
Kun nopea esilämmitystoiminto on asetettu, ajastettua käynnistystä ei voi käyttää.

**Automaattiset ohjelmat**

Automaattitilassa (auto bake) on mahdollista valita useista automaattisista ohjelmista (laite suosittelee optimaalista kypsennysmenetelmää, lämpötilaa ja kypsennyksen kestoa määritetyn elintarviketyypin mukaan).

**Pidä**(auto bake)-näppäintä painettuna automaattisten ohjelmien näyttämiseksi näytöllä (katso taulukko). Mikäli mahdollista, voit asettaa ruoan painon.

Vahvista asetus painamalla NUPPIA. Paina **start | stop**-näppäintä paistamisen aloittamiseksi. Esiasetetut arvot näkyvät näytöllä.



Paistojärjestelmä

C automaattisen ohjelman ilmaisin/ohjelman kesto

D nopea esilämmitys

E valittu määrä

Ilmaisin	Ohjelma nimi	Varusteet	Taso	Esilämmitys	Kääntö
Pr01	pursotetut keksit	matala paistopelti	3	kyllä	ei
Pr02	kuppikakut	matala paistopelti	3	kyllä	ei
Pr03	Sokerikakku	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	kyllä	ei
Pr04	hiivahapatteiset pienet leivonnaiset	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr05	lehtitaikinaleivonnaiset	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr06	omenapiirakka	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	ei	ei
Pr07	Omenastruudeli	matala paistopelti	2	ei	ei
Pr08	Suklaakohokas	paistovuoka/astia lankaritilällä	3	kyllä	ei
Pr09	kohottamien ja tarkistus	matala paistopelti	2	ei	ei
Pr10	leipä	matala paistopelti	2	kyllä	ei
Pr11	Porsaanpaisti	pieni paistovuoka lankaritilällä	2	ei	ei
Pr12	Paahtopaisti	pieni paistovuoka lankaritilällä	2	ei	ei
Pr13	Siipikarja – kokonainen	lankaritilä ja valumisastia	2	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen

Jatkoa edellisivun taulukolle

Ilmainen	Ohjelma nimi	Varusteet	Taso	Esilämmitys	Kääntö
Pr14	<b>Siipikarja – pienemmät palat</b>	lankaritilä ja valumisastia	3	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr15	<b>lihamureke</b>	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	ei	ei
Pr16	<b>Uunissa paistettu pihvi</b>	lankaritilä ja valumisastia	4	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr17	<b>Liha – hidas kypsennys</b>	pieni paistovuoka lankaritilällä	2	kyllä	ei
Pr18	<b>Paistettu/grillattu kala</b>	lankaritilä ja valumisastia	4	ei	2/3 kypsennysajan jälkeen
Pr19	<b>uuniperunat – suikaleet</b>	yleiskäyttöinen syvä paistopelti	3	ei	ei
Pr20	<b>Vihanneskohokas</b>	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	ei	ei
Pr21	<b>lasagne</b>	paistovuoka/astia lankaritilällä	2	ei	ei
Pr22	<b>pizza</b>	matala paistopelti	1	kyllä	ei



#### TIEDOTE!

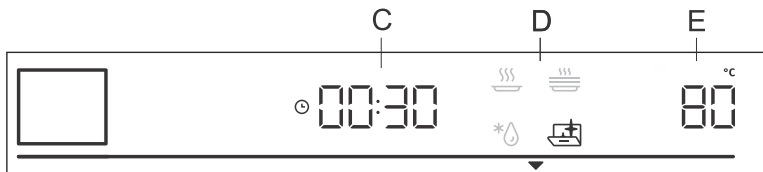
Gratiinotoimintoa voidaan käyttää joidenkin automaattisten ohjelmien kanssa (katso luku Kypsennyksen aloittaminen).



extra bake

## LISÄTOIMINTOJEN VALITSEMINEN (extra bake)

Kosketa **extra bake**-näppäintä, jos haluat näyttää lisätoiminnot ja niiden esiasetetut arvot näyttöyksikössä.



C kypsennyksen kesto

D ohjelma

E esiasetettu lämpötila

Kierrä NUPPIA ja valitse ohjelma. Esiasetetut arvot näytetään: Jotkin ohjelmat sallivat lämpötilan ja kypsennysajan asettamisen.



### TIEDOTE!

Selaa ohjelmia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.



#### Pyrolyysi

Tämä toiminto mahdollistaa uunin sisäosan automaattisen puhdistuksen korkeassa lämpötilassa, joka polttaa rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet tuhkaksi.



#### Sulatus

Käytä tätä toimintoa pakasteiden hitaaseen sulattamiseen (kakut, leivonnaiset, leipä, sämpylät ja pakastetut hedelmät). Sulatusajan puolivälissä palat tulee kääntää toisinpäin, sekoittaa ja erotella, jos ne ovat jäätyneet kiinni toisiinsa.



#### Uudelleenlämmitys

Tätä toimintoa käytetään jo kypsennetyn ruoan lämmittämiseen. Voit asettaa lämpötilan ja uudelleenlämmityksen alkamis- ja päättymisajan.



#### Lautasen lämmitys

Tällä toiminnolla voit lämmittää astiasi (lautaset, kupit) ennen ruoan tarjoilemista, jotta ruoka pysyisi pidempään lämpimänä. Voit asettaa lämpötilan ja uudelleenlämmityksen alkamis- ja päättymisajan.

## Näppäinten lukitseminen

Lapsilukon aktivoimiseksi pidä valonäppäintä  painettuna 5 sekunnin ajan. **Loc** näkyy näytöllä. Kun pidät valonäppäintä painettuna pitkään, lapsilukko poistetaan käytöstä.

- Jos lapsilukko aktivoidaan ilman ajastintoimintoa (vain kello näkyy näytöllä), uuni ei toimi.

- Jos lapsilukko aktivoidaan ajastintoiminnon jälkeen, uuni toimii normaalisti. Asetuksia ei kuitenkaan voi muuttaa.
- Kun lapsilukko on käytössä, kypsennys- tai paistojärjestelmiä (tiloja) tai lisätoimintoja ei voi muuttaa. Kypsennys-/paisto-/paahtoprosessi voidaan vain pysäyttää tai kytkeä pois päältä.
- Lapsilukko jää aktivoituksi myös sen jälkeen, kun uuni on kytketty pois päältä. Uuden järjestelmän valitsemiseksi lapsilukko on ensin poistettava käytöstä.



# Kypsennyksen aloittaminen



Aloita kypsennys painamalla **start | stop**-näppäintä.

Näytöllä näkyy vuorotellen virta ja asetettu lämpötila, kunnes asetettu lämpötila saavutetaan ensimmäisen kerran. Lämpötilasymboli vilkkuu aluksi. Kun haluttu lämpötila on saavutettu, se sammuu.



## TIEDOTE!

Jos ajastintoimintoa ei ole valittu, paistoaika tulee näkyviin näyttöyksikköön. Lyhyt äänimerkki kuuluu, kun uuni saavuttaa valitun lämpötilan.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

## Ylimääräinen gratinointi

Tämän toiminnon voi aktivoida vasta 10 minuuttia kypsennyksen aloittamisen jälkeen (symboli \*\*\* GRATIN \*\*\* tulee näkyviin näyttöyksikköön).

Avaa asetukset painamalla NUPPIA. Käännä NUPPI merkin \*\*\* GRATIN \*\*\* kohdalle ja vahvista valintasi. Käännä NUPPIA uudelleen ja valitse täysin valaistu merkki. Vahvista valintasi. Toiminto on nyt aktivoitu. 10 minuutin kypsennysaika (10:00) tulee näkyviin näyttöyksikköön.

Jos haluat muuttaa kestoa, paina NUPPIA kahdesti ja säädä aika kääntämällä (enintään 30 min). Vahvista valintasi.

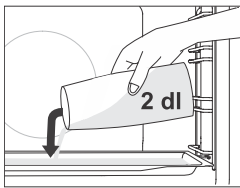
Toimintoa käytetään kypsennyksen viimeisessä vaiheessa, kun ruokaan lisätään kastiketta / kosteaa peitettä tai kuivaa peitettä tai kun lisäksi halutaan ruskistaa kuori. Gratinointi muodostaa ruokaan kullanruskean kuoren, joka suojaa ruokaa kuivumiselta ja antaa samalla miellyttävämmän ulkonäön ja paremman maun.



## TIEDOTE!

Toiminto voidaan myös poistaa käytöstä sen olemassa käynnissä.

Kierrä NUPPI asetuksen \*\*\* GRATIN \*\*\* kohdalle. Valitse himmennetty merkki ja vahvista valinta painamalla NUPPIA.



## Paistaminen lisäämällä höyryä ☞

Aseta **höyrynlisäyksellä** varustetuissa järjestelmissä matala paistopelti ensimmäisen tason kiskoille, kun uuni on vielä viileä. Kaada paistopelille enintään 2 dl vettä. Aseta valmistettava ruoka toiselle tasolle ja käynnistä järjestelmä.



## TIEDOTE!

Jos käytät syvää paistopeltiä, aseta se suositeltua asetustaulukkoa korkeammalle tasolle.

Toiminnon optimaalisen toiminnan vuoksi älä avaa uuninluukkua äläkä lisää vettä kypsennyksen aikana.

# Kypsennyksen päättäminen ja uunin sammuttaminen

Keskeytä toiminto painamalla **start | stop**-näppäintä. **End** näkyy näytöllä ja kuulet äänimerkin. Kolmen minuutin kuluttua näyttöön tulee kello.



## TIEDOTE!

Kun toiminto on suoritettu loppuun, kaikki ajastinasetukset pysäytetään ja poistetaan minuuttimuistutinta lukuun ottamatta. Näytöllä näytetään vuorokaudenaika (kello). Jäähdytystuuletin jatkaa käyntiään jonkin aikaa.

Uunin käytön jälkeen kondenssivesikanavaan (luukun alle) voi jäädä jonkin verran vettä. Pyyhi kanava sienellä tai liinalla.

# Yleisten asetusten valitseminen

Pidä näppäintä **extra bake** painettuna. **SEtt** näytetään näytöllä muutaman sekunnin ajan. Sen jälkeen näkyviin tulee yleisten asetusten valikko.

## TIEDOTE!

Selaa asetuksia kiertämällä NUPPIA. Vahvista jokainen asetusta painamalla NUPPIA tai **start** | **stop**-näppäintä.



### Kellonäyttö

Aseta kello kiertämällä NUPPIA. **CLoc** näkyy näytöllä. Vahvistamisen jälkeen voit valita 12 tunnin ja 24 tunnin kellonäytön välillä. Vahvista ja aseta sitten kello/vuorokaudenaika. Aseta ensin minuutit. Vahvista, aseta tunnit ja vahvista uudelleen.



### Äänimerkin voimakkuus

Valitse kolmesta äänimerkin voimakkuudesta. Valitse **Vol**-asetus kiertämällä NUPPIA. Vahvista asetusta ja aseta äänenvoimakkuus. Käytettävissä on neljä äänenvoimakkuustasoa (nolla palkkia – POIS PÄÄLTÄ, yksi, kaksi tai kolme palkkia).



### Näytön valaistus

Valitse näytön kolmen valonvoimakkuustason väliltä. Valitse **brht**-asetus kiertämällä NUPPIA. Vahvista valinta ja valitse pienempi tai suurempi voimakkuus. Käytettävissä on kolme valaistustasoa (yksi, kaksi tai kolme palkkia).



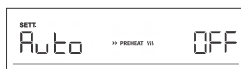
### Näyttöyksikkö – yötila

Tämä toiminto himmentää näytön automaattisesti (vaihtaa korkeasta matalalle valaistustasolle) yöllä (klo 20.00 - 6.00). Valitse **nGht**-asetusta. Kytke On tai OFF kiertämällä NUPPIA.



### Valmiustila

Tämä toiminto kytkee kellonäytön päälle tai pois päältä. Valitse **hi dE**-asetusta. Kytke päälle tai pois päältä kiertämällä NUPPIA.



### Automaattinen nopea esilämmitys

Tämä toiminto mahdollistaa nopean esilämmityksen automaattisen lisäyksen paistojärjestelmiin, joissa sitä voidaan käyttää. Valitse **Auto**-asetusta kiertämällä NUPPIA. Valitse On tai OFF.




### Sapattitila

Sapattitoiminto mahdollistaa ruoan pitämisen lämpimänä ilman, että uunia joudutaan kytkemään päälle tai pois päältä.

Valitse **SAbb** kiertämällä NUPPIA. Valitse On tai OFF.

Aseta kesto (24 - 72 tuntia) ja lämpötila. Vahvista jokainen asetus painamalla NUPPIA.

Jos haluat uunin valon olevan päällä koko ajan, kytke se päälle koskemalla

 -symbolia.

Kosketa **start | stop** -näppäintä käynnistääksesi ajastimen. **SAbb** näkyy näytöllä.

Kaikki äänet ja toiminnot poistetaan käytöstä **on | off** -näppäintä lukuun ottamatta.



### TIEDOTE!

Sähkökatkoksen sattuessa Sapattitila poistetaan käytöstä ja uuni palaa alkutilaan.



### Tehdasasetukset

Tämä toiminto mahdollistaa laitteen palauttamisen tehdasasetuksiin.

**FAct** näkyy näytöllä. Valitse rES kiertämällä NUPPIA. Vahvista pitämällä **start | stop**-näppäintä painettuna animaation loppuun saakka.



### VAROITUS!

Sähkökatkon yhteydessä tai kytkettäessä laite pois päältä kaikki ylimääräiset toimintoasetukset pysyvät tallentuneina vain muutamia minutteja. Sen jälkeen kaikki asetukset äänimerkkiä ja näytön himmennystä lukuun ottamatta palautetaan tehdasasetuksiin.

# Yleisiä vinkkejä ja neuvoja paistamiseen























- Poista kaikki tarpeettomat tarvikkeet uunista paistamisen aikana
- Käytä tarvikkeita, jotka on valmistettu lämmönkestävistä, heijastamattomista materiaaleista (mukana toimitetut paistopellit, leivinpellit ja astiat, emalipinnoitteiset paistoastiat, karkaistut lasiset astiat). Kirkkaanväriset materiaalit (ruostumaton teräs tai alumiini) heijastavat lämpöä. Tämän vuoksi ruoan lämpökäsittely niissä on tehottomampaa.
- Aseta paisto- ja leivinpellit aina kiskojen päähän. Kun paistat ritilällä, aseta paisto- ja leivinpellit ritilän keskelle.
- Optimaaliseen ruoanvalmistukseen suosittelemme noudattamaan paistotaulukossa määriteltyjä ohjeita. Valitse alempi määritelty lämpötila ja lyhin määritetty paisto-aika. Kun tämä aika on kulunut, tarkista tulokset ja säädä sitten asetuksia tarpeen mukaan.
- Älä avaa uuninluukkua paistamisen aikana, ellei se ole ehdottoman välttämätöntä.
- Älä aseta paistopeltejä suoraan uunin pohjalle.
- Älä käytä monikäyttöistä syvää paistopeltiä ensimmäisellä kiskotasolla uunin ollessa toiminnassa.
- Älä peitä uunin pohjaa tai lankaritulaa alumiinifoliolla.
- Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.
- Aseta paistoastiat aina lankaritulalle.
- Kun paistat useilla tasoilla samanaikaisesti, aseta yleiskäyttöinen syvä paistopelti alemmalle tasolle.
- Kun kypsennät vanhojen keittokirjojen reseptien mukaisesti, käytä pohja- ja ylävastuksia (kuten perinteisissä uunissa) ja aseta lämpötila 10 °C reseptin ohjetta alhaisemmaksi.
- Varmista leivinpaperia käytettäessä, että se kestää korkeita lämpötiloja. Leikkaa se aina sopivankokoiseksi. Leivinpaperi estää ruoan tarttumisen paistopeltiin ja helpottaa ruoan irrottamista paistopelliltä.
- Valmistettaessa suurempia lihapaloja tai kosteampia leivonnaisia, uunin sisällä muodostuu runsaasti höyryä, joka puolestaan voi tiivistyä uuninluukkuun. Tämän on luonnollinen ilmiö, eikä vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi luukku ja luukun lasi kuiviksi ruoanvalmistuksen jälkeen.
- Kun paistat suoraan lankaritulällä, aseta yleiskäyttöinen syvä uunipelti yhtä tasoa alemmalle tasolle rasvaneräysastiaksi.

**Uunin nopea esilämmitys:** Esilämmitä uuni vain, jos tämän käyttöohjeen taulukoiden resepti sitä edellyttää. Jos esilämmität uunia, älä aseta ruokaa uuniin ennen kuin uuni on täysin lämmennyt. Lämpötilalla on merkittävä vaikutus lopputulokseen. Nopeaa esilämmitystä suositellaan pienille lihallekkeille (ulkofilee) sekä hiivahapatteille ja taikinoille, jotka vaativat lyhyemmän paistoajan. Tyhjän uunin lämmittäminen kuluttaa paljon energiaa. Siksi suosittelemme mahdollisuuksien mukaan useiden ruokien kypsentämistä peräkkäin tai useiden ruokien samanaikaista valmistusta.




























**GentleBake:** Tämä toiminto mahdollistaa hitaan ja hallitun kypsennyksen alhaisessa lämpötilassa. Liamehut jakautuvat tasaisesti ja liha pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Hidas GentleBake-kypsennysmenetelmä sopii herkille, luuttomille lihallekkeille. Ruskista liha huolellisesti joka puolelta paistinpannalla ennen hidasta kypsennystä.

# Paistotaulukko






























HUOMAA: Ruoat, jotka vaativat täysin esilämmitettyä uunia, on merkitty taulukossa yhdellä tähdellä \* . Ruoat, joille riittää 5 minuutin esilämmitys, on merkitty kahdella tähdellä \*\* . Tässä tapauksessa älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

Ruoka			°C	min
<b>LEIVONNAISET JA LEIPOMOTUOTTEET</b>				
<b>Leivonnaiset/kakut muoteissa</b>				
Sokerikakku	3		200-220	60-70
piirakka täytteellä	2		180	60-70
marmorikakku	2		170-180	50-60
kakku, jossa on hapatettua taikinaa, Gugelhupf (nippukakku, paunakakku)	2		170-180	45-55
piirakka, torttu	3		170-180	35-45
browniet	2		170-180	30-35
<b>leivonnaiset paisto- ja leivinpelleillä</b>				
struudelit	2		180-190	60-70
struudelit, pakastetut	2		200-210	34-45
kääretorttu	3	 + paistopelti, jossa vettä	170-180 *	13-18
hillotäytteiset pullat (Buchtel)	2		180-190	30-40
<b>keksit</b>				
kuppikakut	3		160 *	25-35
kuppikakut, 2 tasoa	2, 4		155-165 *	30-40
hiivahapattaiset pienet leivonnaiset	2		180 *	17-22
hiivahapattaiset pienet leivonnaiset, 2 tasoa	2, 4		160 *	18-25
lehtitaikinalleivonnaiset	3		200-220	30-45
lehtitaikinalleivonnaiset, 2 tasoa	2, 4		170 *	25-30
<b>keksit/pikkuleivät</b>				
pursotetut keksit	3		150 *	30-40
pursotetut keksit, 2 tasoa	2, 4		150 *	30-40
pursotetut keksit, 3 tasoa	1, 3, 5		145 *	40-50
keksit/pikkuleivät	3		160-180	40-50

Jatkoa edellisivun taulukolle





























<b>Ruoka</b>			 °C	 min
keksit, 2 tasoa	2, 4		150-160 *	20-25
marenki	3		80-100 *	120-150
marenki, 2 tasoa	2, 4		80-100 *	120-150
macaronit	3		130-140 *	15-20
macaronit, 2 tasoa	2, 4		130-140 *	15-20
<b>leipä</b>				
kohottamien ja tarkistus	2		40-45	30-45
leipää paistopellillä	2	 + paistopelti, jossa vettä	190-200	40-55
leipää paistopellillä, 2 tasoa	2, 4		190-200 *	40-55
leipää vuoassa	3		190-200	30-45
leipää vuoassa, 2 tasoa	2, 4		200-210	30-45
leipä (focaccia)	2		270	15-25
tuoreet sämpylät (sämpylät/aamiaissämpylät)	3	 + paistopelti, jossa vettä	180-200	20-30
tuoreet sämpylät (sämpylät/aamiaissämpylät), 2 tasoa	2, 4		200-210 *	15-20
paahdettu leipä	5		240	4-6
lämpimät voileivät	5		240	3-5
<b>pizza ja muut ruoat</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 ritilätasoa	2, 4		210-220 *	25-30
pakastepizza	2		200-220	10-20
pakastepizza, 2 tasoa	2, 4		200-220	10-25
suolainen piirakka, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>LIHA</b>				
<b>naudan- ja vasikanliha</b>				
naudanpaisti (kylki, takapaisti), 1,5 kg	2		160-170	130-160
keitetty naudanliha, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Jatkoa edellisivun taulukolle

Ruoka			 °C	 min
ulkofilee, medium, 1 kg	2		170-190 *	40-60
naudanpaisti, hitaasti kypsennetty	2		120-140 *	250-300
naudanlihapihvit, kypsä, paksuus 4 cm	4		220-230	25-30
hampurilaispihvit, paksuus 3 cm	4		220-230	25-35
vasikanpaisti 1.5 kg	2		160-170	120-150
<b>porsaanliha</b>				
porsaanpaisti, takapaisti, 1,5 kg	3		200-220	100-220
porsaanpaisti, lapa, 1,5 kg	3		180-190	90-120
porsaan ulkofilee, 400 g	2		80-100 *	80-100
porsaanpaisti, hitaasti kypsennetty	2		100-120 *	200-230
porsaan kyljet, hitaasti kypsennetty	2		120-140 *	210-240
porsaan kyljykset, paksuus 3 cm	4		220-230	20-25
<b>siipikarja</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
siipikarja täytteellä, 1,5 kg	2		170-180	70-90
siipikarja, rinta	2		170-180	45-60
kananreidet	3		210-220	25-40
kanansiivet	4		210-220	25-40
siipikarja, rinta, hitaasti kypsennetty	3		100-120 *	60-90
<b>liharuoat</b>				
lihamureke, 1 kg	2		170-180	60-70
grillimakkarat, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>KALAT JA ÄYRIÄISET</b>				
kokonainen kala, 350 g	4		230-240	12-20
kalafilee, paksuus 1 cm	4		220-230	8-12
kalapihvi, paksuus 2 cm	4		220-230	10-15
kampasimpukat	4		230 *	5-10
katkaravut	4		230 *	3-10
<b>VIHANNEKSET</b>				
uuniperunat, suikaleet	3		210-220 *	30-40



Jatkoa edellisivun taulukolle

Ruoka			 °C	 min
uuniperunat, puolitetut	3	 + paistopelti, jossa vettä	200-210 *	40-50
uuniperunat (kuoriperuna)	3		190-200	30-40
ranskalaiset, kotitekoiset	4		210-220 *	20-30
sekavihannekset, suikaleet	3	 + paistopelti, jossa vettä	190-200	30-40
täytetyt vihannekset	3		190-200	30-40
<b>PERINTEISET TUOTTEET – PAKASTETUT</b>				
Ranskalaiset perunat	3		210-220	20-25
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	2, 4		190-210	30-40
Kanamedaljongit	4		210-220 *	12-17
Kalapuikot	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
kuutioidut vihannekset	2		190-200	20-30
croissantit	3		170-180	18-23
<b>PAISTETUT VANUKKAAT, KOHOKKAAT JA GRATINOIDUT RUOAT</b>				
pernamoussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
makea paistettu vanukas	2		160-180	40-60
makea kohokas	2		160-180 *	35-45
gratinoidut ruoat	3		170-190	30-45
täytetyt tortillat, enchiladat	2		180-200	20-35
juuston grillaaminen	4		240 **	6-9
<b>MUU</b>				
säilöntä	2		180	30
sterilointi	3		125	30
kypsentäminen bain-marie (kaksikerroskattila)	2		150-170 *	/
uudelleenlämmitys	3		60-95	/
lautasten lämmittäminen	2		75	15

# Kypsentäminen lämpötila-anturilla (**BAKESENSOR**)

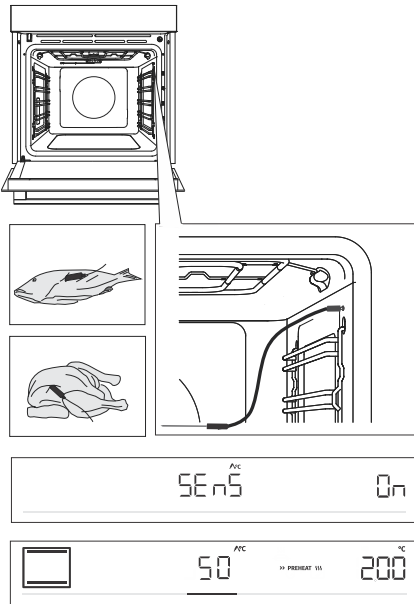
(mallista riippuen)

Lämpötila-anturi mahdollistaa ruoan ytimen lämpötilan tarkan seurannan kypsennyksen aikana.



## **VAROITUS!**

**Lämpötila-anturi ei saa olla suoraan lämpövastusten läheisyydessä.**



**1** Työnnä anturin metallipää ruoan paksuimpaan osaan.

**2** Liitä anturin pistotulppa pistorasiaan, joka sijaitsee uunin sisällä etuosassa oikeassa yläkulmassa (ks. kuva). **SEnS** näkyy näyttöyksikössä. Ota toiminto käyttöön kääntämällä nuppi asentoon On. Poista toiminto käytöstä noudattamalla samaa menetelmää. Valitse OFF näyttöyksiköstä.

**HUOM:** Valikkoon **SEnS** siirtymistä varten keskeytä meneillään oleva ruoanvalmistusprosessi ja liitä anturi pistorasiaan. Kun työnnät anturin pistorasiaan, uunin aiemmin valitut ja asetetut toiminnot poistetaan.

**3** Valitse haluamasi järjestelmä ja kypsennyslämpötila (lämpötila-alueella 210 °C asti). Anturin toimintasymboli ja esiasetettu lämpötila näkyvät näyttöyksikössä. Voit muuttaa lämpötilaa kiertämällä NUPPIA. Määritä ruoan haluttu lopullinen ydinlämpötila (30–99 °C).

**HUOMAUTUS:** Anturia käytettäessä paistoajan asettaminen ei ole mahdollista.

**4** Vahvista asetus koskettamalla **start | stop**-näppäintä.

**5** Kun asetettu ytimen lämpötila on saavutettu, uuni sammuu automaattisesti. **End** näytetään näyttöyksikössä. Uunista kuuluu äänimerkki, joka voidaan sammuttaa koskettamalla mitä tahansa näppäintä. Minuutin kuluttua äänimerkki sammuu automaattisesti.

**TIEDOTE!**

Kypsennyksen aikana asetettu lämpötila ja ruoan ytimen senhetkinen lämpötila vuorottelevat näyttöyksikössä. Voit muuttaa kypsennyslämpötilaa tai ruoan ytimen tavoitelämpötilaa kypsennyksen aikana.

**Anturin oikea käyttö ruoan tyyppin mukaan:**

- siipikarja: työnnä anturi rintapalan paksuimpaan osaan
- punainen liha: työnnä anturi vähärasvaiseen osaan, jossa ei ole rasvakerrosta
- pienemmät luiset palat: työnnä anturi luun vieressä olevalle alueelle
- kala: työnnä anturi pään taakse selkäruotoa kohti.

**VAROITUS!**

Poista anturi varovasti ruoasta käytön jälkeen, irrota pistoke uunin pistorasiasta ja puhdista se.

Jos SEnS näytetään näyttöyksikössä, kun lämpötila-anturi ei ole kytkettynä, puhdista pistorasia. Yritä kytkeä ja irrottaa lämpötila-anturi useita kertoja peräkkäin.

**TIEDOTE!**

Jos et käytä anturia, poista se uunista.

## Suosittelvat kypsyytasot erityyppisille lihoille

Ruoan tyyppi	sininen (raaka)	medium -	medium	medium +	kypsä
<b>NAUDANLIHA</b>					
naudanliha, paahtopaisti	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
naudanliha, ulkofilee	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
paahtopaisti/takapaisti	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hampurilaispihvit	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>VASIKANLIHA</b>					
vasikanliha, ulkofilee	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vasikanliha, takapaisti	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SIANLIHA</b>					
paahtopaisti, niska	/	/	/	65-70	75-85
porsaan ulkofilee	/	/	/	60-69	/
lihamureke	/	/	/	/	80-85
<b>LAMMAS</b>					
lammas	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KARITSA</b>					
karitsa	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>VUOHENLIHA</b>					
vuohi	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>LINNUNLIHA</b>					
siipikarja, kokonainen	/	/	/	/	82-90
siipikarja, rinta	/	/	/	/	62-65
<b>KALAT JA ÄYRIÄISET</b>					
taimen	/	/	/	62-65	/
tonnikala	/	/	/	55-60	/
lohi	/	/	/	52-55	/

# Puhdistus ja huolto



## **VAROITUS!**

**Muista irrottaa laite verkkovirrasta ja antaa sen jäähtyä ennen puhdistuksen aloittamista.**

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

Puhdistuksen helpottamiseksi uunin sisäpinnat ja paisto- ja leivinpelti on pinnoitettu erikoisemalilla sileän ja kestävänn pinnan varmistamiseksi.

Puhdista laite säännöllisesti ja käytä lämmintä vettä ja astianpesuainetta suurempien epäpuhtauksien ja kalkkikiven poistamiseksi. Käytä puhdasta pehmeää liinaa tai sieniliinaa.

**Laitteen ulkopinta:** poista epäpuhtaudet lämpimällä saippuavedellä ja pehmeällä liinalla ja pyyhi sitten pinnat kuiviksi.

**Laitteen sisäpinnat:** käytä pinttyneelle lialle ja tahroille tavallisia uuninpuhdistusaineita. Kun käytät tällaisia puhdistusaineita, pyyhi laite perusteellisesti märkäliinalla kaikkien puhdistusainejäämien poistamiseksi.

**Varusteet ja kiskot:** puhdista lämpimällä saippuavedellä ja kostealla liinalla. Pinttyneelle lialle ja tahroille suosittelemme esiliuottamista ja harjan käyttöä.

Jos puhdistustulokset eivät ole tyydyttäviä, puhdista uudelleen.



## **TIEDOTE!**

Älä koskaan käytä aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita ja varusteita (hankaavat sienet ja puhdistusaineet, tahrn- ja ruosteenpoistoaineet, kaapimet lasikeraamisille levyille).

Uunitarvikkeet ovat konepesunkestävät.

Ruoantähteet (rasva, sokeri, proteiini) voivat syttyä laitteen käytön aikana. Poista siksi suuremmat liat uunin sisältä ja varusteista ennen jokaista käyttöä.

# Automaattinen uuninpuhdistus – pyrolyysi

Tämä toiminto mahdollistaa korkean lämpötilan avulla laitteen sisäpintojen ja joidenkin mukana toimitettujen varusteiden puhdistamisen helposti. Puhdistamisen aikana rasvajäämät ja muut epäpuhtaudet palavat.

Käytettävissä on kolme pyrolyysitasoa (puhdistustehoa), joiden kesto vaihtelee:

Taso	Puhdistusteho	Puhdistuksen tarkoitus	Ohjelman kesto
1	Pikapuhdistus	Pienille epäpuhtauksille	2 tuntia
2	Keskitehoinen puhdistus	Havaittavat suuret epäpuhtaudet	2 h 15 min
3	Tehopuhdistus	Pinttyneet ja pysyvät (vanhemmat) epäpuhtaudet	2 h 30 min


HUOMAUTUS: mitä pinttyneempää lika on, sitä korkeampi taso on valittava.

## Pyrolyysipuhdistuksen valmistelu

Uunin keskimääräisen käytön perusteella suosittelemme tekemään pyrolyysipuhdistuksen kerran kuukaudessa.

- Poista uunista kaikki varusteet, lankaohjaimet mukaan lukien. Varusteiden (yleiskäyttöiset syvät tai matalat paistopellit) pyrolyysipuhdistus on mahdollista vain, jos uuni on varustettu ylimääräisillä lankaohjaimilla (katso luku ”Toimitettujen varusteiden pyrolyyttinen puhdistus”).
- Poista uunista kaikki näkyvä lika ja ruoantähteet.
- Aloita pyrolyysipuhdistus vasta, kun laite on jäähtynyt.
- Jos uuni on varustettu ylimääräisillä lankaohjaimilla, aseta varusteet toisen tai kolmannen tason ohjaimille. Älä koskaan aseta niitä ensimmäiselle tasolle.



**1.** Kosketa **extra bake**-näppäintä, jos haluat näyttää lisätoimintoja näyttöyksikössä. Kierrä NUPPIA niin, että symbolit  ja **P** syttyvät, ja vahvasta valintasi. Näytölle ilmestyy kolme puhdistustehotasoa. Valitse puhdistusteho kiertämällä NUPPIA. Mitä pinttyneempää lika on, sitä korkeampi tehotaso on valittava. Oletusasetukseksi on valittu keskitaso. Vahvasta asetus painamalla NUPPIA. Kosketa **start I stop** -näppäintä. Ajastin käynnistyy.



**2.** Tietyn ajan kuluttua uunin luukku lukkiutuu automaattisesti turvallisuutesi vuoksi. **Loc** näkyy näyttöyksikössä, kun lukko on kytketty.



**3.** Kun ohjelma on valmis, **End** näytetään näyttöyksikössä ja kuulet äänimerkin.

- Kun pyrolyyttinen puhdistus on valmis ja uuni on jäähtynyt, uunin luukun lukitus avautuu automaattisesti.
- Kun uunin sisäosa on täysin jäähtynyt, pyyhi se kuumalla saippualliuoksella ja pehmeällä liinalla jäämien poistamiseksi (esim. tuhka).



### **VAROITUS!**

Pyrolyysipuhdistuksen aikana voi vapautua epämiellyttäviä hajuja ja savua sekä ärsyttäviä höyryjä ja kaasuja. Varmista siksi, että tilassa on toimenpiteen aikana hyvä ilmanvaihto. Älä oleskele kyseisessä tilassa pitkiä aikoja. Älä anna lasten tai lemmikkien tulla uunin lähelle.

Pyrolyysiprosessin aikana elintarvike- ja rasvajäämät voivat syttyä. Poista siksi kaikki epäpuhtaudet uunin sisältä ennen prosessin aloittamista.

Laitteen ulkopinta kuumenee pyrolyyttisen puhdistusprosessin aikana. Älä koske uunin luukkuun äläkä koskaan ripusta luukun kahvaan syttyviä esineitä, kuten keittiöliinoja tai pyyhkeitä.

Älä yritä avata luukkua sen ollessa lukittuna (pyrolyyttisen puhdistuksen aikana ja laitteen jäähtyessä puhdistuksen jälkeen)! Puhdistusprosessi voi keskeytyä ja palovammojen vaara on olemassa!

Suosittelemme niiden poistamista keittiöstä pyrolyyttisen puhdistuksen ajaksi ja keittiön perusteellista tuuletusta puhdistuksen jälkeen.

### **Toimitettujen varusteiden pyrolyyttinen puhdistus**

- Mukana toimitetut varusteet (yleiskäyttöinen syvä paistopelti, matala leivinpelti) voidaan puhdistaa pyrolyysillä vain, jos uunissa on ylimääräiset lankatelinekiskot.
- Aseta lisävarusteet toisen tai kolmannen kiskotason uraan – älä koskaan käytä ensimmäistä kiskotasoa.
- Odota pyrolyyttisen puhdistuksen jälkeen, että varuste jäähtyy, ja puhdistu se kuumalla saippualliuoksella ja kostealla liinalla.



### **VAROITUS!**

**Jos uunissa on pidennettävät kiskot, varusteita ei saa puhdistaa pyrolyysillä.**



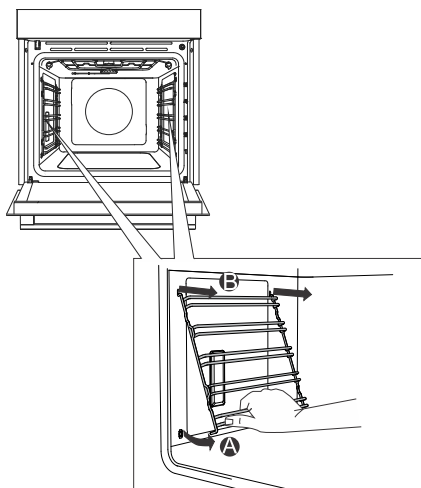
### **TIEDOTE!**

Parempien puhdistustulosten saamiseksi suosittelemme uunin ja lisävarusteiden/tarvikkeiden puhdistamista erikseen. Kun käytät pyrolyyttistä puhdistusprosessia varusteen puhdistamiseen, uunin sisäosa ei ehkä ole täysin puhdas syklin lopussa.

Jos et ole tyytyväinen puhdistustuloksiin, suosittelemme prosessin toistamista.

Itsepuhdistusprosessin tuloksena uunin sisäosa ja varusteet voivat värjäytyä ja menettää kiiltönsä. Tämä ei vaikuta uunin tai lisävarusteiden/tarvikkeiden toimivuuteen.

## Lankakiskojen ja kiinteiden ulosvedettävien kiskojen irrotus (pidennettävät)



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

**B** Poista ne ylhäällä olevista aukoista.

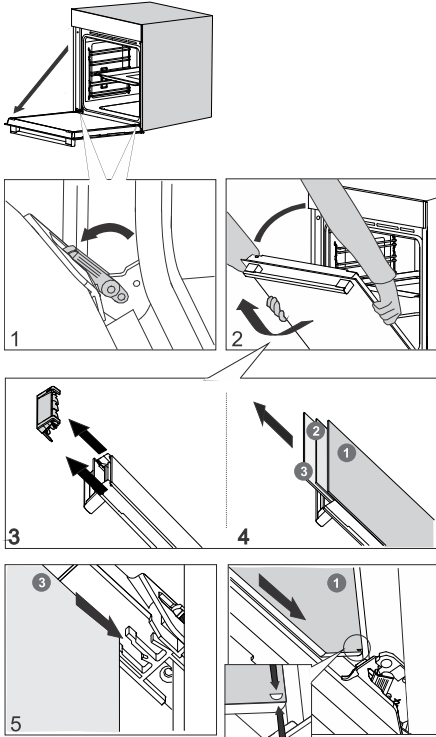


### **TIEDOTE!**

Kun irrotat kiskoja, älä vahingoita emalipinnoitetta.



# Uuninluukun ja lasien irrottaminen ja vaihtaminen



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

**2** Uuninluukku kiinnitetty saranoihin erityistuilla, joissa on myös turvavivut. Käännä turvavipu luukkuun kohti 90°. Sulje luukku hitaasti 45° kulmaan (suhteessa täysin suljetun luukun sijaintiin). Nosta sitten luukku ja vedä se ulos.

Uuninluukun **lasi** voidaan puhdistaa sisäpuolelta, mutta se on ensin poistettava uuninluukusta. Toimi ensin kohdassa 2 kuvatulla tavalla, mutta älä poista sitä.

**3** Irrota ilmanohjain. Pidä sitä käsilläsi luukun vasemmalla ja oikealla puolella. Poista se vetämällä sitä hieman itseäsi kohti.

**4** Pidä luukun lasia yläreunasta ja irrota se. Tee sama toiselle ja kolmannelle lasille (mallista riippuen).

**5** Aseta lasit takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

## TIEDOTE!

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

## VAROITUS!

Uuninluukun sarana voi sulkeutua huomattavalla voimalla. Käännä siksi aina molemmat turvavivut tukeen, kun asennat tai irrotat uuninluukkuja.

## Luukun pehmeä sulkeminen ja avaaminen

(mallista riippuen)

Uuninluukku on varustettu järjestelmällä, joka vaimentaa sen sulkeutumisvoimaa ja joka alkaa vaikuttaa 75° kulmassa. Se mahdollistaa vaivattoman, hiljaisen ja pehmeän sulkemisen. Kevyt työntö (15° kulmassa suhteessa suljetun luukun asentoon) riittää sulkemaan luukun automaattisesti ja äänettömästi.

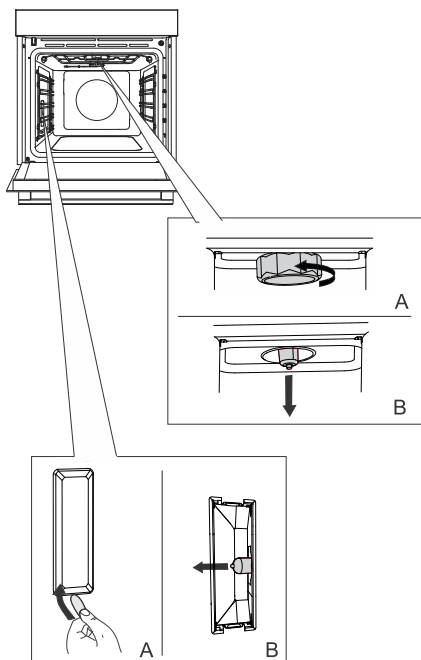
## VAROITUS!

Jos luukun sulkemiseen käytetty voima on liian suuri, järjestelmän teho heikkenee tai järjestelmä ohitetaan turvallisuussyistä.

# Lampun vaihtaminen

Lamppu on kuluva osa, eikä takuumme siten kata sitä. Poista kaikki varusteet uunista ennen lampun vaihtamista.

Halogeenilamppu: G9, 230 V, 25 W



**1** Irrota ja poista suojus (vastapäivään). Poista halogeenilamppu.

**2** Irrota suojus litteällä muovityökälulla. Poista halogeenilamppu.



## TIEDOTE!

Älä vahingoita emalipinnoitetta.

Käytä suojavaarusteita, ettet polta itseäsi.



## VAROITUS!

Vaihda lamppu vain, kun laite on irrotettu virtalähteestä.

# Vianetsintä ja virhetaulukko

## Erityiset varoitukset ja virheilmoitukset

**Takuuajan kuluessa ainoastaan valmistajan valtuuttama huoltopalvelu voi tehdä korjauksia.**

Varmista ennen korjaustöiden aloittamista, että laite on irrotettu virtalähteestä joko poistamalla sulakkeet tai vetämällä virtajohdon irti pistokkeesta.

Laitteen luvattomat korjaukset voivat aiheuttaa sähköiskun ja oikosulun vaaran. Siksi niitä ei saa tehdä itse. Jätä tällainen työ asiantuntijalle tai huoltoteknikolle.

Jos laitteen käytössä ilmenee pieniä ongelmia, tarkista tästä käyttöohjeesta, voitko korjata ongelman itse.

Jos laite ei toimi oikein tai ollenkaan virheellisen käytön tai käsittelyn vuoksi, huoltoteknikon vierailu ei ole ilmainen, vaikka laitteen takuu olisi voimassa.

Säilytä ohjeet myöhempää tarvetta varten ja luovuta ne laitteen mukana mahdollisille tuleville omistajille tai käyttäjille.

Seuraavassa on joitakin yksinkertaisia neuvoja pienten vikojen korjaamista varten.

Ongelma/vika	Syy
<b>Kotisi pääsulake palaa usein.</b>	Ota yhteys huoltoon.
<b>Uunin valo ei toimi.</b>	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Lampun vaihtaminen.
<b>Ohjauksikkö ei vastaa, näyttö on jumittunut.</b>	Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi (irrota sulake tai kytke pääkytkin pois päältä), kytke laite takaisin verkkovirtaan ja kytke se päälle.
<b>Näyttöön tulee virhekoodi ErrX. Jos kyseessä on kaksinumeroinen virhekoodi, ErXX näytetään.</b>	Elektroniikkamoduulin toiminnassa on häiriö. Irrota laite verkkovirrasta muutamaksi minuutiksi. Jos virheilmoitus saadaan uudelleen, ota yhteys huoltoon.
<b>Näyttöön tulee SEnS, kun lämpötila-anturia ei ole kytketty.</b>	Puhdista liitäntä. Yritä kytkeä ja irrottaa lämpötila-anturi useita kertoja peräkkäin.

Jos ongelma ei ratkea edellä olevien ohjeiden avulla, soita valtuutetulle huoltoteknikolle. Takuu ei kata laitteen virheellisestä liitännästä tai käytöstä johtuvia korjaustöitä tai takuuvaateita. Tällaisessa tapauksessa käyttäjä vastaa itse korjauskustannuksista.

# Käytöstä poisto



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

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

Tuotteen oikea **hävittäminen** auttaa ehkäisemään haitallisia vaikutuksia ympäristöön ja ihmisten terveyteen, mitä voisi tapahtua virheellisessä tuotteen hävittämisessä. Saadaksesi yksityiskohtaista tietoa tuotteen hävittämisestä ja käsittelystä ota yhteyttä asianmukaisiin jätehuollosta vastuussa oleviin kunnallisiin viranomaisiin, jätehuoltopalveluun tai liikkeeseen, josta ostit tuotteen.

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

# Paistotesti





















EN60350-1: Käytä vain valmistajan toimittamia laitteita.

Aseta paistopelti aina kiskon päätyasentoon asti. Sijoita vuokaleivonnaiset tai -kakat kuvan osoittamalla tavalla.

\* Esilämmitä laite haluttuun lämpötilaan. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

\*\* Esilämmitä laitetta 10 minuutin ajan. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

\*\*\* Käännä, kun ruoanvalmistuksen ajasta on kulunut 2/3.

LEIVONTA						
Ruoka	Varusteet	Vuokien sijoittaminen		 °C	 min	
keksit/leivonnaiset – yksi ritilä	matala paistopelti		3	150	25-40	
keksit/leivonnaiset – yksi ritilä	matala paistopelti		3	135 **	35-50	
leivonnaiset – kaksi ritilää/tasoa	matala paistopelti		2, 4	140 **	25-40	
leivonnaiset – kolme ritilää/tasoa	matala paistopelti		1, 4, 5	135	45-60	
vuokaleivokset – yksi ritilä	matala paistopelti		3	160-170 **	20-30	
vuokaleivokset – yksi ritilä	matala paistopelti		3	155 **	20-30	
vuokaleivokset – kaksi ritilää/tasoa	matala paistopelti		1,5	140 **	30-45	
vuokaleivokset – kolme ritilää/tasoa	matala paistopelti		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		2	150	45-55	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		2	160	45-55	
täytekakku – kaksi ritilää/tasoa	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		2, 4	170 *	45-55	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä		2	160 **	70-120	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä		2	160	70-120	
GRILLAUS						

Jatkoa edellisivun taulukolle

LEIVONTA						
paahdettu leipä	paistoritilä		5	max	4-7	<input type="checkbox"/>
pljeskavica (jauhelihapihvi)	paistoritilä + matala paistopelti leivinpaperi tippakaukalona		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>

**gorenje**



843507-a14

CE