

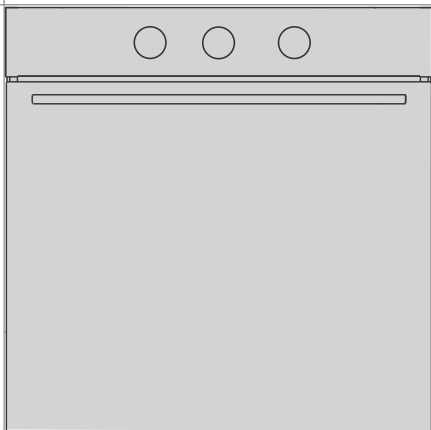


FI

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 liitántäohjeet toimitetaan erillisessä ohjeessa.

Käyttö-, asennus- ja liitántäohjeet 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

Turvatoimenpiteet	4
Muita tärkeitä turvallisuusvaroituksia	5
Laitteen kuvaus	7
Arvokilpi – tuotetiedot	7
Ohjausyksikkö	8
Paino-vetonupit	8
Laitteen varusteet	9
Merkkivalot	9
Kiskot	9
Uuninluukun kytkin	10
Jäähdytystuuletin	10
Uunin varustus ja tarvikkeet	10
Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa	12
Asetusten valitseminen	12
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA	12
PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN	14
AJASTINTOIMINNOT	14
Kypsennyksen aloittaminen	15
Kypsennyksen päättäminen ja uunin sammuttaminen	15
Yleisiä vinkkejä ja neuvoja paistamiseen	16
Paistotaulukko	17
Puhdistus ja huolto	21
Aqua Clean -ohjelman käyttö uunin puhdistamiseen	22
Lankakiskojen ja kiinteiden ulosvedettävien kiskojen irrotus (pidennettävät)	23
Uuninluukun ja lasien irrottaminen ja vaihtaminen	24
Lampun vaihtaminen	25
Vianetsintä ja virhetaulukko	26
Erityiset varoitukset ja virheilmoitukset	26
Käytöstä poisto	27
Paistotesti	28

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).

Laite kuumenee käytön aikana. Vältä koskemasta uunin sisällä oleviin lämpövastuksiin.

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.

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.

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 virtajohtot jäävät uuninluukun väliin, ne voivat vahingoittua ja aiheuttaa oikosulun. Pidä siksi muiden laitteiden virtajohtot turvallisen matkan päässä.

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

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.

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

Ole varovainen paistoprosessin lopussa ja paistamisen aikana uuninluukku 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 värisävyjen erot saman mallisarjan eri laitteiden tai komponenttien välillä voivat johtua eri tekijöistä, esim. eri kulmista, joista laitteita katsotaan, erivärisistä taustoista, materiaaleista ja huonevalaistuksesta.

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

Älä käytä laitetta, jos se on vaurioitunut. Soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



VAROITUS!

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

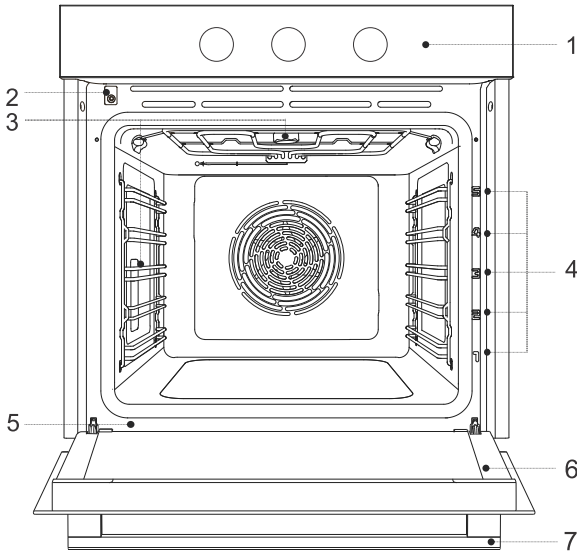
Laitteen kuvaus



TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.

Laitteen perusvarusteisiin kuuluvat lankakiskot, matala paistopelti ja ritiä.

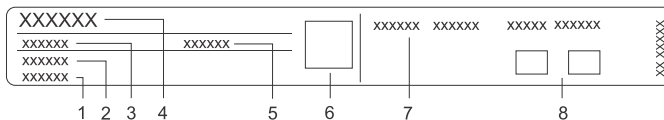


- 1 ohjausyksikkö
- 2 Uuninluukun kytkin
- 3 Valaistus
- 4 Kiskot – paistotasot

- 5 Arvokilpi
- 6 Uuninluukku
- 7 Luukun kahva

Arvokilpi – tuotetiedot

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

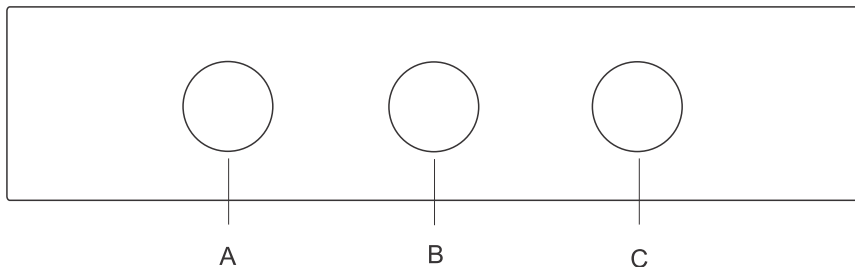


- 1 Sarjanumero
- 2 Malli
- 3 Tyyppi
- 4 Merkki

- 5 Koodi/tunnus
- 6 QR-koodi (mallista riippuen)
- 7 Tekniset tiedot
- 8 Vaatimustenmukaisuusmerkinnät/symbolit

Ohjausyksikkö

(mallista riippuen)



- A. järjestelmän valintanuppi
- B. Sammutusajastin (mallista riippuen)
- C. Lämpötilan asetusnuppi

Paino-vetonupit

(mallista riippuen)

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



VAROITUS!

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

Laitteen varusteet

Merkkivalot

(mallista riippuen)

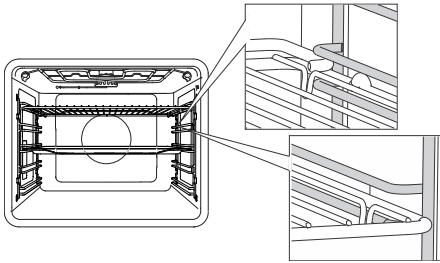
Merkkivalo: ilmaisee lämmittimen toiminnan. Kun lämmittimet ovat käynnissä, valo palaa (laitteessa, jossa ei ole ajastinta)

Lämpötilan merkkivalo: tämä valo palaa, kun uunin lämmittimet ovat toiminnassa, ja sammuu, kun asetettu lämpötila saavutetaan.

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.

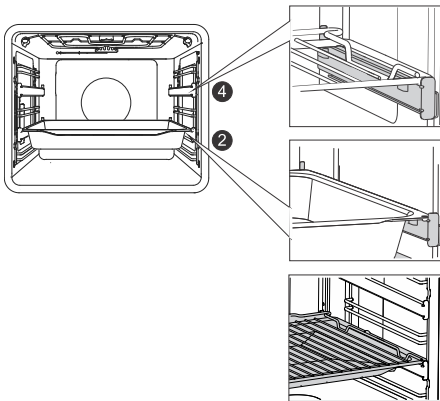
Lankaohjaimet



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

Kiinteät ulosvedettävät kiskot

(mallista riippuen)

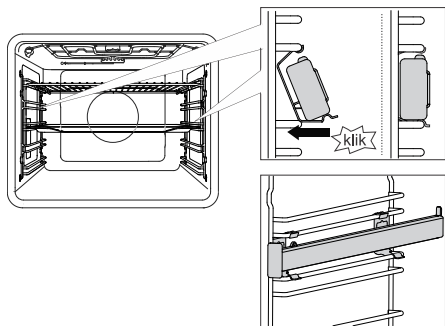


Ulosvedettävät kiskot voidaan kiinnittää toiselle ja neljännelle tasolle.

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.

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

Uuninluukun kytkin

(mallista riippuen)

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

Jäähdytystuuletin

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

Uunin varustus ja tarvikkeet

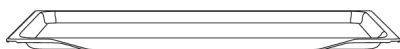
(mallista riippuen)



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

TIEDOTE!

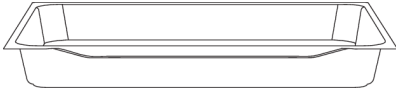
Ritilässä on turvahaka. Nosta ritilän etuosaa tästä syystä hieman vetäessäsi sitä ulos uunista.



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.

**YLEISKÄYTTÖISTÄ SYVÄÄ PAISTOPELTIÄ**

käytetään vihannesten paahtamiseen ja kosteiden leivonnaisten paistamiseen. Sitä voidaan käyttää myös rasvankeräysastianä.

**TIEDOTE!**

Älä koskaan aseta yleiskäyttöistä syvää paistopeltiä ensimmäiselle kiskolle paiston aikana.

**VAROITUS!**

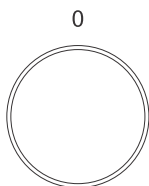
Laite ja jotkut sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat ruoanvalmistuksen aikana.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista uunin varusteet ja mahdolliset pakkaukset (pahvi, polystyreenivahto) uunista.
- Pyyhi uunin varusteet ja sisäpinnat kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia tai aggressiivisia 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.

Asetusten valitseminen

KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTA



0 Kierrä NUPPIA (vasen ja oikea) ja valitse KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ (katso ohjelmataulukko).



TIEDOTE!

Laitteen toiminnot ja varusteet riippuvat mallista.

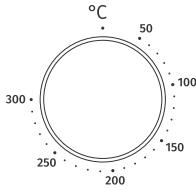
Symboli	Käyttö
	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti halua- maasi lämpötilaan. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis. Tätä seuraa järjestelmäasetus, jota haluat käyttää ruoanvalmistukseen. Tämä toiminto ei sovellu ruoanvalmistukseen.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS¹⁾ Käytä tätä järjestelmää perinteiseen ruoanvalmistukseen yhdellä rutilällä, kohokkaiden valmistamiseen ja paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa (hidas kypsennys). Höyrysuihkutus parantaa pinnan ruskistumista ja lisää rapeutta.
	SUURI GRILLI TUULETTIMELLA Siipikarjan ja suurempien lihalleikkeitä paistamiseen parilan alla.
	INTENSIIVINEN PAISTAMINEN (ILMAFRITEERAUS)¹⁾ Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruokaan paistamisesta. Sopii pienem- mille paistovalmille liha-, kala-, vihannes- ja pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit). Höyrysuihkutus parantaa pinnan ruskistumista ja lisää rapeutta.
	KUUMA ILMA¹⁾ 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. Höyrysuihkutus parantaa pinnan ruskistumista ja lisää rapeutta.

Symboli	Käyttö
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS ¹⁾ Käytä tätä järjestelmää perinteiseen ruoanvalmistukseen yhdellä rutilällä, kohokkaiden valmistamiseen ja paistamiseen alhaisissa lämpötiloissa (hidas kypsennys). Höyrysuihkutus parantaa pinnan ruskistumista ja lisää rapeutta.
	ALALÄMPÖVASTUS Käytä tätä järjestelmää kypsennyksen loppuvaiheessa ruoan pohjan ruskistamiseen. Järjestelmä soveltuu myös ruoanvalmistukseen vesikylyssä.
	SUURI GRILLI Grillaa tällä järjestelmällä suuria määriä litteitä ruokia, kuten paahtoleipää, lämpimiä voileipiä, grillimakkaraita, kalaa, vartaita jne., ja käytä sitä gratinointiin ja kuoren ruskistamiseen. Uunin kattoon asennetut lämpövastukset lämmittävät tasaisesti koko pinnan. Suurin sallittu lämpötila on 240 °C.
	HIDAS PAISTAMINEN ²⁾ Lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen, hitaaseen ja tasaiseen kypsentämiseen 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.
	PIZZAJÄRJESTELMÄ Tämä järjestelmä on ihanteellinen pizzan ja kosteampien leivonnaisten paistamiseen. Käytä sitä paistamiseen yhdellä rutilällä, kun haluat ruoan valmistuvan nopeasti ja rapeaksi.
	PAKASTERUOAN PAISTAMINEN Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruokien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihanneksille.
	SULATUS Käytä tätä toimintoa pakastetun ruoan (kakut, leivonnaiset, leivät, sämpylät ja pakastetut hedelmät) hallittuun sulattamiseen. Sulatuksen aikana käännä ruokapalat, sekoita ruoka ja erota yhteen jäätyneet palat. Mikrobiologisen turvallisuuden vuoksi suosittelemme lihan ja muiden herkkien elintarvikkeiden sulattamista hitaasti jääkaapissa.
	AQUA CLEAN Tämä ohjelma helpottaa tahrojen poistamista uunin sisäpinoilta.
	UUNIN VALO Uunin valo syttyy, kun järjestelmä on valittuna tai kun nuppi on käännetty valoasentoon.

¹⁾ Näillä järjestelmillä voit lisätä höyryä paistoprosessiin. Perustoiminto toimii, kun järjestelmä on valittuna. Käyttämällä vettä uunipellillä toiminto vaihtuu paistamiseen höyryllä (katso luku Käytön aloittaminen).

²⁾ Sitä käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseksi standardin EN 60350-1 mukaisesti.

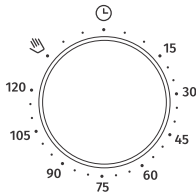
PAISTOLÄMPÖTILAN ASETTAMINEN



Aseta haluamasi LÄMPÖTILA kiertämällä nuppia.

AJASTINTOIMINNOT

(mallista riippuen)



SAMMUTUSAJASTIN (ajastinkytkin) Valitse ensin kypsennysjärjestelmä ja lämpötila. Aseta aika kiertämällä nuppia myötäpäivään. Kun asetettu aika on kulunut, valittu järjestelmä kytkeytyy pois päältä.



TIEDOTE!

Jos et halua käyttää ajastinkytkintä tai jos aika on alle 15 minuuttia tai yli 120 minuuttia, suositellaan manuaalista asetusta. Käännä nuppi vasemmalle symbolin  kohdalle. Uuni ei toimi asennossa "0".

Kypsennyksen aloittaminen

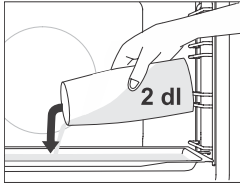
Uuni alkaa toimia 10 sekunnin kuluttua järjestelmän, lämpötilan ja ajastinkytimen asetuksen jälkeen.

Valitse ajastintoiminnolla varustetuissa malleissa kypsennysaika tai käännä sammutusajastin manuaaliseen asentoon (käsi) .



TIEDOTE!

Kypsennyksen aikana voit muuttaa JÄRJESTELMÄN, LÄMPÖTILAN ja AJASTIMEN TOIMINTOJA.



Paistaminen lisäämällä höyryä

Aseta

höyrynlisäyksellä **tai induktiotoiminnolla** 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

Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI ja LÄMPÖTILAN SÄÄDIN asentoon "0". Laite antaa äänimerkin.



TIEDOTE!

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

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 rutilällä, aseta paisto- ja leivinpellit rutilän 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 lankarutilää alumiinifoliolla.
- Energian säästämiseksi uuni voidaan sammuttaa noin 10 minuuttia ennen kypsennysprosessin loppua ja hyödyntää jälkilämpöä.
- Aseta paistoastiat aina lankarutilälle.
- 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 lankarutilällä, aseta yleiskäyttöinen syvä uunipelti yhtä tasoa alemmalle tasolle rasvankeräysastiaksi.

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 lihalleikkeille (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. Lihamehut jakautuvat tasaisesti ja liha pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Hidas GentleBake-kypsennysmenetelmä sopii herkille, luuttomille lihalleikkeille. Ruskista liha huolettisesti joka puolelta paistinpannalla ennen hidasta kypsennystä.

Paistotaulukko

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

Ruoka			 °C	 min
LEIVONNAISET JA LEIPOMOTUOTTEET				
Leivonnaiset/kakut muoteissa				
Sokerikakku	3		150	30-40
piirakka täytteellä	1		170	90-120
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
leivonnaiset paisto- ja leivinpelleillä				
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
keksit				
kuppikakut	3		160 *	20-30
kuppikakut, 2 tasoa	2, 4		145	40-50
hiivahapatteiset pienet leivonnaiset	2		180 *	17-22
hiivahapatteiset pienet leivonnaiset, 2 tasoa	2, 4		160 *	18-25
lehtitaikinaleivonnaiset	3		170	30-40
lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	2, 4		170 *	25-30
keksit/pikkuleivät				
pursotetut keksit	3		140	30-40
pursotetut keksit, 2 tasoa	2, 4		140	45-55
pursotetut keksit, 3 tasoa	1, 4, 5		145 *	50-60

Jatkoa edellis sivun taulukolle

Ruoka			°C	min
keksit/pikkuleivät	3		140	20-30
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
leipä				
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	2		190-200	30-45
leipää vuoassa, 2 tasoa	2, 4		200-210	30-45
leipä (focaccia)	2		270	15-25
tuoreet sämpylät (sämpylät/aa- miaissämpylät)	3	 + paistopelti, jossa vettä	200-210	10-15
tuoreet sämpylät (sämpylät/aa- miaissämpylät), 2 tasoa	2, 4		200-210 *	15-20
paahdettu leipä	5		230	4-7
lämpimät voileivät	5		230	3-5
pizza ja muut ruoat				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 ritilätasoa	2, 4		210-220 *	25-30
pakastepizza	2		200-220 *	10-25
pakastepizza, 2 tasoa	2, 4		200-220 *	10-25
suolainen piirakka, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
LIHA				
naudan- ja vasikanliha				
naudanpaisti (kylki, takapaisti), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Jatkoa edellissivun taulukolle

Ruoka			°C	min
keitetty naudanliha, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
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
porsaani				
porsaanpaisti, takapaisti, 1,5 kg	3		170-180	90-110
porsaanpaisti, lapa, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
porsaan ulkofilee, 400 g	2	==	80-100 *	80-100
porsaanpaisti, hitaasti kypsennetty	2	==	100-120 *	200-230
porsaankyljet, hitaasti kypsennetty	2	==	120-140 *	210-240
porsaankyljykset, paksuus 3 cm	4	****	220-230	20-25
siipikarja				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	****	200-220	60-80
siipikarja täytteellä, 1,5 kg	2		170-180	80-100
siipikarja, rinta	2		170-180	45-60
kananreidet	3	****	210-220	30-45
kanansiivet	4		210-220	30-45
siipikarja, rinta, hitaasti kypsennetty	3	==	100-120 *	60-90
liharuoat				
lihamureke, 1 kg	2		170-180	60-70
grillimakkarat, bratwurst	4	****	230 **	8-15
KALAT JA ÄYRIÄISET				
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
VIHANNEKSET				

Jatkoa edellisivun taulukolle

Ruoka			°C	min
uuniperunat, suikaleet	3		210-220 *	30-40
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
PERINTEISET TUOTTEET – PAKASTETUT				
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
kuutoidut vihannekset	2		190-200	20-30
croissantit	3		170-180	18-23
PAISTETUT VANUKKAAT, KOHOKKAAT JA GRATINOIDUT RUOAT				
perunamoussaka	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		230 **	6-9
MUU				
säilöntä	2		180	30
sterilointi	3		125	30
kypsentäminen bain-marie (kak-sikerroskattila)	2		150-170 *	/
uudelleenlämmitys	3		60-95	/
lautasten lämmittäminen	2		75	15

Puhdistus ja huolto



VAROITUS!

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

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille huoltotoimia 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.

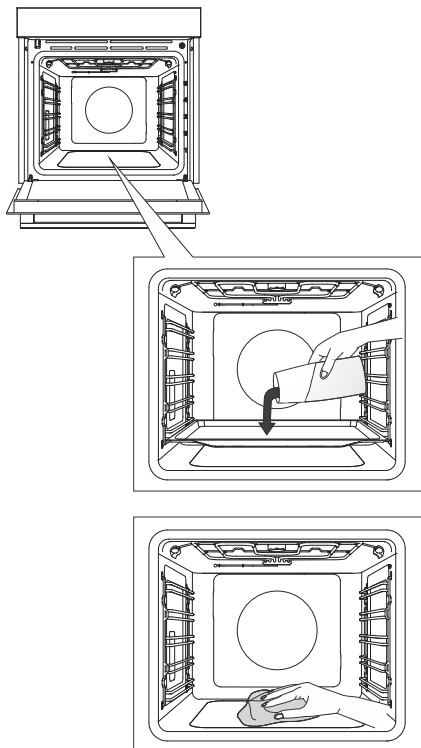
Ruoantähteet (rasva, sokeri, proteiini) voivat syttyä laitteen käytön aikana. Poista siksi suuremmat liat uunin sisältä ja varusteista ennen jokaista käyttöä.

Aqua Clean -ohjelman käyttö uunin puhdistamiseen

Tämä ohjelma helpottaa mahdollisten tahrojen poistamista uunin sisältä.

Toiminto on tehokkain, jos sitä käytetään säännöllisesti jokaisen käytön jälkeen.

Poista ennen puhdistusohjelman käynnistämistä kaikki suuret näkyvät liat ja ruoantähteet uunista.



1 Aseta matala paistopelti ensimmäiselle paistotasolle ja kaada pellille 0,4 litraa kuumaa vettä.

2 Käännä KYPSENNYSJÄRJESTELMÄN VALINTANUPPI Aqua Clean -asentoon  . Aseta LÄMPÖTILAN SÄÄDIN 80 °C:een.

3 Anna ohjelman olla käynnissä puoli tuntia.

4 Kun ohjelma on valmis, poista paistopelti varovasti uunikintaita käyttäen (paistopellillä voi vielä olla vettä). Pyyhi tahrat kostealla liinalla ja saippualliuoksella. Pyyhi laite perusteellisesti määrällä liinalla puhdistusainejäämien poistamiseksi.



TIEDOTE!

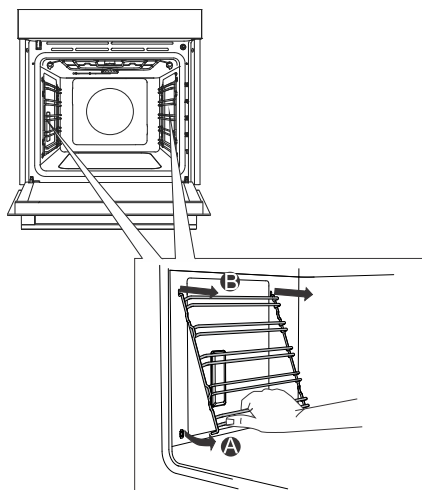
Jos puhdistusprosessi ei onnistu (lika on pinttynyt), toista se.



VAROITUS!

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

Lankakiskojen ja kiinteiden ulosvedettävien kiskojen irrotus (pidennettävät)



A Pitele kiskoja alapuolelta ja vedä niitä uunin keskustaa kohti.

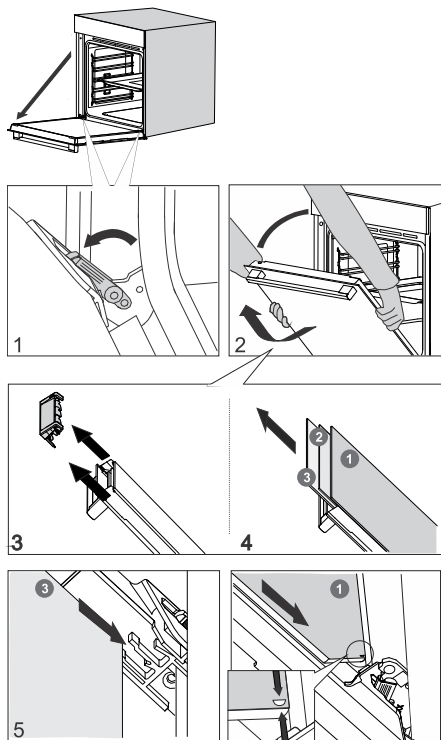
B Poista ne ylhäällä olevista aukoista.



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.



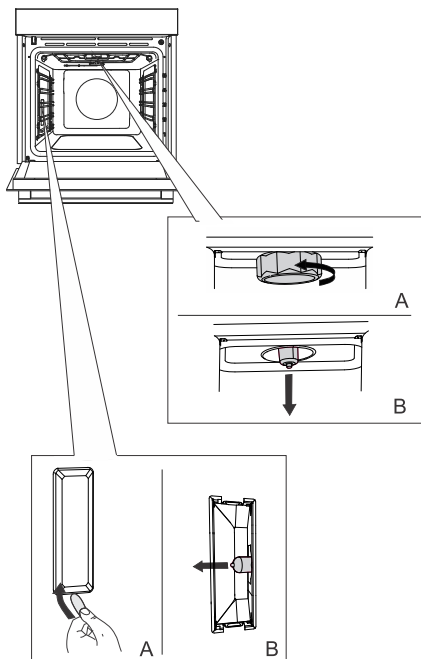
VAROITUS!

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 muovityökalulla. 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
Kotisi pääsulake palaa usein.	Ota yhteys huoltoon.
Uunin valo ei toimi.	Lampun vaihto on kuvattu luvussa Lampun vaihtaminen.

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 -kakut kuvan osoittamalla tavalla.

* Esilämmitä laite asetettuun lämpötilaan. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

** Esilämmitä laitetta 10 minuuttia. Älä käytä nopeaa esilämmitystilaa.

*** Käännä 2/3 kypsennysajan jälkeen.

LEIVONTA						
Ruoka	Varusteet	Vuokien sijoittaminen		°C	min	
keksit/leivonnaiset – yksi rutilä	matala paistopelti		3	140	30-40	
keksit/leivonnaiset – yksi rutilä	matala paistopelti		3	150	30-40	
leivonnaiset – kaksi rutilää/tasoa	matala paistopelti		2, 4	140	45-55	
leivonnaiset – kolme rutilää/tasoa	matala paistopelti		1, 4, 5	135	50-60	
vuokaleivokset – yksi rutilä	matala paistopelti		3	160 *	20-30	
vuokaleivokset – yksi rutilä	matala paistopelti		3	160	30-40	
vuokaleivokset – kaksi rutilää/tasoa	matala paistopelti		2, 4	145	40-50	
vuokaleivokset – kolme rutilää/tasoa	matala paistopelti		1, 3, 5	140-150	30-50	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		1	150	45-55	
Sokerikakku	pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		3	160	45-55	
täytekakku – kaksi rutilää/tasoa	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 26 cm / paistoritilä		2, 4	160 **	45-55	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä		1	170	90-120	
omenapiirakka	2 x pyöreä metallivuoka, halkaisija 20 cm / paistoritilä		2	170	80-110	

GRILLAUS						
Ruoka	Varusteet	Vuokien sijoittaminen		 °C	 min	
paahdettu leipä	paistoritilä		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (jauheliha-pihvi)	paistoritilä + matala paistopelti leivinpapery tippakaukalona		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼



853761-a8

