



KAKSOISUUNI

KÄYTTÖOPAS

GEZT 47001 BP
GEZT27001BP

FI

www.grundig.com

FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

285.4444.20/R.AG/11.06.2019/5-3

Lue ensin tämä käyttöopas!

Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Grundig tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempiä käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas.

Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:

	Tärkeää tietoa tai hyödyllisiä käyttövihjeitä.
	Varoittaa hengelle ja omaisuudelle vaarallisista tilanteista.
	Varoitus sähköiskun vaarasta.
	Varoitus tulipalon vaarasta.
	Varoitus kuumista pinnoista.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

SISÄLLYSLUETTELO

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia **4**

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus	5
Tuoteturvallisuus	6
Käyttötarkoitus	9
Lasten turvallisuus	9
Vanhan laitteen hävittäminen	10
Pakkausmateriaalin hävittäminen	10

2 Yleiset tiedot **11**

Yleiskatsaus	11
Pakkauksen sisältö	12
Tekniset tiedot	13

3 Asennus **14**

Ennen asennusta	14
Asennus ja liitäntä	15
Vanhan laitteen hävittäminen	17

4 Valmistelut **18**

Energiansäästövihjeitä	18
Ensimmäinen käyttökerta	18
Alustava ajan asetus.....	18
Tuotteen ensimmäinen puhdistus	19
Ensimmäinen kuumennus	19

5 Uunin käyttäminen **21**

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahattamisesta ja grillauksesta....	21
Sähköuunin käyttäminen	22
Uunitoiminnot	25
Uunin ohjausyksikön käyttäminen	28
Ruoanlaittoaikataulukko.....	44
Valmisruoka-toiminnot.....	50
Valmisruokavalikon reseptejä	53
Grillin käyttäminen	62

6 Kunnossapito ja huolto **66**

Yleisiä tietoja	66
Ohjauspaneelin puhdistaminen.....	66
Uunin puhdistus	66
Uuninluukun irrottaminen.....	69
Luukun sisälasin irrottaminen	69
Uunin lampun vaihtaminen	70

7 Vianetsintä **72**

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysiikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkiseltä kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.
- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.

- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltotoiminnan korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevän sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta paikallisten säädösten mukaisesti.
- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- älä koskaan koske pistokkeeseen märillä käsillä! älä koskaan poista pistoketta vetämällä kaapelista, vedä aina pistokkeesta pitämällä.
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Laite on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Uunin takapinta kuumentuu, kun uunia käytetään. Varmista, että sähköjohto ei kosketa uunin takapintaa, muuten putket voivat vahingoittua.
- älä purista virtakaapelia uuninluukun ja kehiön väliin äläkä reititä sitä kuumien pintojen päälle.

Kaapelin eriste voi sulaa ja aiheuttaa oikosulun seurauksena tulipalon.

- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

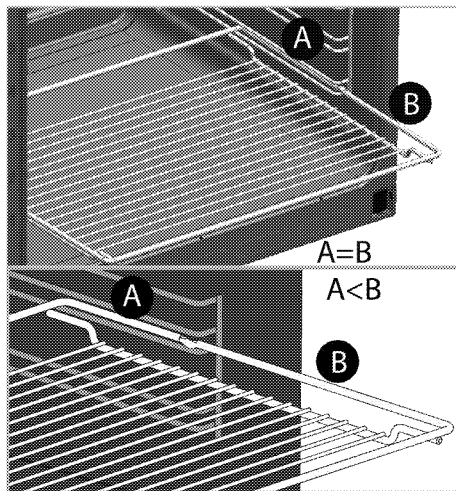
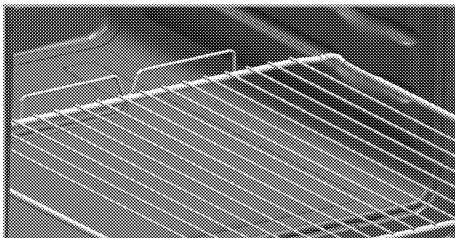
Tuoteturvallisuus

- **VAROITUS:** Laite ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykyisi tai koordinaatiokykyysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Uunin sisäpuolen kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä kuumenna avaamattomia säilyketölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Purkissa/tölkissä kertyvä paine voi saada sen räjähtämään.
- Älä aseta leivontapeltejä, astioita tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Lämmön kertyminen voi vahingoittaa uunin pohjaa.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita

tai teräviä metalliraaputtimia uunin luukun puhdistamisessa, sillä sellaiset välineet voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- **(Vaihtelevat laitemallin mukaan.)**
Ritilän ja pellin asettaminen oikein ritiläkannattimiin
On tärkeää asettaa ritilä ja/tai pelti kannattimiin oikein. Liu'uta ritilä tai pelti kahden kiskon väliin ja varmista, että se on tasapainossa, ennen kuin asetat sille ruokaa (katso seuraava kuva).



- Älä käytä laitetta, jos etulasiluukku on irrotettu tai se on haljennut.
- Luukun kahva ei ole pyyhkeen kuivausteline. Älä ripusta pyyhkeitä, käsineitä tai vastaavia tekstiilejä kahvaan grillitoimintoa käytettäessä ja luukun ollessa avoinna.
- Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.
- Aseta leivinpaperi astiaan tai uunialustalle (pelti, ritilätaso jne.), ruoka sen päälle ja aseta kaikki esilämmitettyyn uuniin. Poista leivinpaperista ylimääräiset, astian yli

tulevat osat, jotta vältetään riski kosketuksesta uunin kuumennuselementtien kanssa. Älä käytä leivinpaperia uunissa, jonka lämpötila on korkeampi kuin leivinpaperiin merkitty enimmäislämpötila. Älä aseta leivinpaperia suoraan uunin pohjalle.

- **VAROITUS:** Sähköiskun vaaran välttämiseksi varmista ennen lampun vaihtamista, että laitteen virtajohto on irrotettu pistorasiasta tai virransyöttö on kytketty pois päältä pääkatkaisijasta.
- Ennen puhdistusjaksoa puhdista lika ulkopinnoista ja uunin sisäpinnoista kostealla liinalla. Poista kaikki lisävarusteet ennen pyrolyyttisen toiminnan aloittamista (myös uunipellit ja kiinnittimet). Jos tuotteesi on varustettu tulenkestävillä lisävarusteilla (jotka kestävät itsepuhdistustoiminnon korkeissa lämpötiloissa),

sinun ei tarvitse irrottaa näitä lisävarusteita uunista. Katso *Pakkauksen sisältö*, sivu 12.

- Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Älä kosketa laitteeseen itsepuhdistuksen aikana ja pidä lapset etäällä laitteesta. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.
- Pyroliittisen polttopuhdistuksen aikana pinnat saattavat kuumeta kuumemmiksi kuin normaali käytössä. Pidä lapset loitolla.
- Pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen, lapset ja eläimet on pidettävä poissa laitteen läheisyydestä, kunnes laite on täysin jäähtynyt ja huoneilma puhdistunut.
- Käytä vain tälle uunille suositeltua lämpötilanturia.
- Laitetta ei saa asentaa koristeoven taakse ylikuumenemisen estämiseksi.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää lautasten lämmittämiseen grillivastuksen alla, eikä sen kahvoin saa ripustaa pyyhkeitä, pesuliinoja jne., kuivamaan tai lämpenemään.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka

aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

- Uunia voidaan käyttää sulattamiseen, leivontaan, ruoan paistamiseen ja grillaukseen.

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki pakkauksen osat ympäristöstandardien mukaisesti.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.
- Kun uunin luukku on auki, älä aseta sille mitään painavia esineitä äläkä anna lasten istua sillä. Liesi voi kaatua tai luukun saranat voivat vahingoittua.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli.

Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta

viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

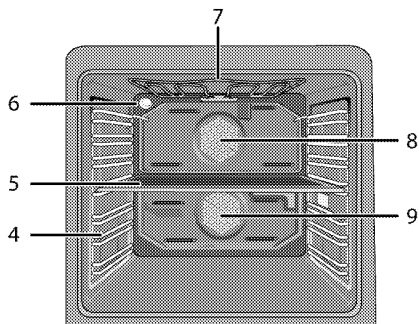
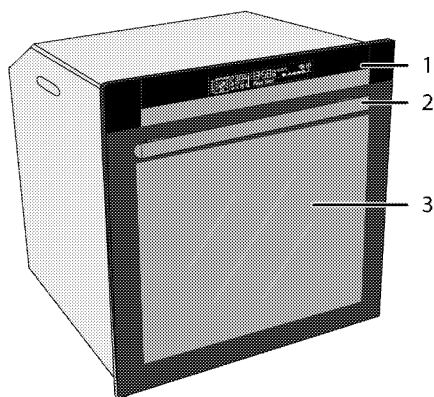
Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

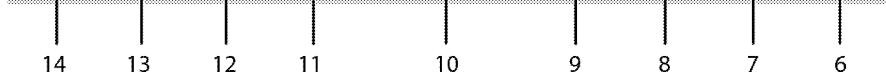
2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Kahva
- 3 Luukku
- 4 Tasojen asennot
- 5 Keskiosan levy
- 6 Valo

- 7 Ylempi kuumennuselementti
- 8 Yläosan puhaltimen moottori (rautalevyn takana)
- 9 Alaosan puhaltimen moottori (rautalevyn takana)



- 1 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Tekstinäyttö
- 5 Asetusvalikon symbolit

- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Valmisruokavalikon valintänäppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Vahvistuspainike

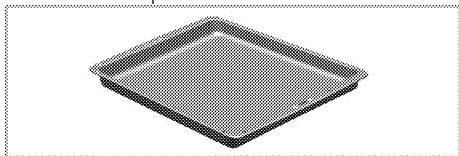
- 10 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike) (Valikon valinta)
 - 11 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
 - 12 Uuniosan valintanäppäin
 - 13 Toiminnon valintanäppäin *
 - 14 ON/OFF-näppäin
- * Uuneissa, jotka on varustettu itsepuhdistus-, höyrytin ja mikroaaltouunitoiminnoilla.

Pakkauksen sisältö

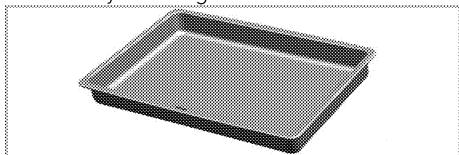


Toimitetut lisävarusteet vaihtelevat tuotantomallin mukaan. Kaikkia tässä käyttöoppaassa kuvattuja lisävarusteita ei ehkä ole toimitettu tuotteen mukana.

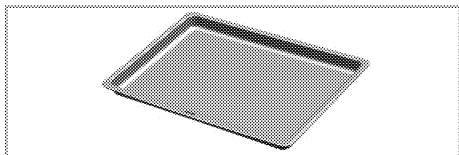
1. **Käyttöopas**
2. **Uunipelti**
Leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.



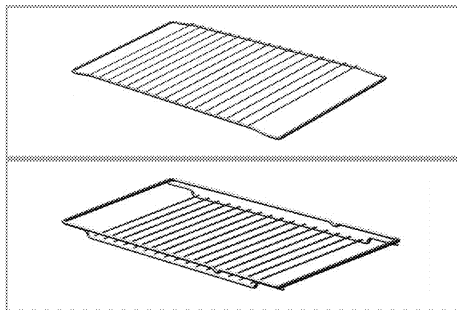
3. **Syvä uunipelti**
Leivonnaisille, suurille paisteille, mehukkaille ruokalajeille ja rasvan keräykseen grillatessa.



4. **Kakkupelti**
Leivonnaisille kuten piparkakut ja keksit.

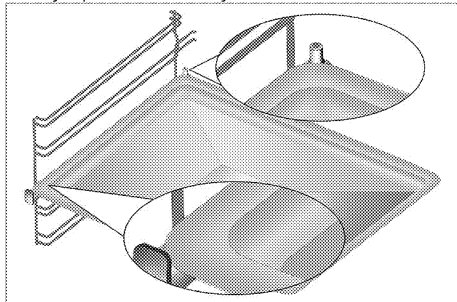


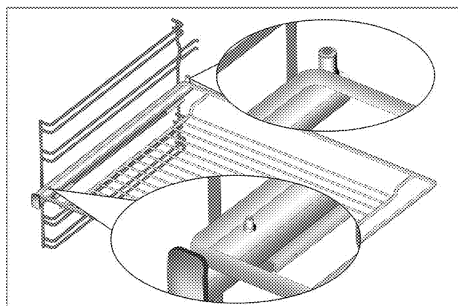
5. **Ritiläteline**
Paahtamiseen ja paisto-, paahto- ja vuokaruokien alustaksi halutulle tasolle.



6. **Ritilän ja pellin asettaminen oikein teleskooppikannattimiin**
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Teleskooppikannattimien avulla peltien ja ritilöiden asettaminen ja poistaminen käy helposti. Kun käytät peltiä ja ritilää teleskooppikannattimissa, varmista, että teleskooppikannattimen takaosan tangot ovat vasten ritilän ja pellin reunoja.

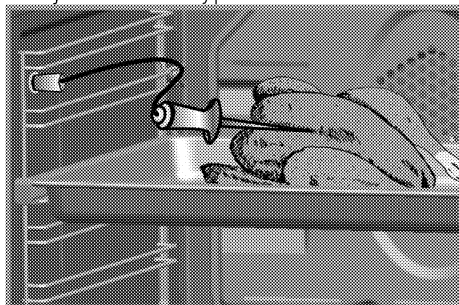




7. Lihan paistoanturi

Kun laitat liharuokia, sitä käytetään työntämällä sen ohut ja pitkä pää lihaan ja kiinnittämällä toinen pää

loveensa rungon sivuseinämässä, jotta ruoka kypsennetään oikein.



Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	3,5kW
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	595 mm/594 mm/567 mm
Asennusmitat (korkeus/leveys/syväys)	**590 tai 600 mm/560 mm/min 550 mm
Pääuuni	Monitoimiuuni - Kaksiosainen uuni
Sisävalo	15/25 W
Grillin virrankulutus	2.2 kW

Perustiedot: Sähköuunien energiakilven tiedot on annettu EN 60350-1 / IEC 60350-1 -standardin mukaisesti. Kyseiset arvot on määritetty vakiokuormalla ala-yläkuumennintoiminnolla tai tuuletinavusteisella kuumennustoiminnolla (jos sellainen on).

Energiatehokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaan sen mukaan, onko asiaankuuluvia toimintoja olemassa tuotteessa. 1-Kypsennys eco-tuulettimella, 2- Turbo-hitaasti kypsennys, 3- Turbo-kypsennys, 4- Tuuletinavusteinen ala/yläkypsennys, 5- Ylä- ja alakypsennys.

** Katso *Asennus*, sivu 14.



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laite on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa. Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Laite on tarkoitettu asennettaviksi kaupallisesti saatavilla oleviin keittiötiloihin. Lieden ja keittiön seinien

ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Keittiön kaapit on asetettava vaakasuoraan ja kiinnitettävä.
- Jos uunin alla on laatikosto, on asennettava hylly uunin ja laatikoston väliin.
- Vähintään kahta ihmistä tarvitaan laitteen kantamiseen.



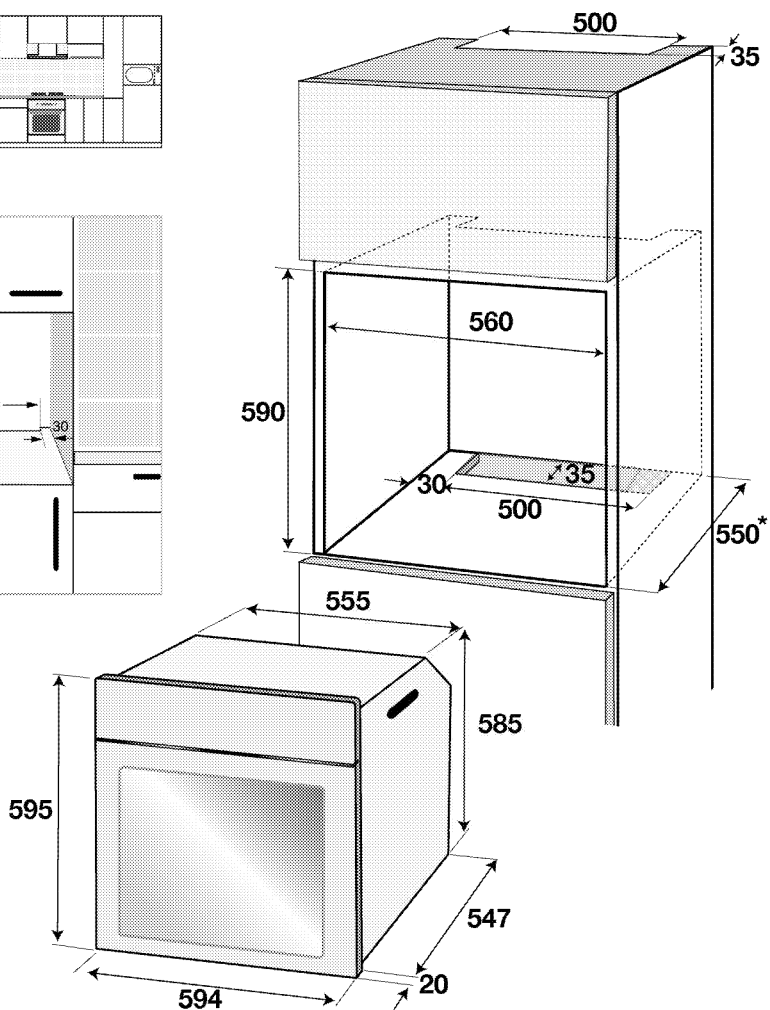
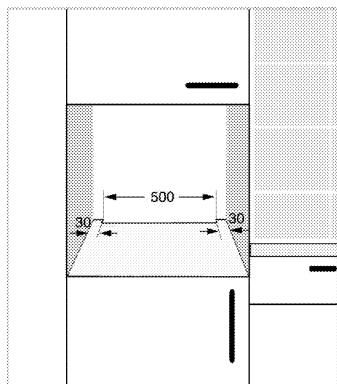
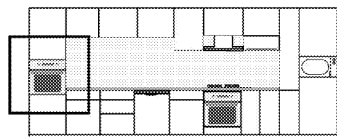
Älä asenna liettä jääkaapin tai pakastimen viereen. Lieden lämpösäteily johtaa jäähdytyslaitteiden lisääntyneeseen energiankulutukseen.



Älä käytä luukkua ja/tai kahvaa laitteen nostamiseen tai siirtämiseen.



Jos laitteessa on kädensijat, työnnä ne takaisin sivuseiniin laitteen siirtämisen jälkeen.



* min

Asennus ja liitântä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.

Sähköliitântä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties".

Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

**VAARA:**

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen.

Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa.

Vaurioituneen sähköjohdon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliitännöiden on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Avaa uunin luukku nähdäkseen tyyppikilven.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

**VAARA:**

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta.
Sähköiskun vaara!



Virtakaapelin pistokkeen on oltava helposti tavoitettavissa asennuksen jälkeen (älä reitä sitä keittotason yläpuolelle).

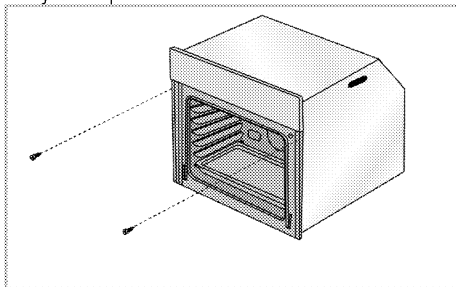


Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäännöksiä ja käyttää asianmukaista pistorasia ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehorojoitukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

Liitä virtakaapeli pistorasiaan.

Laitteen asennus

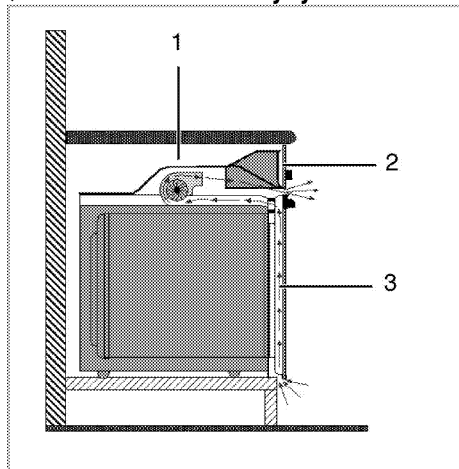
1. Liu'uta uuni kaappiin, kohdista ja kiinnitä se varmistaen, että virtakaapeli ei ole vahingoittunut ja/tai puristuksissa.



Kiinnitä uuni kahdella ruuvilla kuten kuvassa.

Varmista uunin asentamisen lopuksi, että kaikki ruuvit on kiristetty kunnolla ja että uuni ei liiku. Uuni saattaa kaatua käytön aikana, jos sitä ei ole asennettu ohjeiden mukaisesti ja ruuveja ei ole kiristetty kunnolla.

**Laitteet, joissa on jäähdystustuuletin
(Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)**



- 1 Jäähdytystuuletin
- 2 Ohjauspaneeli
- 3 Luukku

Sisäänrakennettu jäähdytystuuletin jäähdyttää sekä kaapin että laitteen etuosan.

i Jäähdytys pysyy käynnissä vielä 20-30 minuuttia, kun uuni on sammutettu.
Jos olet kypsentänyt ohjelmoimalla uunin ajastimen, myös jäähdytystuuletin kytkeytyy pois päältä kypsennysajan lopussa yhdessä kaikkien toimintojen kanssa.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

Vanhan laitteen hävittäminen

- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.
- Estääksesi uunin sisällä olevien ritilän ja pellin vahingoittamasta uunin luukkua, aseta pahviliuska oven luukun sisälle peltien kohdalle. Teippaa uunin luukku kiinni sivuseinämiin.
- Älä käytä luukkua tai kahvaa tuotteen nostamiseen tai siirtämiseen.

i	Älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Siirrä laite pystyasennossa.
i	Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

4 Valmistelut

Energiansäästövihteitä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

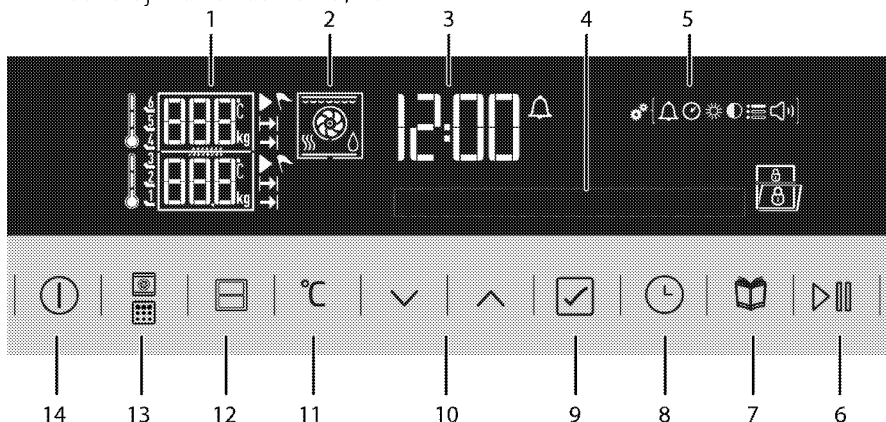
- Käytä tummia värillisiä tai lasitettuja ruoanvalmistusvälineitä parantaaksesi uunin lämmön siirtymistä.
- Kun laitat ruokaa, käytä esilämmitystä, jos sitä suositellaan käyttöoppaassa tai ruokaohjeessa.
- Älä avaa uuninluukkua usein ruoanlaiton aikana.
- Yritä laittaa uunissa useampi ruokalaji kerrallaan aina, kun

mahdollista. Voit kypsentää yhtä aikaa kahta astiaa grilliritilällä.

- Kypsennä useampi annos peräkkäin. Uuni on valmiiksi kuuma.
- Voit säästää energiaa kytkemällä uunin pois päältä muutama minuutti ennen kypsennysajan loppumista. Älä avaa uuninluukkua.
- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.

Ensimmäinen käyttökerta

Alustava ajan asetus



1 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä

2 Toimintovalitsin

3 Nykyisen ajan osoitinkenttä

4 Tekstinäyttö

5 Asetusvalikon symbolit

6 Käynnistä/lopetä paistaminen -
näppäin

7 Valmisruokavalikon
valintanäppäin

8 Aika ja asetukset -näppäin

9 Vahvistuspainike

10 Ylös/alas-painike (valikon
askelpainike) (Valikon valinta)

11 Lämpötilan/painon/tehostimen
asetusnäppäin

12 Uuniosan valintanäppäin

13 Toiminnon valintanäppäin *

14 ON/OFF-näppäin

* Uuneissa, jotka on varustettu
itsepuhdistus-, höyrytin ja
mikroaaltouunitoiminnoilla.

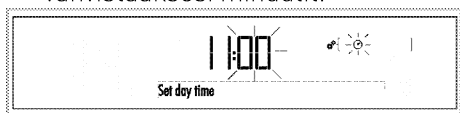
Aseta ensimmäinen aika

1. Kun kytket uunin päälle ensimmäisen kerran, tuntikenttä ja

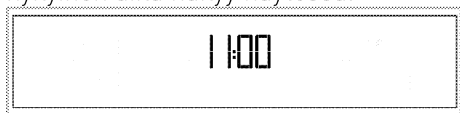
⌚ symboli vilkkuvat. "Aseta nykyinen aika" -teksti näytetään.



2. Aseta tuntikenttä -näppäimillä.
3. Kosketa ☒ vahvistaaksesi tunnit.
4. Minuuttikenttä ja ⌚ symboli vilkkuvat. Aseta minuutti -näppäimillä. Kosketa ☒ -näppäintä vahvistaaksesi minuutit.



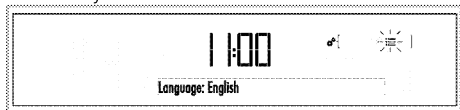
» Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on valmiustilan näytössä.

1. Kosketa ⌚ -näppäintä, kunnes näet symbolin asetukset-valikossa.



2. symboli vilkkuu näytöllä ja aseta kieli -vaihtoehto on näkyvillä.
 3. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun kielen.
 4. Kosketa ☒ vahvistaaksesi asetuksen.
- » Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.
- » Vain ⌚ ja ⌚ -näppäimet toimivat, kun näyttö on tässä tilassa. Voit suorittaa kaikki toiminnot Asetukset-valikossa.



Virtakatkon yhteydessä tai kun tuote kytketään irto verkkovirrasta ja takaisin verkkovirtaan, ajan asetusvalikko näytetään uudelleen.

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja. Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

Ensimmäinen kuumennus

Kuumenna liettä noin 30 minuuttia ja sammuta se. Tällöin tuotteen jäämät tai kerrostumat palavat pois ja irtoavat.



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja! Laitte voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.

Sähköuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliriritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.
3. Valitse staattinen asento.

Grilliuuni

1. Ota kaikki leivontapellit ja grilliriritilät pois uunista.
2. Sulje uunin luukku.

3. Valitse grillin korkein teho, katso .
4. Käytä uunia noin 30 minuuttia.
5. Sammuta grilli, katso



Savua ja hajua voi esiintyä parin tunnin ajan ensimmäisen käytön aikana. Tämä on aivan normaalia. Varmista, että huone tuuletetaan hyvin savun ja hajun poistamiseksi. Vältä hengittämästä savua ja savunhajua.

5 Uunin käyttäminen

Yleisiä tietoja leivonnasta, paahtamisesta ja grillauksesta



VAROITUS

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
Laite voi olla kuuma ollessaan käytössä. Älä koskaan kosketa kuumia polttimia, uunin sisäosia, lämmityselementtejä jne. Pidä lapset loitolla niistä. Käytä aina kuumuudenkestäviä uunikintaita, kun asetat annoksia kuumaan uuniin tai otat niitä sieltä pois.



VAARA:

Ole varovainen avatessasi uuninluukun, sillä sieltä saattaa tulla kuumaa höyryä.
Poistuva höyry voi aiheuttaa palovammoja käsiisi, kasvohiisi ja/tai silmiisi.

Leivontavihjeitä

- Käytä asianmukaisia peltejä, joissa on tarttumaton pinta tai alumiiniastioita tai lämmönkestäviä silikonivuokia.
- Käytä rutilällä olevaa tilaa parhaalla mahdollisella tavalla.
- Aseta uunivuoka keskelle rutilää.
- Valitse oikea hyllysijainti ennen kuin laitat uunin tai grillin päälle. Älä muuta hyllysijaintia, kun uuni on kuuma.
- Pidä uunin luukku suljettuna.

Paahtamisvihjeitä

- Koko broilerin, kalkkunan ja paistin päällystäminen kastikkeilla kuten sitruunamehulla ja mustapippurilla

ennen kypsennystä parantaa kypsennystehoa.

- Luisen lihan paahtaminen kestää noin 15–30 minuuttia pidempään verrattuna samankokoiseen palaan luutonta lihaa.
- Jokainen lihan paksuuden senttimetri vaatii noin 4–5 minuutin kypsennyksen.
- Anna lihan tasaantua uunissa noin 10 minuuttia paahtoajan jälkeen. Lihaneste jakautuu tasaisemmin eikä valu, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alahyllylle kuumuudenkestävään vuokaan.

Grillausvihjeitä

Liha, kala tai siipikarja ruskistuvat grillattaessa nopeasti, ne saavat rapean kuoren eivätkä ne kuivu. Litteät kappaleet, lihavartaat ja makkarat sopivat erityisen hyvin grillattaviksi samoin kuin hyvin vesipitoiset vihannekset kuten tomaatit ja sipulit.

- Asettele grillattavat kappaleet hyllyrassa olevalle grillirutilälle tai pellin kanssa käytettävälle grillirutilälle niin, että käytetty tila ei ylitä lämmittimen kokoa.
- Liu'uta grillattava rutilä tai uunipelti halutulle tasolle uuniin. Jos grillaat rutilällä, aseta uunipelti alemmalle tasolle keräämään rasva. Liu'utettavan uunipellin tulee olla sen kokoinen, että se peittää koko grillausalueen. Tällaista peltiä ei välttämättä toimiteta tuotteen mukana. Kaada rasvankeräyspellille hieman vettä puhdistuksen helpottamiseksi.



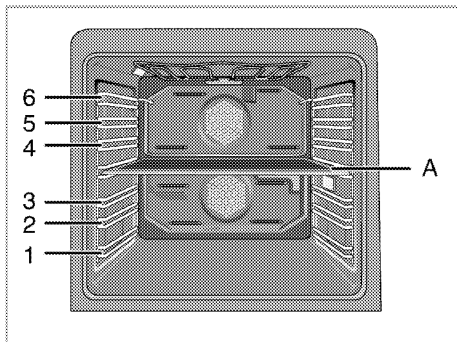
Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran. Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita. Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

ruoanlaittotoimenpide työntämällä paistoanturi toiseen kohtaan.

Sähköuunin käyttäminen

Ritilän asennot

Uunissa on 6 käytettävissä olevaa ritilää, joista 3 on alaosassa ja 3 on yläosassa. Raossa on toinen kanava, johon keskiosan levy (A) asennetaan. Älä käytä tätä kanavaa ritilä kypsennyksen aikana.

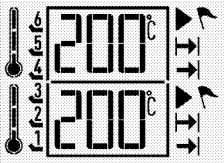
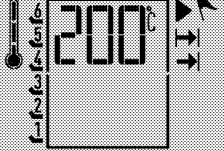


Voit kypsentää uunin 4 eri osassa.

Vinkkejä lihan paistoanturin käyttöön

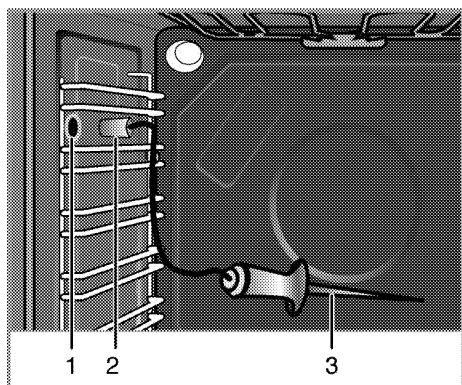
- Kypsennä liha painamalla paistoanturi lihapalan paksuimpaan kohtaan. Älä anna paistoanturin koskea paistoastiaan, luuhun tai rasvakudokseen.
- Kun paistat kokonaista broileria, työnnä paistoanturi vatsan ja reiden väliin, koska rintaosasto on ontto-
- Kun paistat lihapaloja, valitse suunnilleen samankokoisia paloja. Työnnä paistoanturi paksuimpaan lihapalaan.
- Jos ruoka ei ole mielestäsi kypsää ruoanlaiton päätyessä, toista

	Yläosa	Voit kypsentää ruokaa vain yläosaa käyttämällä. Soveltuu grillaukseen ja pienien ruokamäärien kypsentämiseen.		Kun yläosa on aktiivinen, tämän osan lämpötila-arvot, tasoritiläsijainnit, kypsennyssymboli, valmiustilan symboli, kypsennysajan symboli ja kypsennysajan päätymissymboli ovat aktiivisina näytöllä.
	Alaosa	Voit kypsentää ruokaa vain alaosaa käyttämällä. Soveltuu keskikokoisten ruokamäärien		Kun yläosa on aktiivinen, tämän osan lämpötila-arvot, tasoritiläsijainnit, kypsennyssymboli, valmiustilan

		kypsentämiseen.		symboli, kypsennysajan symboli ja kypsennysajan päättymissymboli ovat aktiivisina näytöllä.
	Alempi yläosa	Voit kypsentää ruokia samaan aikaan sekä al-että yläosassa. Soveltuu kahden eri ruokalajin kypsentämiseen.		Kun alempi yläosa on aktiivinen, näiden osien lämpötila-arvot, tasoritiläsijainnit, kypsennyssymboli, valmiustilan symboli, kypsennysajan symboli ja kypsennysajan päättymissymboli näkyvät näytöllä erikseen.
	Yksi suuri osa	Voit kypsentää ruokaa yhdessä suuressa osassa. Soveltuu suurikokoisten ruokien ja useiden ruokalajien kypsentämiseen.		Kun yksi suuri osa on aktiivinen, tämän osan lämpötila-arvot, tasoritiläsijainnit, kypsennyssymboli, valmiustilan symboli, kypsennysajan symboli ja kypsennysajan päättymissymboli ovat aktiivisina näytöllä.

Lihan paistoanturin käyttö

1. Kun olet asettanut uunin tietylle toiminnolle ja lämpötilalle, aseta paistoanturin liitinsokka **(2)** loveensa **(1)** rungon sivuseinässä.



- 1 Lihan paistoanturin lovi
- 2 Lihan paistoanturin liitinsokka
- 3 Lihan paistoanturin pää

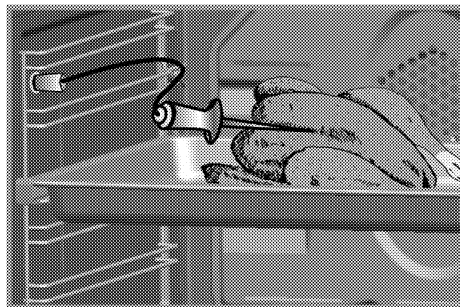
i Uuni tulee asettaa tietyllä toiminnolle lämmölle, jotta lihan paistoanturi toimii.

i Liha-anturi on aktiivinen sellaisten toimintojen aikana, joissa liha-anturi symboli on näkyvissä jatkuvasti.

i Jos kytket liha-anturin uunin toimiessa tilassa, jossa ei ole liha-anturitoimintoa, näkyviin tulee viesti "Remove meat probe" [Poista liha-anturi]. Teksti ei häviä ennen kuin irrotat liha-anturin.

i Kun lihaa paistetaan paistoanturin avulla, paistoanturin yläpuolella olevaa uunin ritiläpaikkaa ei voida käyttää.

2. Työnä paistoanturin anturipää lihaan.



» Uuni tunnistaa liha-anturin automaattisesti, kun kiinnität sen ja **75** näkyy lämpötilan osoitinnäytössä. Liha-anturi tunnistaa automaattisesti milloin lämpötila lihan sisällä on saavuttanut asetustemperatuurin ja sammuttaa sen jälkeen uunin.

i Jos **75** ei tule näkyviin lämpötilan osoitinnäytössä, varmista että liitinsokka on kunnolla paikoillaan lovessa.

- Liha-anturin suositustemperatura on 75 °C. Näppäimillä  haluttu lämpötila asetetaan välillä 40 °C – 99 °C.
- Jos irrotat liha-anturin ennen kuin paistaminen on suoritettu, uuni jatkaa aiemmin asetetulla suositustoiminnolla ja -lämmöllä.
- Puhdista paistoanturin kostella liinalla ja kuivaa kuivalla liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Jos käytät paistoanturia työntämättä anturin päätä lihaan, anturin pää tunnistaa uunin sisälämpötilan ja sammuttaa uunin, kun asetustemperatura on saavutettu. Jos paistoanturi kuitenkin altistetaan 250 °C tai sen ylittävälle kuumuudelle, sen anturi vahingoittuu korjauskelvottomaksi.



Kun käytät paistomittaria, ruoan johon paistomittari on kiinnitetty todellinen lämpötila sekä valitsemasi lämpötila näytetään ruudulla vuorotellen 3 sekunnin välein. Tämän vaihtelun aikana, paistomittarin symboli näytetään ruudulla yhdessä ruoan johon paistomittari on kiinnitetty lämpötilan kanssa. Paistomittarin symbolia ei näytetä ruudulla valitsemasi lämpötilan näkyessä ruudulla.

Ruoanlaittotas	Lihan sisälämpötila (°C)
Hyvin raaka	55-59
Raaka	60-62
Medium - raaka	63-70
Medium	71-76
Hyvin kypsä	77-81
Erittäin kypsä	≥82

* Elintarvikeeturvallisuuuun vuoksi suositellaan, että lihan (punaisen ja valkoisen lihan) sisälämpötila (kylmin kohta) saavuttaa minimilämpötilan 72 °C.

Uunitoiminnot

Tässä esitettyjen käyttötilojen järjestys voi poiketa laitteesi järjestelystä. Nämä toiminnot koskevat vain uunin yhtä suurta osaa.

Kaikki uunin uunitoiminnot on kuvattu tässä osassa.

Symboli	Nimi	Kuvaus
	Staattinen (Ylä- ja alalämpö)	Uunin ylä- ja alavastus on päällä yhtä aikaa. Paista vain yhdellä tasolla.
	Alakuumennus	Vain alavastus on käytössä. Sopiva pizzalle ja ruokalajin lopuksi pohjasta ruskistamiseen.
	Staattinen+tuuletin (Tuuletin tuettu ylä-/alalämmöllä)	Ylä- ja alalämpö sekä tuuletin (takaseinässä) ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Paista vain yhdellä tasolla.
	Sulatus (tuuletintoiminto)	Uunia ei ole kuumennettu. Vain tuuletin (takaseinässä) on käytössä. Sopii pakastetun rakeisen ruoan hitaaseen sulattamiseen huoneenlämpöön ja kypsennetyn ruoan jäädyttämiseen.

	Tuuletinavusteinen kypsennys	Vain takaseinän tuuletin on käytössä. Tuulettimen kuumentama kuuma ilma jakautuu tasaisesti uunin sisällä nopeasti tuulettimen avulla. Useimmissa tapauksissa esikuumentamista ei tarvita.
	Ylälämpö+tuuletin (Tuuletinavusteinen yläkypsennys)	Ylälämpö ja takaseinän tuuletin ovat päällä. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella paremmin verrattuna tilanteeseen, jossa vain ylälämpö on käytössä.
	Pizza	Alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus (takaseinässä) ovat päällä yhtä aikaa. Sopii pizzan paistoon.
	3D-moniruoanlaitto	Ylälämpö, alalämpö ja tuuletinavusteinen kuumennus ovat päällä yhtä aikaa. Paista vain yhdellä tasolla.
	Säästögrilli	Vain uunin katon yläkuumentimen sisäosa toimii. Soveltuu pienten ja keskikokoisten lihojen grillaamiseen.
	Täysi grilli	Uunin katon yläkuumentimen sisäosa ja ulko-osa toimivat. Soveltuu keskikokoisen lihan grillaukseen.
	Grilli + tuuletin (tuuletinavusteinen grilli)	Uunin katon yläkuumentimen sisäosa ja ulko-osa toimivat yhdessä takaseinän tuulettimen kanssa. Kuumaa ilmaa jaetaan tuulettimella nopeasti ja tasaisesti koko uunissa. Soveltuu keskikokoisen lihan grillaukseen.
	Lämpimänä pito	Tätä toimintoa käytetään pitkäkestoiseen ruoan tarjoiluvalmiina pitämiseen. Älä käytä ruoan kypsennykseen.
	Pyrolyysi - virransäästötila	Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Toimintoa on suositeltavaa käyttää, kun uuni on vain vähän likaantunut. Lue kuvaus tämän toiminnon käytöstä "Puhdistus ja huolto"-osasta.Katso.
	Pyrolyysi	Tällä toiminnolla uuni puhdistuu itsestään korkeassa lämpötilassa. Lue kuvaus tämän toiminnon käytöstä "Puhdistus ja huolto"-osasta.Katso.
	Energiaa säästävä kiertoilmauuni	Vain takaseinän tuuletin on käytössä. Virran säästämiseksi voit käyttää tätä toimintoa ruoanlaitossa, jossa käyttäisit tuuletinkuumennusta 160–220 °C

		lämpötilassa. Ruoanlaittoaika kuitenkin pitenee hieman. Kypsennysajat suhteessa tähän toimintoon on osoitettu "Eco Fan Heating" [Energiaa säästävä tuuletuskypsennys] -taulukossa.
	Kypsennys alhaisella lämpötilalla	Ruoka kuumennetaan samanaikaisesti ylä- ja alapuolelta. Tämä toiminto sopii etenkin pintapaistetun, avoimeen astiaan asetetun lihan (vasikan-, lampaan- ja siipikarjanlihan) hitaaseen kypsennykseen matalassa lämpötilassa. Käyttämällä tätä toimintoa varmistat, että lihan sisus pysyy mehukkaana ja pehmeänä. Käytä vain hygieenisesti käsiteltyä lihaa. Paista kaikki lihan ulkopinnat pannulla tai grillissä. Kun käytät "kypsennys alhaisella lämpötilalla" -toimintoa, voit kypsentää esipaistettua lihaa uunissa pitkään. Aseta uuniin vain yksi uunipelti kerrallaan.
Yläosa 	Tuuletinkuumennus Säästötuuletin Ylälämpö+tuuletin Täysgrilli + tuul. Täysi grilli Sulatus Säästögrilli	Säästögrilli Säästötuuletin Alakuuennus Lämpimänä pito Kypsennys alhaisella lämpötilalla Sulatus Pyrolyysi
Alaos a 	Tuuletinkuumennus Säästötuuletin Sulatus Alakuuennus Pizza	Pyrolyysi - virransäästötila
Alempi i yläosa 	Tuuletinavusteinen+Tuuletinavusteinen Täysgrilli+Tuuletinavusteinen Sulatus+Sulatus Säästögrilli+Tuuletinavusteinen Tuuletinavusteinen+Alalämpö Tuuletinavusteinen+Pizza	
Yksi suuri osa 	Staattinen Staattinen+tuuletin Tuuletinkuumennus 3D-moniruokalaitto Pizza Ylälämpö+tuuletin Täysgrilli + tuul. Täysi grilli	

Toimintotaulukko

Toimintotaulukko näyttää toiminnot, joita voidaan käyttää uunissa ja niiden vastaavat maksimi- ja minimilämpötilat.



Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.



Kun teet säätöjä, vastaavat symbolit vilkkuvat näytössä.



Ohjelma perutaan virtakatkoksen ilmetessä. Uuni on tällöin ohjelmoitava uudelleen.

i Nykyistä aikaa ei voi asettaa, kun jokin uunin toiminnoista on käytössä, tai jos uunille on tehty puoli- tai täysautomaattinen ohjelmointi.

i Vaikka uuni olisi kytketty pois päältä, uunin valo syttyy, kun uuninluukku avataan.

i Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Kypsennysaika] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Warm Keeping" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temp." [Matala lämpö] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot

i Turvallisuuden vuoksi maksimiaika, joka voidaan asettaa kohdassa "Cook time" [Kypsennysaika] on rajoitettu 6 tuntiin kaikissa asennoissa, paitsi "Warm Keeping" [Lämpimänä pito]- ja "Low Temp." [Matala lämpö] -toiminnoissa. Cooking" [Kypsennys] -toiminnot

Yksi suuri osa

Toiminto	Suosittel u lämpötila (°C)	Lämpötila -alue (°C)
Staatinen	200	40-250
Staatinen + tuuletin	175	40-250
Tuuletinkuumenn us	180	40-250
3D- moniruoanlaitto	205	40-250

Pizza	210	40-250
Ylälämpö+tuuletin	200	40-250
Täysgrilli + tuul.	200	40-250
Täysi grilli	250	40-250
Säästögrilli	250	40-250
Säästötuuletin	180	160-220
Alakuumennus	180	40-220
Lämpimänä pito	60	40-100
Kypsennys alhaisella lämpötilalla	80	50-150
Sulatus	-	-

Yläosa

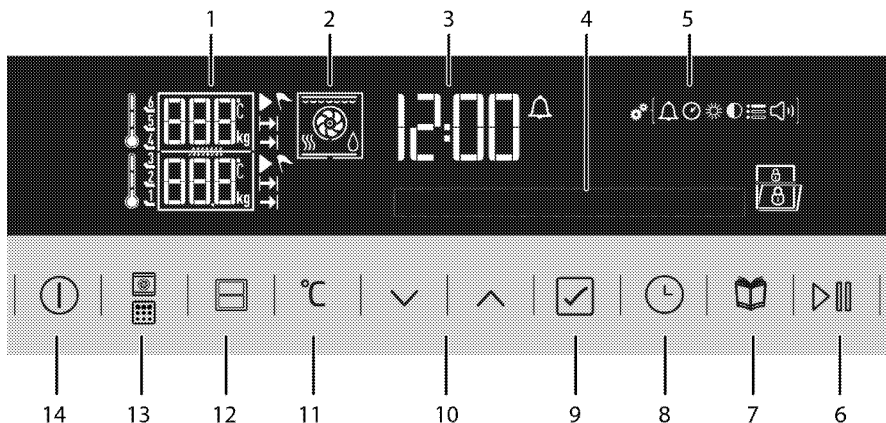
Toiminto	Suosittel u lämpötila (°C)	Lämpötila -alue (°C)
Tuuletinkuumenn us	180	40-250
Ylälämpö+tuuletin	200	40-250
Täysgrilli + tuul.	200	40-250
Täysi grilli	250	40-250
Säästögrilli	250	40-250
Säästötuuletin	180	160-220
Sulatus	-	-

Alaosa

Toiminto	Suosittel u lämpötila (°C)	Lämpötila -alue (°C)
Tuuletinkuumenn us	180	40-250
Pizza	210	40-250
Säästötuuletin	180	160-220
Alakuumennus	180	40-220
Sulatus	-	-

* Toiminnot vaihtelevat laitemallin mukaan.

Uunin ohjausyksikön käyttäminen



- 1 Lämpötilan/Painon osoitinkenttä
- 2 Toimintovalitsin
- 3 Nykyisen ajan osoitinkenttä
- 4 Tekstinäyttö
- 5 Asetusvalikon symbolit
- 6 Käynnistä/lopeta paistaminen -näppäin
- 7 Valmisruokavalikon valintanäppäin
- 8 Aika ja asetukset -näppäin
- 9 Vahvistuspainike
- 10 Ylös/alas-painike (valikon askelpainike) (Valikon valinta)
- 11 Lämpötilan/painon/tehostimen asetusnäppäin
- 12 Uuniosan valintanäppäin
- 13 Toiminnon valintanäppäin *
- 14 ON/OFF-näppäin

* Uuneissa, jotka on varustettu itsepuhdistus-, höyrytin ja mikroaaltouunitoiminnoilla.

Näyttösymbolit:

- Pikakuumennus (tehostin) -kuvake
- Ruoanlaittoajan symboli
- Ruoanlaittoajan loppu -symboli
- Hälytyssymboli
- Valmiustilasymboli

- Kypsennyssymboli
- Nykyisen ajan symboli
- Asetukset-kuvake
- Lämpimänä pidon symboli
- Sulatussymboli
- Näppäinlukon symboli
- Luukku auki -symboli
- Kirkkausasetus-symboli
- Äänenvoimakkuuden asetus -symboli
- Kielen asetuksen symboli
- Lihamittarin symboli*

* Vaihtelevat laitemallin mukaan.

Uunin käyttö yksiosaisena

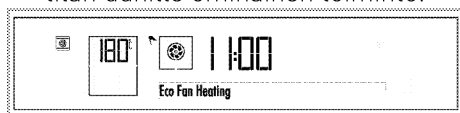
Manuaalinen käyttö

Manuaalisessa käytössä uuni toimii itsenäisesti ruoanlaittoajasta riippumatta, kun toiminnon ja lämpötilan valinta on suoritettu. Uuni ei sammuu automaattisesti ruoanlaittoajan päätyttyä. Käyttäjän on sammutettava se.

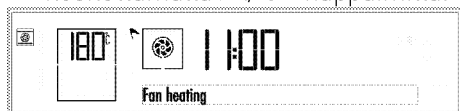
Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Irrota keskiosan levy uunista Vasta kun keskiosan levy on irrotettu, uunin ajastin toimii yhden suuren tilan ruoanlaittoasetuksella.

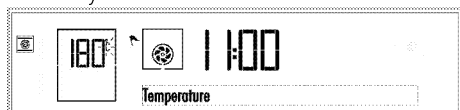
2. Kytke uuni päälle koskettamalla Ⓢ -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla ⚡ -näppäimillä.



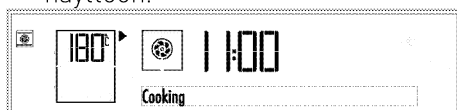
5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa °C kerran avataksesi lämpötilanäytön. °C symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



6. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla ⚡ -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ✓ -näppäintä.
7. Tehostinasetusta varten paina °C -painiketta kahdesti aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin passiivinen -varoitusta ja ⚡ -symboli tulevat näkyviin näyttöön.
8. paina jotakin ⚡ tai ⚡ -näppäintä aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin aktiivinen -varoitusta ja ⚡ -symboli tulevat näkyviin näyttöön. Vahvista asetusta koskettamalla ✓.

i Kun tehostinasetus on tehty, uuni toimii maksimiteholla saavuttaakseen asetetun lämpötilan. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, ⚡ -symboli katoaa. Tehostinasetus on aktiivinen toiminnoissa, joiden aikana ⚡ on näkyvissä, kun °C -painiketta kosketetaan kahdesti.

9. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
10. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat sopivat, kosketa ⚡ -näppäintä kahden sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.

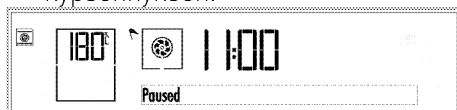


» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan.

i Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot ! syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

i Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai ⚡ -symboli tulee näkyviin näyttöön.

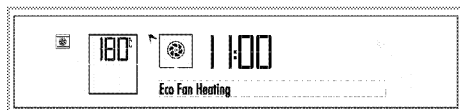
11. Kun ruoanlaittoaika on päättynyt, kosketa ⚡ -näppäintä uudelleen kahden sekunnin ajan päättääksesi kypsennyksen.



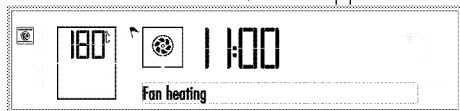
Puoliautomaattinen käyttö

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä. Puoliautomaattisessa käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (kypsennysaika).

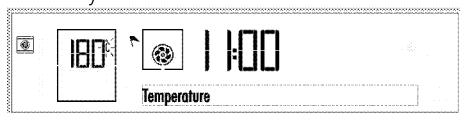
1. Irrota keskiosan levy uunista Vasta kun keskiosan levy on irrotettu, uunin ajastin toimii yhden suuren tilan ruoanlaittoasetuksella.
2. Kytke uuni päälle koskettamalla ⌚ -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla -näppäimillä.



5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa °C kerran avataksesi lämpötilanäytön. °C symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.

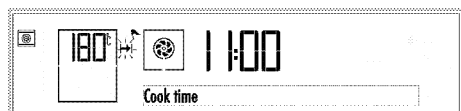


6. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ☒ -näppäintä.
7. Tehostinasetusta varten paina °C -painiketta kahdesti aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin passiivinen -varoitusta ja -symboli tulevat näkyviin näyttöön.

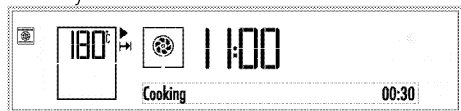
8. paina jotakin tai näppäintä aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin aktiivinen -varoitusta ja -symboli tulevat näkyviin näyttöön. Vahvista asetus koskettamalla ☒.

Kun tehostinasetus on tehty, uuni toimii maksimiteholla saavuttaakseen asetustilalämpötilan. Kun asetettu lämpötila on saavutettu -symboli katoaa. Tehostinasetus on aktiivinen toiminnoissa, joiden aikana on näkyvissä, kun °C -painiketta kosketetaan kahdesti.

9. Kypsennysajan osalta, paina ⌚ -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika. -symboli vilkkuu samalla.



10. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla ☒ -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
11. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
12. Jos kypsennystoiminto, lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnoissa sopivat, kosketa -näppäintä 2 sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.



» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.

 Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot  syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

 Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai  -symboli tulee näkyviin näyttöön.

13. Kun kypsennys on valmis, **Enjoy your meal (Nauti ateriasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat näyttöön ja äänimerkki kuuluu.

14. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni sammutetaan automaattisesti.

15. Jos haluat uunin jatkavan toimintaansa, paina  -näppäintä 2 sekunnin ajan. Uuni jatkaa kypsennystä määrittämättömän ajan.

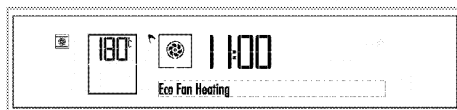
 Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla  -näppäintä.

Täysautomaattinen käyttö

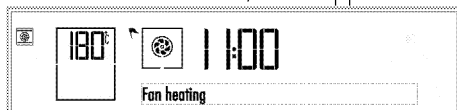
Täysautomaattisessa käyttötilassa voit säätää ruoanlaittoaajan ja ruoanlaiton päättymisaajan.

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

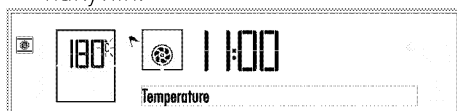
1. Irrota keskiosan levy uunista Vasta kun keskiosan levy on irrotettu, uunin ajastin toimii yhden suuren tilan ruoanlaittoasetuksella.
2. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla  -näppäimillä.



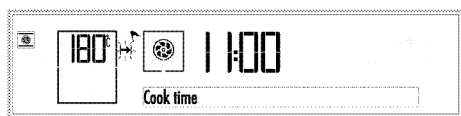
5. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa $^{\circ}\text{C}$ kerran avataksesi lämpötilanäytön. $^{\circ}\text{C}$ symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



6. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla  -näppäintä.
7. Tehostinasetusta varten paina $^{\circ}\text{C}$ -painiketta kahdesti aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin passiivinen -varoitusta ja  -symboli tulevat näkyviin näyttöön.
8. paina jotakin  tai  -näppäintä aktivoiaksesi tehostinasetuksen. Tehostin aktiivinen -varoitusta ja  -symboli tulevat näkyviin näyttöön. Vahvista asetusta koskettamalla .

i Kun tehostinasetus on tehty, uuni toimii maksimiteholla saavuttaakseen asetustlämpötilan. Kun asetettu lämpötila on saavutettu -symboli katoaa. Tehostinasetus on aktiivinen toiminnoissa, joiden aikana on näkyvissä, kun -painiketta kosketetaan kahdesti.

9. Kypsennysajan osalta, paina -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika. **Kypsennysaika** tulee tekstinäyttöön. -symboli vilkkuu samalla.



10. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvasta asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.
11. Kypsennysajan päättyminen, kosketa. -näppäintä useita kertoja, kunnes **Kyps. päättyminen** tulee tekstinäyttöön. -symboli vilkkuu samalla.



12. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan päättymisen ja vahvasta asetus koskettamalla näppäintä. Kun kypsennysajan päättyminen on asetettu, näkyy näytössä koko ajan.
13. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.

14. Jos kypsennystoiminto, lämpötila-, aika- ja kypsennysajan päättymisarvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa -näppäintä 2 sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen.

» » **Valmiustila** viesti tulee näkyviin näyttöön. Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella.

15. Valittu käyttötila aktivoituu, kun kypsennyksen käynnistysaika on saavutettu. **Kypsennys** tulee näkyviin näyttöön ja uuni kuumennetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa tietyn aikaa kypsennyksen aikana.

i Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

i Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai -symboli tulee näkyviin näyttöön.

16. Kun kypsennys on valmis, **Enjoy your meal (Nauti ateriasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat näyttöön ja äänimerkki kuuluu.
17. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni sammutetaan automaattisesti.
18. Jos haluat uunin jatkavan toimintaansa, paina -näppäintä 2 sekunnin ajan. Uuni jatkaa

kypsentämistä määrittämättömän ajan.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla  -näppäintä.

Uunin käyttö vain alaosa tai yläosa Manuaalinen käyttö

Manuaalisessa käytössä uuni toimii itsenäisesti ruoanlaittoajasta riippumatta, kun toiminnon ja lämpötilan valinta on suoritettu. Uuni ei sammuu automaattisesti ruoanlaittoajan päätyttyä. Käyttäjän on sammutettava se.

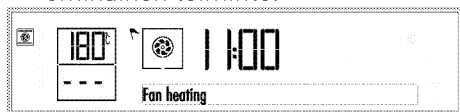
Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloonsa, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.



Jos keskiosan levyä ei aseteta paikoilleen, uunin ajastin toimii yhtenä osana.

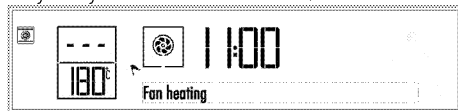
2. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



4. Kosketa  kerran aktivoidaksesi uunin alaosan.

 symboli tulee näkyviin aktiivisen uuniosan viereen. Lämpötila-asetus ja kypsenntöprosessin aloitusvaiheet

sekä uunin yläosassa että alaosassa toistuvat samalla tavoin. (Kuvissa on näytetty alauuni valittuna.)



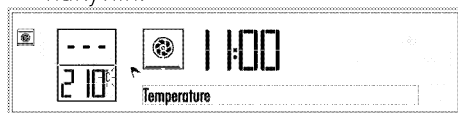


Aina kun kosketat  -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen.

5. Valitse haluttu kypsenntötoiminto koskettamalla  -näppäimillä.



6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa $^{\circ}\text{C}$ kerran avataksesi lämpötilanäytön. $^{\circ}\text{C}$ symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



7. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ☒ -näppäintä.
8. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
9. Jos kypsenntö- ja lämpötila-arvot ovat sopivat, kosketa  -näppäintä kahden sekunnin ajan käynnistääksesi kypsenntöprosessin. Kypsenntö alkaa ja **Kypsenntö** tulee näytöön.

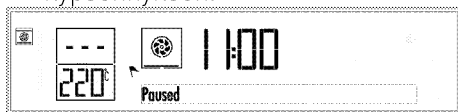


» Uuni kuumenee säädettyyn lämpötilaan.

 Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot  syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

 Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai  -symboli tulee näkyviin näyttöön.

10. Kun ruoanlaittoaika on päättynyt, kosketa  -näppäintä uudelleen kahden sekunnin ajan päättääksesi kypsennyksen.



 Kun käytetään kypsennyksessä vain uunin ylä- tai alaosa, pidä käyttämätön osa tyhjänä, sillä se kuumenee.

Puoliautomaattinen käyttö

Puoliautomaattisessa käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (kypsennysaika).

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu.

Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloonsa, joka sijaitsee 3. ja 4. rutiläohjaimen välissä.

 Jos keskiosan levyä ei aseteta paikoilleen, uunin ajastin toimii yhtenä osana.

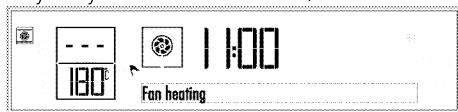
2. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä kahden sekunnin ajan.

3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



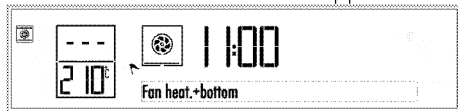
4. Kosketa  kerran aktivoidaksesi uunin alaosan.

 symboli tulee näkyviin aktiivisen uuniosan viereen. Lämpötila-asetus ja kypsennysprosessin aloitusvaiheet sekä uunin yläosassa että alaosassa toistuvat samalla tavoin. (Kuvissa on näytetty alauuni valittuna.)

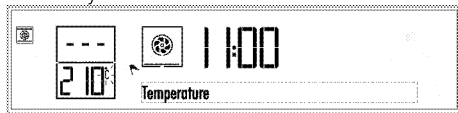


 Aina kun kosketat  -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen.

5. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla  -näppäimillä.



6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa  kerran avataksesi lämpötilanäytön.  symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



7. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla  -näppäintä.

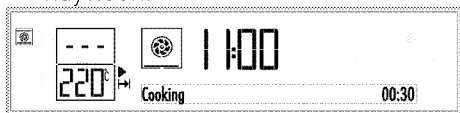
8. Kypsennysajan osalta, paina  -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika.  -symboli vilkkuu samalla.



9. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu, -symboli palaa näytössä koko ajan.

10. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.

11. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat sopivat, kosketa -näppäintä kahden sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön. symboli katoaa, samalla kun symbolit tulevat näkyviin näyttöön.



» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes valitsemasi kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.

Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitus ja/tai -symboli tulee näkyviin näyttöön.

12. Kun kypsennys on valmis, **Enjoy your meal (Nauti ateriasiasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat näyttöön ja äänimerkki kuuluu.

13. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni sammutetaan automaattisesti.

14. Jos haluat uunin jatkavan toimintaansa, paina -näppäintä 2 sekunnin ajan. Uuni jatkaa kypsentämistä määrittämättömän ajan.

Kun käytetään kypsennyksessä vain uunin ylä- tai alaosaa, pidä käyttämätön osa tyhjänä, sillä se kuumenee.

Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla -näppäintä.

Täysautomaattinen käyttö

Täysautomaattisessa käyttötilassa voit säätää ruoanlaittoaajan ja ruoanlaiton päättymisaajan.

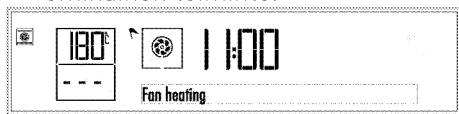
Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloonsa, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.

Jos keskiosan levyä ei aseteta paikoilleen, uunin ajastin toimii yhtenä osana.

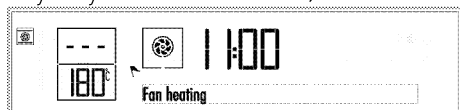
2. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä kahden sekunnin ajan.

3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



4. Kosketa  kerran aktivoiaksesi uunin alaosan.

 -symboli tulee näkyviin aktiivisen uuniosan viereen. Lämpötila-asetus ja kypsennysprosessin aloitusvaiheet sekä uunin yläosassa että alaosassa toistuvat samalla tavoin. (Kuvissa on näytetty alauuni valittuna.)

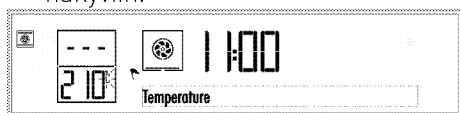


 Aina kun kosketat  -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen.

5. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla  -näppäimillä.



6. Jos haluat muuttaa lämpötilaa, kosketa  kerran avataksesi lämpötilanäytön.  symboli vilkkuu näytöllä ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



7. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla  -näppäintä.
8. Kypsennysajan osalta, paina  -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika. **Kypsennysaika** tulee tekstinäyttöön.  -symboli vilkkuu samalla.



9. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetusta koskettamalla  -näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu,  -symboli palaa näytössä koko ajan.
10. Kypsennysajan päättymisen, kosketa  -näppäintä useita kertoja, kunnes **Kyps. päättymisen** tulee tekstinäyttöön.  symboli vilkkuu samalla.



11. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan päättymisen ja vahvista asetusta koskettamalla näppäintä. Kun kypsennysajan päättymisen on asetettu,  näkyy näytössä koko ajan.
12. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
13. Jos kypsennystoiminto, lämpötila-, aika- ja kypsennysajan päättymisarvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa  -näppäintä 2 sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen.
- » » **Valmiustila** viesti tulee näkyviin näyttöön. Uunin ajastin laskee automaattisesti kypsennyksen aloitusajan päättelemällä ruoan kypsennykseen kuluvan ajan asettamasi ruoanlaittoajan päättymisen perusteella.
14. Valittu käyttötila aktivoituu, kun kypsennyksen käynnistysaika on saavutettu. **Kypsennys** tulee näkyviin näyttöön ja uuni kuumennetaan asetettuun lämpötilaan. Uuni

säilyttää tämän lämpötilan ruoanlaittoajan loppuun saakka. Uunin lamppu palaa tietyn aikaa kypsennyksen aikana.



Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot  syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.



Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai  -symboli tulee näkyviin näyttöön.

15. Kun kypsennys on valmis, **Enjoy your meal (Nauti ateriasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat näyttöön ja äänimerkki kuuluu.
16. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni sammutetaan automaattisesti.
17. Jos haluat uunin jatkavan toimintaansa, paina  -näppäintä 2 sekunnin ajan. Uuni jatkaa kypsentämistä määrittämättömän ajan.



Kun käytetään kypsennyksessä vain uunin ylä- tai alaosa, pidä käyttämätön osa tyhjänä, sillä se kuumenee.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla  -näppäintä.

Uunin käyttö vain alaosa tai yläosa

Manuaalinen käyttö

Manuaalisessa käytössä uuni toimii itsenäisesti ruoanlaittoajasta riippumatta, kun toiminnon ja lämpötilan valinta on suoritettu. Uuni ei sammuu automaattisesti ruoanlaittoajan päätyttyä. Käyttäjän on sammutettava se.

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näyttössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloonsa, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.



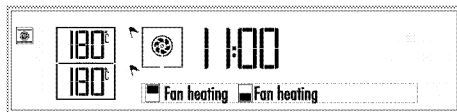
Jos keskiosan levyä ei aseteta paikoilleen, uunin ajastin toimii yhtenä osana.

2. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



Aina kun kosketat  -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen.

4. Aktivoi molemmat osat koskettamalla  -näppäintä kahdesti.  symboli tulee näkyviin kunkin uuniosan viereen.



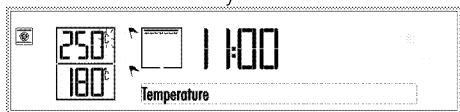
5. Kosketa  -näppäimiä valitaksesi sopivan ruoanlaittotoiminnon molemmille

uuniosille säädetyistä toiminnoista. Voit esimerkiksi grillata yläosassa ja paistaa leivonnaisia alaosassa valitsemalla Grilli+tuuletin-tuetun toiminnon.

Kun toiminto on valittu, **Lämpötila** ja **Kypsennysaika** voidaan säätää erikseen kullekin uuniosalle. Näiden asetusten osalta  aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.



6. Jos haluat muuttaa yläuunin lämpötilaa, kosketa $^{\circ}\text{C}$ -näppäintä avataksesi yläuunin lämpötilanäytön. Valitun uuniosan lämpötilanäytössä $^{\circ}\text{C}$ -symboli palaa tasaisesti ja  aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.



7. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ☒. $^{\circ}\text{C}$ symboli palaa tasaisesti ja  aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.

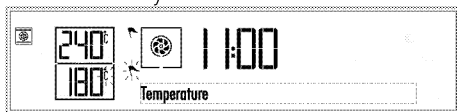


8. Muuta alauunin lämpötilaa aktivoimalla alauunin lämpötilanäyttö koskettamalla ☒ -näppäintä. Alauunin  symboli vilkkuu.



9. Kosketa $^{\circ}\text{C}$ kerran avataksesi alauunin lämpötilanäytön. Valitun

uuniosan lämpötilanäytössä $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.



10. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ☒. $^{\circ}\text{C}$ symboli palaa tasaisesti ja  aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.

 Kun käytetään ylä- ja alaosa samaan aikaan, ja halut muuttaa lämpötila-asetusta, osien välinen lämpötilaero ei voi olla enempää kuin 80 $^{\circ}\text{C}$. Se johtuu siitä, että osiin vaikuttavat toistensa lämpötilat.

11. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.
12. Jos kypsennys- ja lämpötila-arvot ovat sopivat, kosketa  -näppäintä kahden sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.  symboli katoaa, samalla kun  symbolit tulevat näkyviin näyttöön.



 Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot  syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.

i Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai -symboli tulee näkyviin näyttöön.

13. Kun ruoanlaittoaika on päättynyt, kosketa -näppäintä uudelleen kahden sekunnin ajan päättääksesi kypsennyksen.



Puoliautomaattinen käyttö

Puoliautomaattisessa käyttötilassa voit säätää aikaa, jonka uuni on käytössä (kypsennysaika).

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloon, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.

i Jos keskiosan levyä ei aseteta paikoilleen, uunin ajastin toimii yhtenä osana.

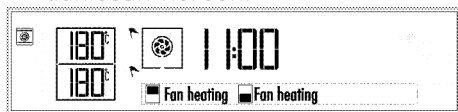
2. Kytke uuni päälle koskettamalla -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



i Aina kun kosketat -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen.

4. Aktivoi molemmat osat koskettamalla -näppäintä kahdesti.

symboli tulee näkyviin kunkin uuniosan viereen.

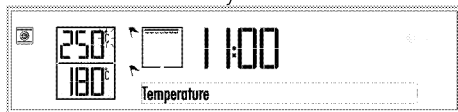


5. Kosketa -näppäimiä valitaksesi sopivan ruoanlaittotoiminnon molemmille uuniosille säädetyistä toiminnoista. Voit esimerkiksi grillata yläosassa ja paistaa leivonnaisia alaosassa valitsemalla Grilli+tuuletin-tuetun toiminnon.

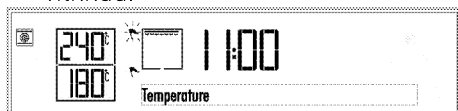
Kun toiminto on valittu, **Lämpötila** ja **Kypsennysaika** voidaan säätää erikseen kullekin uuniosalle. Näiden asetusten osalta aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.



6. Jos haluat muuttaa yläuunin lämpötilaa, kosketa -näppäintä avataksesi yläuunin lämpötilanäytön. Valitun uuniosan lämpötilanäytössä -symboli vilkkuu ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.

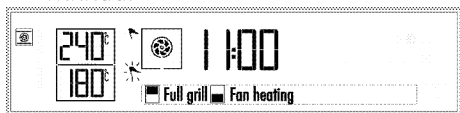


7. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla . symboli palaa tasaisesti ja aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.

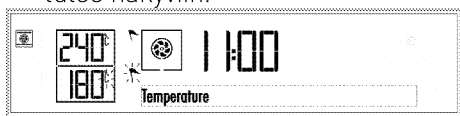


8. Muuta alauunin lämpötilaa aktivoimalla alauunin

lämpötilanäyttö koskettamalla ☒ -näppäintä. Alauunin  symboli vilkkuu.



9. Kosketa $^{\circ}\text{C}$ kerran avataksesi alauunin lämpötilanäytön. Valitun uuniosan lämpötilanäytössä $^{\circ}\text{C}$ -symboli vilkkuu ja **Lämpötila** -teksti tulee näkyviin.

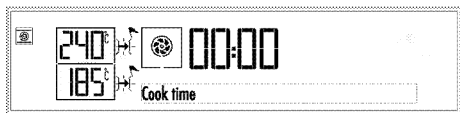


10. Aseta haluttu lämpötila koskettamalla  -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla ☒. $^{\circ}\text{C}$ symboli palaa tasaisesti ja  aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu.



Kun käytetään ylä- ja alaosaa samaan aikaan, ja halut muuttaa lämpötila-asetusta, osien välinen lämpötilaero ei voi olla enempää kuin 80 $^{\circ}\text{C}$. Se johtuu siitä, että osiin vaikuttavat toistensa lämpötilat.

11. Aktivoidun uunin alaosan kypsennysaikaa koskien, kosketa  -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika. Samalla  symbolit vilkkuvat.



12. Kosketa  -näppäimiä asettaaksesi halutun kypsennysajan ja vahvista asetusta koskettamalla ☒ -

näppäintä. Kun kypsennysaika on asetettu,  symbolit näkyvät näytöllä koko ajan.

13. Yläosan uunin kypsennysaikaa koskien, aktivoi ensin osa koskettamalla ☒.  yläosan symboli vilkkuu. Kosketa sitten  -näppäintä kerran ja selaa tekstinäytössä kohtaan Kypsennysaika. Samalla  symbolit vilkkuvat.

14. Valitse haluttu kypsennystoiminto koskettamalla  näppäimiä ja vahvista ☒ -näppäintä. Kun yläosan kypsennysaika on asetettu,  symbolit näkyvät näytöllä koko ajan.

15. Aseta ruoka uuniin ja sulje luukku.

16. Jos kypsennystoiminto, lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa  -näppäintä 2 sekunnin ajan käynnistääksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja  symboli katoaa, samalla kun  symbolit tulevat näkyviin näyttöön.

Uuni sammuu ruoanlaittoajan päätyttyä. Tässä voit seurata jäljellä olevaa ruoanlaittoaikaa.



» Uuni kuumenee asetettuun lämpötilaan ja pysyy siinä, kunnes kypsennyksen päättymisaika saavutetaan.



Kaikki uunin sisälämpötilan symbolin lohkot  syttyvät, kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan.



Jos uuninluukku avataan, **Luukku auki** -varoitusta ja/tai  -symboli tulee näkyviin näyttöön.

17. Lyhyen kypsennysajan päättyessä **Enjoy your meal (Nauti ateriasiasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat näyttöön vuorotellen ja äänimerkki kuuluu.
18. Ota ateria uunista, kun kypsennysaika päättyy. Kun suljet uuninluukun uudelleen, kypsentyminen jatkuu toisessa osassa, jossa on pidempi kypsennysaika.
19. Kun pitkä ruoanlaittoaika on päättynyt, **Enjoy your meal (Nauti ateriasiasi)** ja **Press start to continue (Jatka painamalla käynnistä)** tekstit tulevat vuorotellen näyttöön ja äänimerkki kuuluu.
20. Hälytyssignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta. Uuni sammutetaan automaattisesti.
21. Jos haluat uunin jatkavan toimintaansa, paina  -näppäintä 2 sekunnin ajan. Uuni jatkaa kypsennyksensä määrittämättömän ajan.



Jos haluat peruuttaa asettamasi puoliautomaattisen ohjelmoinnin, ruoanlaittoaika on nollattava. Voit kytkeä uunin pois päältä koskettamalla  -näppäintä 2 sekunnin ajan.

Sähköuunin kytkeminen pois päältä

Kosketa  -näppäintä 2 sekunnin ajan kytkeäksesi uunin pois päältä.

Näppäimistöluukon käyttö

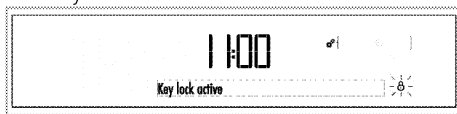
Voit estää uunin toiminnan keskeyttämisen aktivoimalla näppäinlukkotoiminnon.



Näppäinlukkoa voidaan käyttää, kun uuni on valmiustilassa.

Näppäinluukon aktivoiminen

1. Kosketa  -näppäintä useita kertoja, kunnes **Näppäinlukko pois** tulee näyttöön.



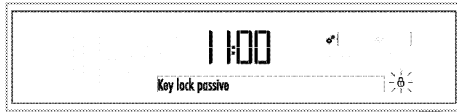
- »  -symboli vilkkuu.
2. Aktivoi näppäinlukko koskettamalla jotain  -symboleista kerran. Näppäinlukko aktivoidaan, **Näppäinlukko päällä** -teksti tulee näkyviin näyttöön.  symboli vilkkuu edelleen.
 3. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.
» Teksti häviää ja  -symboli vilkkuu jatkuvasti.



Paitsi  näppäimet, muut uunin näppäimet eivät toimi, kun näppäinlukkotoiminto on aktivoitu.

Näppäinluukon pois käytöstä asettaminen

1. Poista näppäinlukko käytöstä koskettamalla jotain  -symboleista kerran. **Näppäinlukko pois** tulee näyttöön.
2. Kosketa  vahvistaaksesi asetuksen.



» Näppäinlukko on pois käytöstä ja  -symboli katoaa näytöstä.

Kellon käyttäminen hälytyksenä

Voit käyttää laitteen ajastinta hälytyksen tai muistutuksen antajana kypsennysohjelmoinnin lisäksi. Kellolla ei ole vaikutusta uunin toimintoihin. Sitä käytetään vain varoittamiseen. Tämä on käytännöllistä, kun esimerkiksi haluat kääntää uunissa olevaa ruokaa tiettyyn aikaan. Hälytyskello antaa äänimerkin, kun asettamasi aika on kulunut.



Maksimi hälytysaika on 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Hälytyksen asettaminen:



1. Kosketa -näppäintä useita kertoja, kunnes symboli tulee näkyviin näyttöön. symboli alkaa vilkkua.
2. Kosketa -näppäimiä asettaaksesi halutun ajan ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä. symboli palaa edelleen näytössä, kun hälytysaika on asetettu.
3. Hälytys annetaan, kun hälytysaika on kulunut.
4. Hälytys lakkaa painamalla mitä tahansa näppäintä.

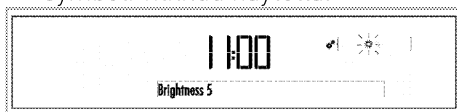
Hälytyksen peruuttaminen:

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön.
 2. Kosketa -näppäintä kunnes 00:00 näkyy näytössä ja vahvista asetus koskettamalla -näppäintä.
- » Hälytys on peruttu ja -symboli katoaa.

Kirkkausasetus

Kirkkauden voi asettaa vain, kun uuni on valmiustilan näytössä.

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja, kunnes **Kirkkaus** tulee näyttöön. symboli vilkkuu näytöllä.



2. Kirkkaustasoja on viisi: 1, 2, 3, 4 ja 5. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun tason.
3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.



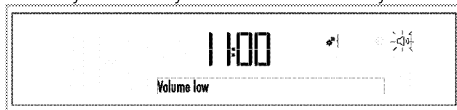
Kirkkaustaso laskee virran säästämiseksi, kun uuni sammutetaan. Se palautuu asetetulle tasolle, kun uuni kytketään päälle.

» Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Äänenvoimakkuuden tason asetus

Äänenvoimakkuuden tason voi asettaa vain, kun uuni on valmiustilan näytössä.

1. Kosketa -näppäintä useita kertoja, kunnes -symboli tulee näkyviin näyttöön. Symboli vilkkuu näytöllä.

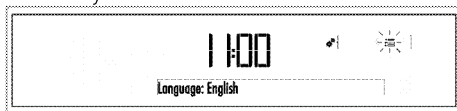


2. Äänenvoimakkuustasoja on 2:
Matala äänenvoimakkuus ja **Korkea äänenvoimakkuus**. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun tason.
 3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.
- » Näyttö palaa valmiustilannäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Kielen asetus

Kielen voi asettaa vain, kun uuni on valmiustilan näytössä.

1. Kosketa -näppäintä, kunnes näet symbolin asetukset-valikossa.



2. symboli vilkkuu näytöllä ja aseta kieli -vaihtoehto on näkyvillä.
3. Kosketa -näppäimiä valitaksesi halutun kielen.
4. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.
» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

Nykyinen aika -asetus

Nykyinen aika voidaan asettaa vain, kun uuni on pois päältä. Jos haluat muuttaa aloitusasetuksessa asetettua aikaa:

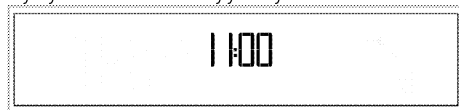
1. Kosketa -näppäintä useita kertoja, kunnes **Aseta nykyinen aika** teksti tulee näyttöön. Tuntikenttä ja symboli vilkkuvat näytöllä.



2. Aseta tuntikenttä -näppäimillä.
3. Kosketa vahvistaaksesi asetuksen.
4. Minuuttikenttä ja symboli vilkkuvat. Aseta minuutti -näppäimillä. Kosketa vahvistaaksesi minuutit.



» Näyttö palaa valmiustilanäytöksi. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.



Ruoanlaittoaikataulukko

Tämän kaavion ajat ovat ohjeellisia. Ajat voivat vaihdella ruoan lämpötilan, koostumuksen, tyytin samoin kuin omien ruoanlaittokäytäntöjesi mukaan.

Yksi suuri osa Leivontaa ja paahtaminen

Kun avaat uunin luukun, jos on ruoanlaitto vinkkejä saatavilla lasi uunin luukun, nämä ovat sovellettavissa yhden koko jakson.

Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkua tasolla	Yksi pelti	Uunipelti*		3	175	25 ... 35
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		2	180	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	25 ... 35
	2 peltiä	1-Uunipannu* 5-Uunipelti*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Uunipelti* 5-Leivinpelti*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä		2	150	30 ... 40

		irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**				
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja leivinpelti**		1 - 4	150	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		3	175	25 ... 30
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Taikinateivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	30 ... 40
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	25 ... 35
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 5-Uunipelti*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Hapanteipä	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	35 ... 45
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagne	Yksi pelti	Suorakulmainen lasi- /metallivuoka ja uuniritilä**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	10 ... 15
Pihvi (kokonainen) / paisti	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max sitten 180 ... 190	100 ... 120
Lampaan viulu (pata)	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min 250/max sitten 190	70 ... 90
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	25 min	70 ... 90

					250/max sitten 190	
Paistettu broileri (1.8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
	Yksi pelti	Uunipelti*		2	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (5.5 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max sitten 180 ... 190	150 ... 210
	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min 250/max sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	200	20 ... 30
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Vain alaosa Leivonta ja paahdaminen

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkuja vuoassa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		1	175	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		2	150	35 ... 45
	2 peltiä	1-Uunipannu* 3-Uunipelti*		1 - 3	150	35 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		1	150	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 peltiä	1-Leivinpelti* 3-Uunipelti*		1 - 3	165	35 ... 40
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		2	190	35 ... 45
Pizza	Yksi pelti	Uunipelti*		1	200	10 ... 15
Paistettu broileri (1.8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		1	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna	Yksi pelti	Uunipelti*		1	25 min	150 ... 210

(Siivutettu)					250/max sitten 180 ... 190	
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		2	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.

Vain yläosa Leivonta ja paahtaminen

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kakkuja vuossa	Yksi pelti	Kakkuvuoka ja uuniritilä**		4	175	40 ... 50
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		4	150	35 ... 45
Pikkuleivät	Yksi pelti	Leivinpelti*		4	170 ... 180	35 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*		4	190	35 ... 45
Paistettu broileri (1,8-2 kg)	Yksi pelti	Uunipelti*		4	15 min 250/max sitten 180 ... 190	60 ... 80
Kalkkuna (Siivutettu)	Yksi pelti	Uunipelti*		4	25 min 250/max sitten 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Yksi pelti	Uunipelti*		5	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille.

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.

Eco Fan -kuumennus



Älä muuta paistolämpötilaa, kun paistaminen "Eco Fan -kuumennus" on alkanut.



Älä avaa uuninluukkua Eco Fan -kuumennus paistamisen aikana.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*	3	160	25 ... 35
Pikkuleivät	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	30 ... 35
Taikinateivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45
Ravitseva leivonnainen	Yksi pelti	Uunipelti*	3	200	40 ... 45

* Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana.

Testiaterioiden paistotaulukko (Yksi suuri osa)

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat

on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.



Ensimmäinen teline uunissa on alateline.

Ruokalaji	Uunipeltien lukumäärä	Käytettävä lisävaruste	Käyttötila	Ritiläasento	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Murokeksi	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	140	20 ... 30
	2 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 peltiä	1-Uunipelti* 3-Leivinpelti* 5-Uunipannu*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Pienet kakut	Yksi pelti	Uunipelti*		3	160	20 ... 30
	Yksi pelti	Uunipelti*		3	150	25 ... 35
	2 peltiä	1-Uunipannu* 5-Uunipelti*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 peltiä	1-Uunipannu* 3-Uunipelti* 5-Leivinpelti*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Sokerikakku	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		3	160	25 ... 35
	Yksi pelti	Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä**		2	150	30 ... 40
	2 peltiä	1-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26 cm) ja uuniritilä** 4-Pyöreä irtopohjavuoka (halkaisija 26		1 - 4	150	25 ... 35

		cm) ja leivinpelti**				
Omenapiiras	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliaastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		2	180	55 ... 65
	Yksi pelti	Pyöreä, musta metalliaastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä**		3	180	50 ... 60
	2 peltiä	1-Pyöreä, musta metalliaastia (halkaisija 20 cm) ja uuniritilä** 3-Pyöreä, musta metalliaastia (halkaisija 20 cm) ja leivonnaispelti**		1 - 3	180	55 ... 65
Esilämmitystä suositellaan kaikille ruoille. * Näitä lisävarusteita ei toimiteta välttämättä tuotteen mukana. ** Näitä lisävarusteita ei toimiteta tuotteen mukana. Ne on hankittava erikseen ruoanlaitto- ja leivontavälineitä myyvästä liikkeestä.						

Kakunleivontavihjeitä

- Jos kakku on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä vähemmän nestettä tai laske lämpötilaan 10 °C.
- Jos kakku on liian tumma pinnalta aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakku on paistunut hyvin sisältä, mutta on tahmea ulkopuolelta, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.

Leivontavihjeitä

- Jos leivonnainen on liian kuivaa, nosta lämpötilaa noin 10 °C ja lyhennä paistoaikaa. Kostuta taikinakerroksia maidosta, öljystä,

kananmunasta ja jogurtista tehdyllä seoksella.

- Jos leivonnaisten paistaminen vie liikaa aikaa, tarkista, ettei taikinan paksuus ylitä pellin korkeutta.
- Jos leivonnaisen yläpuoli paistuu liikaa mutta alaosa ei ole paistunut kunnolla, varmista, että leivonnaisessa käytettyä kastiketta ei ole liikaa leivonnaisen pohjalla. Pyri levittämään kastiketta tasaisesti taikinakerrosten väliin ja leivonnaisen päälle tasaisen paiston varmistamiseksi.



Paista leivonnainen paistotaulukon ohjeistaman tilan ja lämpötilan mukaan. Jos leivonnaisen alaosa ei edelleenkään paistu riittävästi, aseta pelti yhtä tasoa alemmaksi seuraavalla kerralla.

Ohjeita kasvien paistamiseen

- Jos kasvisruoasta loppuu neste ja se kuivuu liikaa, paista se kannellisessa astiassa pellin asemesta. Suljetut astiat säilyttävät ruokalajin nesteet.
- Jos kasvisruoat eivät kypsä kunnolla, keitä kasvikset etukäteen ja käsittele purkkiruoan tapaan ja aseta uuniin.

Valmisruoka-toiminnot

Valmisruoka-toimintojen valitseminen

Valmisruokavalikko sisältää ruokaohjelmia, jotka ovat ammattilaiskokkien sinulle laatimia, ja jotka on tallennettu ohjauslaitteen muistiin.

Tässä valikossa lämpötila, ritilän asento, paino ja paistotoiminnot asetetaan automaattisesti.

Voit muuttaa painoa ja kypsennysaikaa valmistettavan ruoan ja makusi mukaan. Valmisruokavalikot näytetään yhden suuren osan, alaosan ja alemman yläosan yhdistelmissä.

Valmisruokatoimintojen valitseminen:

1. Kosketa -näppäintä kytkeäksesi uunin päälle.

Jos keskiosan levy on paikoillaan, kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yläosan uunille ominainen toiminto.



Aina kun kosketat -näppäintä, alueet vain alaosa, sekä ala- että yläosa ja vain yläosa aktivoidaan vuorotellen. Valmisruokavalikot näytetään yhden suuren osan, alaosan ja alemman yläosan yhdistelmissä.

2. Kosketa -näppäintä valitaksesi osan, jossa kypsennät ruoan.
3. Kosketa -näppäintä valitaksesi Valmisruokatoimintojen näytön. Päävalikko tulee näyttöön tässä vaiheessa tekstinäytöllä.



4. Kosketa -näppäimiä ja valitse haluttu valmisruokatoiminnon päävalikko.
5. Kosketa -näppäintä ja vahvista valitsemasi pääruokatoiminnon valikko.
6. Kosketa -näppäimiä ja valitse haluttu ruokalaji.



7. Ennen kuin aloitat kypsennyksen valmisruokavalikosta, voit asettaa painon valitsemasi ruokalajityypin mukaan. Tehdäksesi tämän: Kosketa kunnes **Paino** tulee näyttöön. Valitun uuniosan painonäytössä **kg** -symboli vilkkuu ja **Paino** tulee näkyviin.
8. Valitse ruokalajille sopiva paino koskettamalla -näppäimillä. Kun haluttu arvo on saavutettu, vahvista lämpötila koskettamalla -näppäintä. **kg** symboli palaa jatkuvasti.

 Uuni muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaika automaattisesti painomuutoksen perusteella.

 Voit muuttaa painon vain aterioille, joihin on merkitty paino.

9. Aseta annosastia uuniin.
10. Kosketa  -näppäintä aloittaaksesi kypsennyksen. **Kypsennys** tulee näyttöön.

Alaosa:

Kakut ja leivonnaiset	Punainen liha	Kala	Siipikarjan liha	Kevytateriat	Erikois	Jälkiruoat	Kuivattu ruoka	Pakastet
Pähkinäparit	Lampaan viulu	Taimen	Pieni broileri 1 600 g	Täytetyt paprikat	Jogurtin tekeminen	Hedelmäpiirakka	Kuivattu omena	Gratinoidut kasvikset
Keksit	Lammaspasta	Meriahven	Suuri broileri 1 600 g	Makaronilaatikko	Lehtevät leivonnaiset	Omenapiiras	Kuivattu kvitteni	
Rusinapiiras	Paahdettu vasikka	Kala kasviksilla leivinpaperissa	Broilerin palat	Kuorrutettu peruna		Omenapiiras	Kuivattu päärynä	
Voitaikinakuppi	Tandoorilammas	Höyrytetty anjovikset	Broilerifilee	Vihannespieras		Marenki		
Teeleipä	Pihvi	Taimenlautanen	Broiteripatonki	Moussaka		Éclair		
Patonki	Dalyanin lihapullat	Meriahvenfilee	Kalkkuna, koipi	Gratinoidut perunat		Crème Brûlée		
Leipä	Lihapullat	Shish-kaalia	Kalkkunafilee	Paistettu peruna		Kaakaokohakas		
Limppu (hiivalla kohotettu)	Paahtopasti	Taimenpata	Ankka	Pataruoka		Crème Brûlée		
Voisarvi	Ulkofileepihvi	Lohi, filee	Hanhi	Perunapiiras		Hunajoitut omena sokeriliemessä		

» Kun kypsennys on valmis, **Good appetite... (Hyvää ruokahalua)** tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu. Hälytysignaalin voi sammuttaa painamalla mitä tahansa painiketta.

 Ruokavalikossa navigoidessa näyttöön tuleva "Back" [Takaisin] -painike mahdollistaa paluun ylävalikkoon. Voit palata ensimmäiseen toimintonäyttöön painamalla .

Valmisruokavalikko:

Saattaa vaihdella mallin mukaan

Pääsiäis kakku		Lohifile	Fasaani metsäst äjän tapaan	Lasagne		Mannary nikakku sokeriliem essä		
Kanelirut lat			Fasaani	Gratinoidu t kasvikset, tuoreet				
Sämpylä juustotäy tteellä			Jänis					
Bagel								
Pizza								

Yksi suuri uuni:

Kakut ja leivonnaiset	Punainen liha	Kala	Siipikarja n liha	Kevytateria t	Erikois	Jälkiruoat	Kuiva ttu ruoka	Pakaste et
Pähkinä piparit	Lampaan viulu	Taimen	Pieni broileri 1 600 g	Täytetyt paprikat	Jogurti n tekemi nen	Hedelmäp iirakka	Kuiv attu omena	Gratino idut kasviks et
Filo- leivonnai nen juustolla	Lammasp aisti	Meriahve n	Suuri broileri 1 600 g	Makaronil aatikko	Lehtev ät leivonn aiset	Omenapiir as	Kuiv attu kvitt eni	Pakast epizza
Keksit	Paahdett u vasikka	Kala kasviksill a leivinpap erissa	Broilerin palat	Kuorrutet tu peruna		Omenapiir as	Kuiv attu päär ynä	Sämpyl ät, pakast e
Rusinapi iras	Tandooril ammas	Höyrytety t anjovikse t	Broilerifi lee	Vihannesp iiras		Marenki		
Voitaikin akuppi	Pihvi	Taimenla utanen	Broilerip atonki	Moussaka		Éclair		
Teeleipä	Dalyanin lihapullat	Meriahve nfilee	Paahdet tu kalkkun a	Gratinoid ut perunat		Paistettu riisivanuk as		
Patonki	Lihapullat	Shish- kalaa	Kalkkun a, koipi	Paistettu peruna		Crème Brûlée		
Leipä	Paahtopai sti	Taimenp ata	Kalkkun afilee	Pataruoka		Kaakaoko hokas		
Limppu (hiivalla kohotett u)	Ulkofileep ihvi	Lohi, file	Ankka	Perunapii ras		Crème Brûlée		
Voisarvi		Lohifile	Hanhi	Perinteine n lasagne		Hunajoitu omena sokeriliem essä		

Pääsiäiskakku			Fasaani metsästäjän tapaan	Gratinoidut kasvikset, tuoreet		Suklaakakku		
Kanelirullat			Fasaani			Kaakaokakku		
Sämpyläjuustotäytteellä			Janis			Sienikakku utedina		
Bagel						Pehmeä leivonnainen sokeriliemessä		
Pizza						Mannarynnikakku sokeriliemessä		

Osa Valmisruoka, tupla

Yläosa	Alaosa
Perinteinen lasagne	Pizza
Crème Brûlée	Lihapullia ja kasviksia
Vihanneskeitto	Wellingtonin pihvi
Gratinoidut kasvikset	Ulkofileepihvi
Lammasmuhennos	Tahini-juustokakku
Leikkopapu	Sitruunakakku
Meriahven suolassa	Maissileipä
Lampaanviulu tandoori	Pilaviriisi
Brownie-juustokakku	Kasvispiiras
Broileripatonki	Pinaattivanukas

Valmisruokavalikon reseptejä

PIZZA

AINEKSET

Taikina:

- 400 g jauhoa
- 15 g suolaa
- 3 g tuoretta hiivaa
- 20 g oliiviöljyä
- 250 g haaleaa vettä

•

Kastike:

- 2 raastettua tomaattia
- Puoli ruokalusikallista tomaattipyreetä
- 1 teelusikallinen sokeria
- 1 teelusikallinen suolaa
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä

Täytteet:

- 150 g raastettua mozzarella tai cheddaria
- Salamia,ilmakuivattuja makkaroita, maissia, oliiveja, herkkusieniä maun mukaan

VALMISTELUT

- Sekoita hiiva veteen, kunnes se on liennut kokonaan.
- Alusta puolet jauhoista hiivan ja veden sekoitukseen.
- Jatka alustamista ja lisää suolaa sekä oliiviöljyä.
- Kun olet lisännyt loput jauhot, alusta kunnes taikina on koostumukseltaan pehmeä.
- Laita taikina voideltuun astiaan ja peitä tuorekelmulla. Jätä taikina vetäytymään 1 yöksi huonelämpötilaan.

- Ota levännyt taikina leivinlaudalle ja alusta. Peitä taikina kulholla ja anna vetäytyä vielä 30 minuuttia.
- Ota levännyt taikina tavalliselle uunipellille, joka on peitetty leivinpaperilla, ja levitä taikina kädellä.
- Sekoita kaikki kastikkeen ainekset kulhossa ja levitä uunipellille asettamallesi taikinalle.
- Lisää päälle raastettu mozzarella ja haluamasi täytteet.
- Voit lopuksi ripotella vähän oliiviöljyä täytteiden päälle.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Tarjoile kuumana.

LASAGNE AINEKSET

Bolognesekastike:

- 200 g vähärasvaista jauhelihaa
- 1 keskikokoinen sipuli, hienonnettu
- 1 keskikokoinen porkkana, raasteena
- ½ keskikokoista juuriselleriä, raasteena
- 2 raastettua tomaattia
- 1 ruokalusikallinen tomaattipyreetä
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 20 g voita
- ½ lasillista punaviiniä
- 1 laakerinlehti
- Suolaa
- Mustaa pippuria
- ½ muskottipähkinää, raasteena

Valkokastike:

- 2 lasillista maitoa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 40 g voita
- ½ pakettia lasagnelevyjä
- 200 g parmesaanijuustojauhetta

VALMISTELUT

Bolognesekastikkeen valmistelut:

- Paista muut kasvikset, paitsi tomaatit, oliiviöljyssä ja voissa 5 minuutin ajan.
- Lisää kasviksiin jauheliha ja paista vielä 5 minuuttia.
- Lisää viini ja haihduta sen alkoholi välittömästi.
- Lisää seoksena raastetut tomaatit, jotka on sekoitettu tomaattipyreen kanssa. Kypsennä kovalla lämmöllä, kunnes seos kiehuu, lisää laakerinlehti ja hauduta ½ tuntia lisää. Lisää tarvittaessa vettä (noin 2,5 lasillista).
- Ota pois liedeltä, kun olet lisännyt suolan, mustapippurin ja muskotin. Varmista, että kastike on mehukasta.

LIHAPULLIA JA KASVIKSIA:

AINEKSET

- 500 g vähärasvaista jauhelihaa
- 1 keskikokoinen sipuli, hienonnettu
- ½ munakoiso, pieninä kuutioina
- 1 kesäkurpitsa, pieninä kuutioina
- 1 paprika, pieninä kuutioina
- 1 pienikokoinen, nahaton, siemenetön tomaatti, kuutioina
- 50 g parmesaanijuustoa, raasteena
- 5 persiljan vartta, hienoksi silputtuna
- 2 vat kattua muna
- 1 kupillinen leivänmuruja
- 1 teelusikallinen kuminaa
- 1 teelusikallinen pimento-paprikaa
- 1 teelusikallinen mustapippuria
- 1 rkl suolaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä

VALMISTELUT

- Hauduta kasvikset oliiviöljyssä.
- Sekoita haudutetut kasvikset ja muut ainekset yhteen.
- Muodosta seoksesta murekelimppu ja peitä tiukasti

tuorekelmulla. Anna seoksen levätä ja muotoutua jääkaapissa 2 tunnin ajan.

- Irrota tuorekelmu jääkaapista otetusta seoksesta.
- Voitele tavallinen uunivuoka ja aseta mureke vuokaan.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Anna annoksen levätä vähintään 10 minuuttia ennen tarjoilua.

PAAHTOVANUKAS

AINEKSET

- 200 ml kermaa
- 90 ml maitoa
- 50 g raesokeria
- 3 munankeltuaista
- 1 vaniljatanko
- Ruskeaa sokeria

VALMISTELUT

- Kuumenna kerma, maito, raesokeri ja vanilja kulhossa (älä keitä).
- Vispaa munankeltuaiset erillisessä kulhossa. Ota osa kuumennetusta seoksesta, lisää vatkatut munankeltuaiset ja sekoita. Lisää loput kuumennetusta seoksesta, sekoita jatkuvasti, jotta estetään kananmunia kiehumasta.
- Kaada seos 4 erilliseen kulhoon.
- Laita paahtovanukasastiat tavalliseen uunivuokaan, jossa on vettä.
- Kypsennä jälkiruoka esilämmitetyn uunin 5. tasolla.
- Kun jälkiruoka on kypsennetty, voit ripotella paahtovanukkaan päälle ruskeaa sokeria ja sulattaa sokerikuoren liekittäjällä tai uunigrillillä.

WELLINGTONIN PIHVI

AINEKSET

- 600 g naudan sisäfileetä
- 400 g herkkusieniä

- 1 pieni sipuli
- 5 tuoretta timjamin oksaa, lehdet irrotettuina
- 2 ruokalusikallista rakeista sinappia
- 4 suurta lehtitaikinal levyä
- 2 munankeltuaista
- 1 ruokalusikallinen seesaminsiemeniä
- Suolaa/mustapippuria
- Oliiviöljyä

VALMISTELUT

- Leikkaa pihvi neljään osaan.
- Mausta liha kuumalla pannulla oliiviöljyllä, suolalla ja mustapippurilla, sulje lihasyyt joka puolelta ja anna jäähtyä.
- Jauha sipulit, herkkusienet, tuore timjami, suola ja mustapippuri, kunnes seos on tasainen.
- Kypsennä seosta, kunnes neste on haihtunut ja anna jäähtyä.
- Kauli voitainalevyt jauhottamalla alustalla, leikkaa taikinan reunat siisteiksi.
- Levitä herkkusienitäytettä voitainalevylle pihvin koon mukaan.
- Aseta pihvi täytteelle ja levitä rakeista sinappia.
- Taita voitainan reunat päällekkäin niin, että pihvi on kokonaan taikina-kuoressa.
- Sulje taikina-kuori ja sido se voitainasta leikatuilla taikinasuikaleilla.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Anna ruoan vetäytyä 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen ennen tarjoilua.

VIHANNESKEITTO

AINEKSET

Vihannesliemi:

- 1 keskikokoinen porkkana, kuorittu ja paloiteltu
- 1 keskikokoinen juuriselleri, kuorittu ja paloiteltu
- 1 keskikokoinen porkkana, kuorittu ja paloiteltu
- 1 purjo, paloiteltuna
- 2 laakerinlehteä
- 1 rkl mustapippuria
- 3 litraa haaleaa vettä

Keitto:

- 1 keskikokoinen sipuli, kuorittu ja paloiteltu
- 1 kesäkurpitsa, paloiteltu
- 1 paprika, kuutioina
- 1 pieni tomaatti, kuutioina
- 1 juuriselleri, kuutioina
- 4 valkosipulin kynttä kuorineen
- 1 teelusikallinen mustapippuria
- 1 rkl suolaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 1,5 litraa vihanneslientä

VALMISTELUT

- Keitä vihannesliemen kaikki ainesosat kasarisissa miedolla lämmöllä 45–60 minuuttia.
- Siivilöi valmis kasvisliemi.
- Mausta keittokasvikset oliiviöljyllä, suolalla ja mustapippurilla ja levitä uunivuokaan.
- Aseta alumiinifolioon kääritty valkosipuli vuolan reunalle.
- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 5. tasolla.
- Soseuta paistetut kasvikset ja kuorittu valkosipuli kasvisliemeen, kunnes koostumus on tasainen.
- Suositellaan tarjottavan kuumana heti liedeltä otettuna.

ULKOFILEEPIHVIT

AINEKSET

- 700 g vasikan ulkofileettä

- 1 rkl mustapippuria
- ½ kupillista kermaa
- ½ kupillista valkoviiniä
- Oliiviöljyä
- Suolaa

VALMISTELUT

- Jauha karkeaa mustapippuria.
- Mausta sisäfileepihvit suolalla ja peitä ne kauttaaltaan karkeaksi jauhetulla mustapippurilla.
- Ruskista pihvien molemmat puolet oliiviöljyllä paistinpannussa.
- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 2. tasolla.
- Kaada valkoviini, kerma ja suola pannuun, jossa ruskistit pihvit.
- Kiehuta kastiketta kunnes se paksunee.
- Kun paistettu liha on levännyt 5–10 minuuttia, kaada kastike pihveille ja tarjoile.

GRATINOIDUT KASVIKSET

AINEKSET

- 150 g parsakaalia, vain kukinnot
- 150 g kukkakaalia, vain kukinnot
- 150 g ruusukaalia
- 1 suuri porkkana, keskikokoinen, pilkottuna
- 1 suuri peruna, keskikokoinen, pilkottuna
- 500 ml maitoa
- 40 g jauhoa
- 40 g voita
- 80 g parmesaanijuustoa, raasteena
- 1 tl muskottia, jauhettuna
- Suolaa
- Mustaa pippuria

VALMISTELUT

- Keitä kasvikset erikseen.
- Sulata voi kasarisissa, lisää jauhot ja kypsennä kunnes jauho muuttuu vaaleanruskeaksi.
- Lisää huoneenlämpöinen maito pieninä annoksina voin ja jauhон

sekoitukseen ja sekoita vispilällä, kunnes seos paksunee. Varmista, ettei kastikkeesta tule liian paksua.

- Ripottele kastikkeen päälle parmesaanijuustoa, suolaa, pippuria ja muskottia.
- Lisää keitetyt kasvikset kastikkeeseen ja sekoita.
- Kaada seos lasiseen uunivuokaan, jonka koko on noin 30x20x7 cm3.
- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 4. tasolla.
- Tarjoile kypsennetty kasvisgratiini, kun se on saanut levätä 5-10 minuuttia.

TAHINI-JUUSTOKAKKU

AINEKSET

- 500 g mietoa kermajuustoa
- 150 g raesokeria
- 5 munaa
- 35 g tärkkelystä
- 200 ml kermaa
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 210 g keksejä
- 100 g voita

VALMISTELUT

- Jauha keksit muruiksi.
- Sulata voi, lisätä jauhetut keksit ja sekoita.
- Aseta leivinpaperia leivinpellille ja laita sen päälle pyöreä irtopohjavuoka, jonka halkaisija on noin 24–27 cm ja korkeus 5 cm.
- Kaada voi ja keksiseos irtopohjavuokaan ja levitä se tasaisesti vuoan pohjalle. Jäähdytä seos vuoassa pitämällä sitä 10 minuuttia jääkaapissa.
- Sekoita kermajuusto ja sokeri toisessa kulhossa.
- Sekoita munat ja tärkkelys erillisessä kulhossa.
- Vispaa kerma erillisessä kulhossa.

- Sekoita kaikki seokset ja tahini yhteen.
- Kaada seos jääkaapista otetulle keksipohjalle.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Anna kakun olla 1 yön yli jääkaapissa.



Leikkaa juustokakku vedessä kastellulla vedellä. Näin kakku leikataan tasaisemmin.

LAMMASMUHENNOS

AINEKSET

- 800 g lampaan niskaa, renkaiksi siivutettuina
- 2 teelusikallista jauhoa
- 1 ruokalusikallinen voita
- 1 ruokalusikallinen oliiviöljyä
- 2 keskikokoista sipulia, pieninä kuutioina
- 1 ruokalusikallinen tomaattipyreetä
- 2 keskikokoista tomaattia, kuorittuna, pieninä kuutioina
- 2 keskikokoista porkkanaa, suurina kuutioina
- 2 keskikokoista perunaa, suurina kuutioina
- 1 rkl kuivaa timjamia
- 250 ml vihanneslientä
- Suolaa

Vihannesliemi:

- 1 keskikokoinen porkkana, kuorittu ja paloiteltu
- 1 keskikokoinen juuriselleri, kuorittu ja paloiteltu
- 1 keskikokoinen porkkana, kuorittu ja paloiteltu
- 1 purjo, paloiteltuna
- 2 laakerinlehteä
- 1 rkl mustapippuria
- 3 litraa haaleaa vettä

VALMISTELUT

- Keitä vihannesliemen kaikki ainesosat kasarissa miedolla lämmöllä 45–60 minuuttia.
- Siivilöi valmis kasvisliemi.
- Mausta lampaan niskapalat suolalla ja pippurilla, jauhota ja karista ylimääräinen jauho pois.
- Kuumenna voi ja oliiviöljy pannulla ja ruskista lampaan niskapalat.
- Hauduta sipulit pannussa, jossa ruskistit lihan, lisää tomaatit ja tomaattipyree ja kypsennä.
- Lisää seokseen vihannesliemi, suola ja pippuri.
- Aseta ruskistetut lampaan niskapalat lasiseen uunivuokaan (koko noin 30x20x7 cm3), lisää tomaattikastike ja kasvikset.

SITRUUNAKAKKU

AINEKSET

- 170 g jauhota
- 170 g raesokeria
- 3 munaa
- 5 g leivinjauhetta
- 170 g voita (huoneenlämpöistä)
- 2 sitruunan kuori raastettuna
- 2 g vaniljaa

VALMISTELUT

- Vispaa munat ja sokeri kulhossa.
- Lisää seokseen jauho, leivinjauhe ja sitruunaraaste.
- Lisää huoneenlämpöinen voi ja vispaa seos hyvin.
- Voitele kakkuvuoka, koko noin 27x15x6 cm3, ja kaada seos vuokaan.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.

LEIKKOPAPU

AINEKSET

- 115 g leikkopapuja
- 150 g pastramia, silputtuna
- 2 keskikokoista sipulia, pieninä kuutioina

- 4 vihreä paprika, pieniksi kuutioiksi silputtuna
- 2 keskikokoista tomaattia, kuorittuna, kuutioina
- 1 ruokalusikallinen chilitahnaa
- 1 ruokalusikallinen tomaattipyreetä
- 1,5 ruokalusikallista voita
- 1 rkl chilijauhetta
- 500 ml vihanneslientä (kuumaa)
- 1 rkl ruokasoodaa
- Suolaa
- Mustaa pippuria

VALMISTELUT

- Anna leikkopapujen olla ruokasooda ja vesiseoksessa yön yli ennen kypsentämistä.
- Kiehauta vedessä olleet pavut nopeasti.
- Kuumenna seos liedellä ja lisää voita.
- Lisää kuutioiksi pilkotut sipulit ja ruskista.
- Lisää paprika, tomaatit, chilitahna sekä tomaattipyree ja kypsennä.
- Lisää pastrami, keitetyt pavut, suola, mustapippuri ja chilijauhe kasariin.
- Lisää seokseen kuuma vihannesliemi, anna poreilla noin 10 minuuttia keskilämmöllä.
- Peitä kasari alumiinifoliolla.
- Aseta kasari esilämmitetyn uunin yläosastoon ja kypsennä ruoka.

MAISSILEIPÄ

AINEKSET

- 150 g maissijauhoa
- 150 g jauhota
- 10 g leivinjauhetta
- 7 g suolaa
- 5 g raesokeria
- 2 munaa
- 100 ml maitoa
- 50 g voita, sulatettuna
- 50 g purkkimaissinjyviä

VALMISTELUT

- Sekoita maissijauho, jauho, leivinjauhe, suola ja sokeri kulhossa.
- Sekoita kananmunat, maito, voi ja maissi toisessa kulhossa ja vatkaa hyvin.
- Lisää nesteseos jauhoseokseen ja sekoita hyvin.
- Voitele kakkuvuoka, koko vähintään 8 muffinille, ja kaada seos samankokoisina annoksina vuokiin.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.

MERIAHVEN SUOLASSA

AINEKSET

- 2 meriahventa (n. 2 kg)
- 1 kg vuorisuolaa
- 1 kg suolaa
- 6 tuoretta timjamin oksaa, ohueksi silputtuna
- 6 tuoretta timjamin oksaa, hienoksi silputtuna
- 10 persiljan vartta, hienoksi silputtuna
- 6 tillin vartta, hienoksi silputtuna
- 1 sitruunan kuori raastettuna
- 1 valkosipuli
- 6 munanvalkuaista

VALMISTELUT

- Murskaa valkosipuli. Valmista täyte lisäämällä hienoksi silputut yrtit, raastettu sitruunankuori ja valkosipuli yhteen.
- Laita kaksi ruokalusikallista täytettä sivuun.
- Puhdista meriahvenen sisukset ja suomusta kalat. Täytä meriahven valmistamallasi täytteellä.
- Vispaa munanvalkuaiset kulhossa kunnes ne ovat vaahtoa, lisää loppu täytteestä ja suolat, sekoita hyvin.
- Kaada mausteseosta kakkuvuoalle, laita meriahven päälle ja loput

mausteseoksesta meriahvenen päälle niin, että kalat peittyvät.

- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 4. tasolla.
- Ota suolakuori pois ruokalajista ja tarjoile.

PILAHVIRIISI

AINEKSET

- 3 broilerin koipea

Täyte:

- 2 lasia riisiä
- 2 ruokalusikallista voita
- 2 ruokalusikallista pinjansiemeniä
- 2 ruokalusikallista mustaherukkaa (pidä lämpimänä haaleassa vedessä)
- 4 rkl manteleita, keitettyjä ja kuorittuja
- 3 lasillista kanalientä
- Suolaa
- Mustaa pippuria

Taikina:

- 125 g voita, huoneenlämpöistä
- 2 munaa
- 400 g jauhtoa
- 1,5 teelusikallista suolaa
- 100 g jogurtia

VALMISTELUT

- Keitä broilerinkoivet, irrota nahkat ja pienennä hienoksi, kun koivet on jäähtyneet.
- Siivilöi kanaliemi käytettäväksi täytteessä.
- Kiehauta mantelit, mustaherukat ja pinjansiemenet voissa ja kaada kulhoon.
- Pese riisi ja anna sen seistä haaleassa suolavedessä puoli tuntia.
- Paista riisi voissa, jossa kiehautit mantelit, mustaherukat ja pinjansiemenet.

- Lisää kuuma kanaliemi ja suola, anna poreilla 10 minuuttia ja anna levätä vielä toiset 10 minuuttia.
- Kun täyte on levännyt, lisää mantelit, mustaherukat ja pinjansiemenet ja sekoita.
- Sekoita jauho, voi ja suola taikinaan, jatka sekoittamista samalla kun lisäät munat, sitten jogurtin. Alusta hyvin, peitä taikina tuorekelmulla ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi.
- Levitä taikina jauhotetulle tasolle ja jaa se yhteen suureen ja yhteen pieneen osaan.
- Voitele noin 25x36x6 cm³ lasivuoka, aseta suurempi taikina lasiastian pohjalle siten, että sen reunat tulevat astian reunojen yli.
- Levitä ainekset kerroksittain vuorotellen, kerros riisiä, kerros broileria jne.
- Peitä riisitäyte kokonaan pienemmällä taikinaosalla.
- Leikkaa ylimääräinen reunan yli tulevat taikina pois ja yhdistä taikinaan riisin päällä.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.

LAMPAANVIULU TANDOORI

AINEKSET

- 2 kg lampaanviulu
- 3 tuoretta timjamin oksaa
- 3 tuoretta rosmariinin oksaa
- 8 valkosipulin kynttä

VALMISTELUT

- Leikkaa vinosuorakaiteen muotoisia viivoja lampaanviulun rasvaisiin osiin.
- Levitä tuoreita yrttejä ja valkosipulia vinosuorakaiteisiin.
- Aseta lampaanviulu ritalägrilliin.
- Kypsennä ruoka asettamalla taso esilämmitetyn uunin 4. ritalätasolle grillin alapuolelle.

KASVISPIIRAS

AINEKSET

Taikina:

- 270 g jauhoa
- 1 teelusikallinen suolaa
- 180 g voita, kylmää, kuutioina
- 50 g jäävettä

Täyte:

- 3 munaa
- 2 ruokalusikallista kermaa
- 70 g parsakaalia, vain kukinnot
- 1 pieni sipuli, pieninä kuutioina
- 2 paprikaa, pieninä kuutioina
- 5 persiljan vartta, hienoksi silputtuna
- Suolaa
- Mustaa pippuria

VALMISTELUT

- Alusta taikinaa varten jauhot, suola ja voi.
- Lisää jäävesi, kun taikina on koostumukseltaan tasainen ja jatka alustamista.
- Peitä taikina tuorekelmulla ja laita jääkaappiin 1 tunniksi.
- Keitä kasvikset suolavedessä erillisissä astioissa, jätä ne suolaveteen, jotta ne säilyttävät värinsä.
- Vispaa munat ja kerma täytettä varten. Lisää kasvikset, persilja, suola, mustapippuri ja sekoita.
- Voitele piirasvuoka, jonka halkaisija on noin 25 cm ja korkeus 3 cm.
- Levitä jääkaapissa pitämäsi taikina jauhotetulle pinnalle, aseta se piirasvuokaan, leikkaa reunat ja pistele haarukalla reikiä taikinapohjaan.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Ota piirasvuoka ulos uunista 25 minuutin jälkeen, lisää

vihannessekoitus ja jatka kypsentämistä.

BROWNIE-JUUSTOKAKKU

AINEKSET

Pohja:

- 30 g siivilöityä kaakaota
- 185 g voita, sulatettu
- 130 g raesokeria
- 2 munaa
- 130 g jauhoa
- 100 g suklaahippuja

Täyte:

- 375 g tuorejuustoa
- 165 g raesokeria
- 3 munaa
- Puoli teelusikallista vaniljasokeria

Kastike:

- 100 g kermaa
- 100 g tummaa suklaata
- Puoli ruokalusikallista hunajaa

VALMISTELUT

- Sekoita kaakao, raesokeri ja jauho juustokakun pohjaksi. Lisää seoksiin voi, munat ja suklaahiput ja sekoita seos hyvin.
- Aseta leivinpaperia leivinpellille ja laita sen päälle pyöreä irtopohjavuoka, jonka halkaisija on noin 24–27 cm ja korkeus 5 cm.
- Kaada juustokakun pohja kakkuvuokaan ja levitä taikina vuoaan pohjalle.
- Vatkaa tuorejuusto, raesokeri ja vaniljasokeri täytettä varten. Lisää munat yksitellen samalla kun vatkaat ja jatka kunnes seos on tasainen.
- Kaada täyte juustokakkupohjan päälle kakkuvuokaan.
- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 4. tasolla.

- Sulata kastikkeeseen kulhossa kermaa, suklaata ja hunajaa vesihauteessa.
- Lisää kastike ja levitä se tasaisesti paistetulle ja huonelämpötilaan jäädytetylle juustokakulle.
- Pidä brownie-juustokakkua jääkaapissa 3–4 tuntia.



Leikkaa juustokakku vedessä kastellulla vedellä. Näin kakku leikataan tasaisemmin.

PINAATTIVANUKAS

AINEKSET

Täyte:

- 250 g pinaattia
- 4 munaa
- 1 ruokalusikallinen maitoa
- 100 g parmesaanijuustoa raasteena
- 1 tl muskottia, jauhettuna
- 1 ruokalusikallinen pinjansiemeniä
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- Mustaa pippuria
- Suolaa

Kastike:

- 200 g vuohenjuustoa raasteena
- 150 ml maitoa

VALMISTELUT

- Leikkaa pinaatinlehdet, pese ja anna kuivaa.
- Kaada oliiviöljy kasariiniin ja lisää pinaatti.
- Hauduta pinaattia 5 minuuttia.
- Siirrä kypsennetty pinaatti lävikkään ja puserra ylimääräinen vesi pois lusikalla.
- Sekoita kaikki ainesosat ja jauha ne yhtenäiseksi, kunnes seos on kermanen.
- Laita leivinpaperia 4 pieneen alumiinivuokaan.
- Jaa tekemäsi seos yhtä suuriin osiin 4 vuokaan.

- Laita vuoat tavalliseen uunivuokaan, jossa on vettä.
- Paista annos esilämmitetyssä uunissa 1. tasolla.
- Sulata vuohenjuusto ja maito paistinpannalla kastiketta varten.
- Kaada kastike pinaattivanukkaalle ja tarjoile.

BROILERINKOIVET AINEKSET

- 4 broilerin koipea, luuton
- 6 keskikokoista perunaa
- 3 tuoretta timjamin oksaa, hienoksi silputtuna
- Suolaa

Täyte:

- 5 rkl oliiviöljyä
- 2 valkosipulin kynttä
- 5 rkl leivänmuruja
- 3 vartta kuivattua salviaa, hienoksi silputtuna
- 3 tuoretta timjamin oksaa, hienoksi silputtuna
- 3 persiljan vartta, hienoksi silputtuna
- Suolaa
- Mustaa pippuria

VALMISTELUT

- Kuumenna oliiviöljy pannulla täytettä varten.
- Silppua valkosipuli ohueksi, hauduta pannulla.
- Lisää leivänmurut ja kypsennä.
- Lisää salvia, tuore timjami, persilja, suola ja pippuri leivänmuruseokseen, valmista täyte.
- Laita täyte luuttomien broilerinkoipien keskelle ja peitä.
- Lohko perunat suuriksi kuutioiksi, mausta rosmariinilla, oliiviöljyllä ja suolalla.

- Aseta perunakuutiot vadille. Aseta ritilägrilli uunipellille ja aseta broilerin koivet ritilälle.
- Kypsennä ruoka esilämmitetyn uunin 4. tasolla.

Grillin käyttäminen



VAROITUS

Sulje uunin luukku grillauksen ajaksi.

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

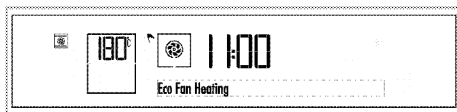


Grillata voidaan yhdessä koko osassa, vain yläosassa tai yläosassa, kun alaosan ja alemman yläosan osia käytetään.

Grillaaminen yhdessä suuressa osassa

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Irrota keskiosan levy uunista Vasta kun keskiosan levy on irrotettu, uunin ajastin toimii yhden suuren tilan ruoanlaittoasetuksella.
2. Kytke uuni päälle koskettamalla ① -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Kosketa -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.

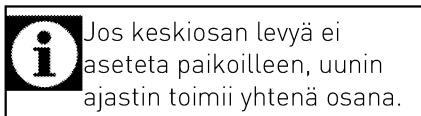


5. Kun toiminto on valittu, "Temperature" [Lämpötila], "Rapid Heating (Booster)" [Pikakuumennus (Tehostin)], "Cooking time" [Kypsennysaika] ja "Cooking end time" [Kypsennyksen päättymisaika] voidaan asettaa. (Uunin käyttö yksiosaisena) *Uunin ohjauksikön käyttäminen, sivu 28*
6. Jos kypsennystoiminto, lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa  -näppäintä aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.
7. Jos asetettu, uuni sammutetaan automaattisesti kypsennysajan päättyessä. **Enjoy your meal (Nauti ateriasasi)** tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu. Uuni sammutetaan automaattisesti. Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu ja kun kypsennysaika on päättynyt, kosketa  -näppäintä uudelleen päättääksesi kypsennyksen.
8. Kosketa  -näppäintä ja kytke uuni pois päältä.

Grillaus Vain yläosa -tilassa

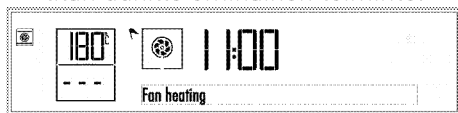
Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä kertaa ja nykyinen aika on asetettu. Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

1. Aseta keskiosan levy koteloon, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.

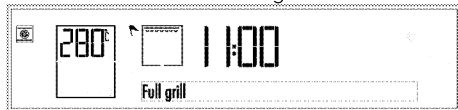


2. Kytke uuni päälle koskettamalla  -näppäintä kahden sekunnin ajan.

3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Kosketa  -näppäintä valitaksesi halutun grillitoiminnon.



5. Kun toiminto on valittu, "Temperature" [Lämpötila], "Rapid Heating (Booster)" [Pikakuumennus (Tehostin)], "Cooking time" [Kypsennysaika] ja "Cooking end time" [Kypsennyksen päättymisaika] voidaan asettaa. (Uunin käyttö vain yläosa tai alaosa) *Uunin ohjauksikön käyttäminen, sivu 28*
6. Jos kypsennystoiminto, lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa  -näppäintä aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.
7. Jos asetettu, uuni sammutetaan automaattisesti kypsennysajan päättyessä. **Enjoy your meal (Nauti ateriasasi)** tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu. Uuni sammutetaan automaattisesti. Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu ja kun kypsennysaika on päättynyt, kosketa  -näppäintä uudelleen päättääksesi kypsennyksen.
8. Kosketa  -näppäintä ja kytke uuni pois päältä.

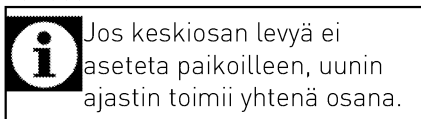
Grillaus vain uunin yläosassa, kun uunin ylä- ja alaosat ovat käytössä

Uuni palautuu valmiustilan näyttöön, kun se on kytketty päälle ensimmäistä

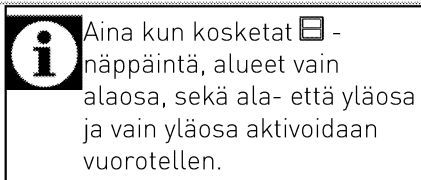
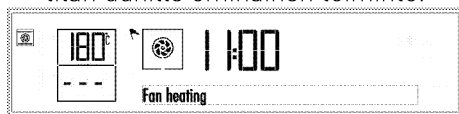
kertaa ja nykyinen aika on asetettu.

Vain nykyinen aika näkyy näytössä.

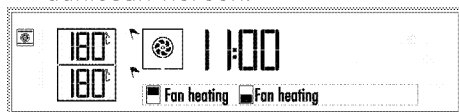
1. Aseta keskiosan levy koteloonsa, joka sijaitsee 3. ja 4. ritiläohjaimen välissä.



2. Kytke uuni päälle koskettamalla ① -näppäintä kahden sekunnin ajan.
3. Kun uuni on kytketty päälle, näkyviin tulee ensimmäinen yhden suuren tilan uunille ominainen toiminto.



4. Aktivoi molemmat osat koskettamalla [fan icon] -näppäintä kahdesti. ① symboli tulee näkyviin kunkin uuniosan viereen.



5. Kosketa ②/③ -näppäimillä ja valitse haluttu toimintopari, kun yläosa on valittu grillitoiminnolla.



6. Kun toiminto on valittu, Lämpötila ja Kypsennysaika voidaan säätää erikseen kullekin uuniosalle. Näiden asetusten osalta ④ aktiivisen kypsennysosan symboli vilkkuu. Katso: (Uunin ylä- ja alaosan käyttö samaan aikaan) *Uunin ohjausyksikön käyttäminen, sivu 28*
7. Jos kypsennystoiminto, lämpötila- ja aika-arvot ovat kypsennystoiminnossa sopivat, kosketa ⑤ -näppäintä aloittaaksesi kypsennyksen. Kypsennys alkaa ja **Kypsennys** tulee näyttöön.
8. Jos asetettu, uuni sammutetaan automaattisesti kypsennysajan päättyessä. **Enjoy your meal (Nauti ateriasiasi)** tulee näyttöön ja äänimerkki kuuluu. Uuni sammutetaan automaattisesti. Jos kypsennysaikaa ei ole asetettu ja kun kypsennysaika on päättynyt, kosketa ⑤ -näppäintä uudelleen päättääksesi kypsennyksen.
9. Kosketa ① -näppäintä ja kytke uuni pois päältä.



Grillaukseen sopimattomat ruoat aiheuttavat palovaaran.

Grillaa vain korkeaan grillauslämpötilaan sopivia elintarvikkeita.

Älä sijoita ruokaa liian kauas grillin takaosaan. Tämä on kuumin alue ja rasvainen ruoka voi syttyä tuleen.

Yhden suuren osan uuni: Grillauksen kypsennysajan taulukko

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Asettamistaso	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kala	Uuniritilä	4...5	280	20...25 min [#]
Broilerinpalat	Uuniritilä	4...5	280	25...35 min
Lampaankyljys	Uuniritilä	4...5	280	20...25 min
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	280	25...30 min [#]
Vasikankyljys	Uuniritilä	4...5	280	25...30 min [#]
Paahtoleipä	Uuniritilä	4	280	1...3 min
# riippuen paksuudesta Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.				

Vain uunin yläosa: Grillauksen kypsennysajan taulukko

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Asettamistaso	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Kala	Uuniritilä	4...5	280	20...25 min [#]
Broilerinpalat	Uuniritilä	4...5	280	25...35 min
Lampaankyljys	Uuniritilä	4...5	280	20...25 min
Paahtopaisti	Uuniritilä	4...5	280	25...30 min [#]
Vasikankyljys	Uuniritilä	4...5	280	25...30 min [#]
Paahtoleipä	Uuniritilä	4	280	1...3 min
# riippuen paksuudesta Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.				

Yhden suuren osan uuni: ruoanlaittoaikataulukko testiruokien grillaamiseen

Tarkastuslaitosten tuotetestauksen helpottamiseksi tämän taulukon ateriat on valmistettu standardin EN 60350-1 mukaisella tavalla.

Ruoka	Käytettävä lisävaruste	Asettamistaso	Lämpötila (°C)	Paistoaika (noin min)
Paahtoleipä	Uuniritilä	4	280	1...3 min
Lihapullat (naudanliha) - 12 palat	Uuniritilä	4	280	25...35 min
Käännä ruoka, kun 2/3 grillausajasta on kulunut. Esilämmitystä suositellaan kaikille paahtetuille ruoille n. 5-6 minuutin ajan.				

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) niiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Ohjauspaneelin puhdistaminen

Puhdista ohjauspaneeli ja valitsimet kostealla liinalla ja pyyhi ne kuivaksi.

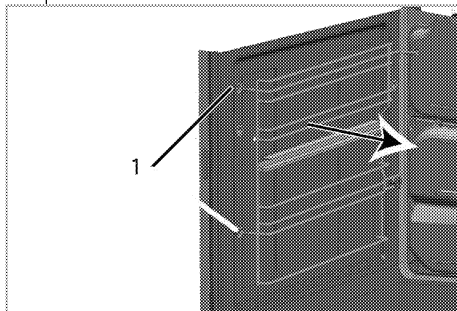


Jos tuotteessa on säätönuppeja/valitsimia, älä poista säätönuppeja ohjauspaneelin puhdistamista varten.
Ohjauspaneeli voi rikkoutua.

Uunin puhdistus

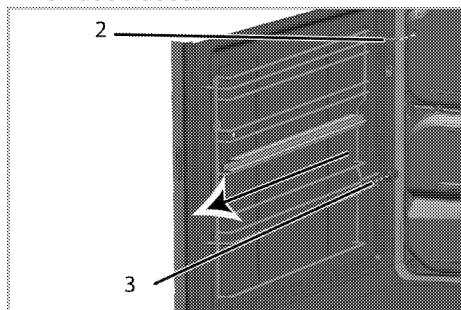
Uunin sivuseinämiä puhdistaminen

1. Irrota keskiosan levy uunista
2. Vedä rutiläteline ja irrota tappi nro (1) pois kotelosta.

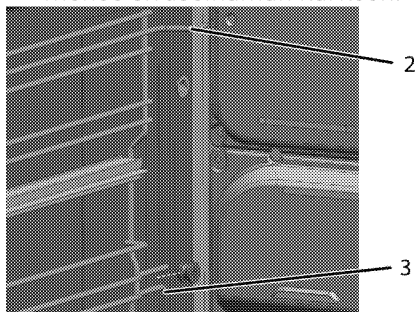


3. Irrota rutiläteline kokonaan vetämällä se pois uunista. Varmista, että tappi nro 2 on irrotettu kotelostaan takaseinässä ja että

kärki nro 3 on irrotettu ruuvista sivuseinässä.



4. Ritilätelineen ja uunin sivuseinien puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää asianpesuainetta, lämmintä vettä, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
5. Varmista ritilätelineen tappi uuniin, siten että niiden tapit (2) menevät rungon koteloihin ja kärki nro 3 menee sivuseinämän kärkeen.



6. Aseta ritilätelineen tappi (1) rungon koteloon.



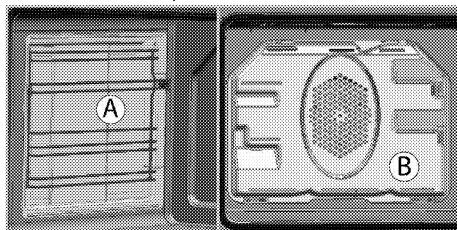
Varmista että ritiläteline on paikoillaan kotelossa.

Katalyyttiset seinät

[Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.]

Tuotteesi sisemmät sivuseinämät (A) ja/tai takaseinä (B) voivat olla päällystetyt katalyyttisellä emalilla. Katalyyttiset seinämät ovat kevyen mattavärisiä ja niiden pinta on huokoinen. Uunin katalyyttisiä seinämiä

ei tule puhdistaa. Seinämien huokoinen pinta puhdistuu itseksensä imemällä rasvan ja muuntamalla sen poltettavaksi (höyryksi ja hiilidioksidiksi).



Pyroliittinen itsepuhdistus



VAARA:

Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

Älä kosketa liettä ja pidä lapset poissa sen luota itsepuhdistuksen aikana. Odota vähintään 30 minuuttia, ennen kuin poistat jäämät.

Uuni on varustettu pyroliittisella puhdistusjärjestelmällä. Uuni lämmitetään noin 430-480 °C lämpötilaan ja lika palaa tuhaksi. Toimenpiteen aikana voi syntyä runsaasti savua. Varmista hyvä tuuletus. Pyrolyysimenetelmää tulee käyttää aina uunin noin 10 käyttökerran jälkeen.

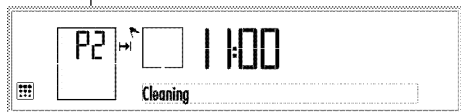
1. Irrota uunista kaikki lisävarusteet Malleissa joissa on grilliritilä, muista ottaa ritilä pois.
2. Ennen puhdistustoiminnon kytkemistä, puhdista uunin ulkopinnat ja sen sisälle jääneet ruoantähteet saippuavedellä ja liinalla.



Älä puhdista luukun tiivistettä.

Lasikuituinen tiiviste on hyvin herkkä ja voi vahingoittua helposti. Jos uuninluukun tiiviste on vaurioitunut, vaihdeta se valtuutetulla huollolla uuteen.

3. Paina kytkeäksesi uunin päälle.
4. Irrota keskiosan levy uunista. Vasta kun keskiosan levy on irrotettu, uunin ajastin toimii yhden suuren tilan ruoanlaittoasetuksella.
5. Paina aloittaaksesi itsepuhdistustoiminnon.



6. Valitse "Pyrolyysi" -toiminto. Jos uuni ei ole erittäin likainen, suosittelemme käytettäväksi (taloudellinen puhdistus) eco -toimintoa. Kosketa tai valitaksesi taloudellinen puhdistus -toiminnon. Jos uunisi on erittäin likainen niin taloudellinen puhdistus eco -toiminto ei riitä. Tässä tapauksessa puhdista uuni käyttäen pyrolyyttistä itsepuhdistus -toimintoa. Itsepuhdistukseen kuluva aika ilmestyy ruutuun. Toiminnon kestoa ei voi muuttaa. Voit asettaa päättymisajan pyrolyyttiselle itsepuhdistustoiminnolle. Kosketa aloittaaksesi puhdistustoiminnon.
7. Uunin luukkua ei voida avata ja lukitussymboli ilmestyy ruutuun itsepuhdistustoiminnon aikana. Älä yritä avata uunin luukkua väkisin

kahvasta ennen kuin lukitussymboli on kadonnut.

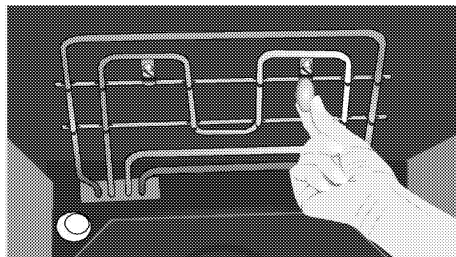
8. Puhdistustoimenpiteen päätteeksi, irrota valkoiset saostumat käyttäen etikkaa ja vettä.

Uunin katon puhdistaminen

(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

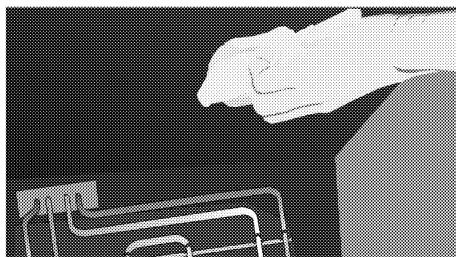
Grillielementti voidaan taitella irti uunin katon puhdistamista varten.

1. Löysää grillielementin lukitusruuvit ruuvimeisselillä tai kolikkolla.



Grillielementti taittuu kokoon. Se pysyy kiinnitettynä uunin kattoon.

2. Puhdista uunin katto kostealla liinalla.



3. Avaa taitettu grillielementti ja kiristä lukitusruuvit ruuvitaltalla tai kolikolla.

Uuninluukun puhdistaminen

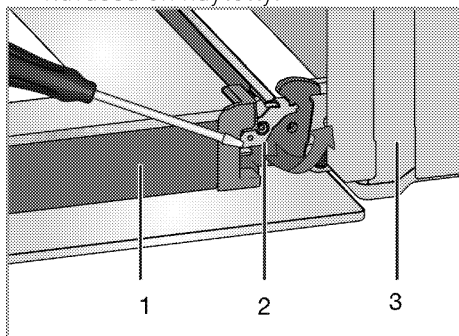
Uuninluukun puhdistamiseen on suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.



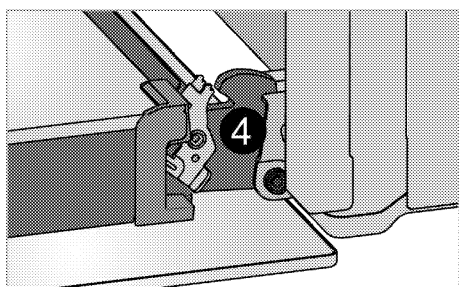
Älä käytä voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallikaapimia uuninluukun puhdistamiseen. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.

Uuninluukun irrottaminen

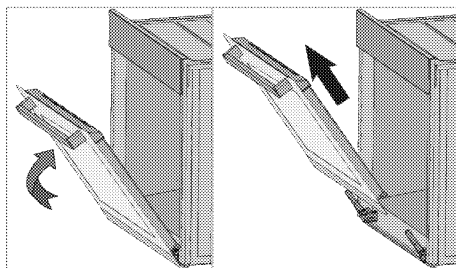
1. Avaa etuluukku (1).
2. Avaa kiinnikkeet saranakotelossa (2) etuluukun oikealla ja vasemmalla puolella painamalla niitä alas, kuten kuvassa on näytetty.



- 1 Luukku
- 2 Saranan lukko (suljettu)
- 3 Uuni
- 4 Saranan lukko (avattu asema)



3. Avaa etuluukku puoliksi auki.



4. Poista etuluukku vetämällä sitä ylöspäin, jolloin luukku vapautuu oikeasta ja vasemmasta saranasta.



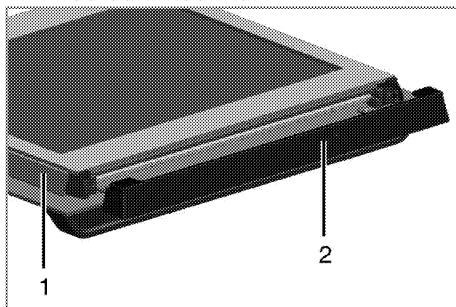
Poistamisprosessin aikana suoritettavat vaiheet tulee suorittaa vastakkaisessa järjestyksessä luukun takaisin asentamiseksi. Älä unohda sulkea kiinnikkeitä saranakotelossa, kun asennat luukun takaisin paikoilleen.

Luukun sisälasin irrottaminen

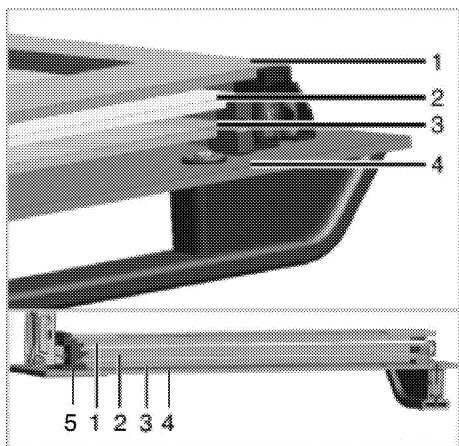
(Tämä ominaisuus on valinnainen. Sitä ei välttämättä löydy tuotteestasi.)

Uuninluukun sisälasi voidaan irrottaa puhdistusta varten.

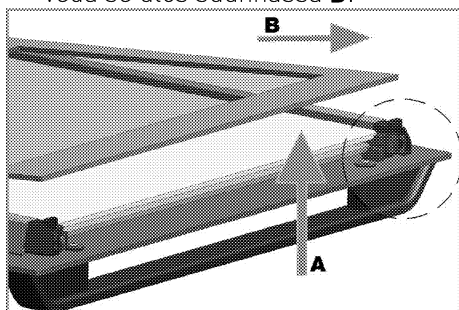
1. Avaa uuninluukku.



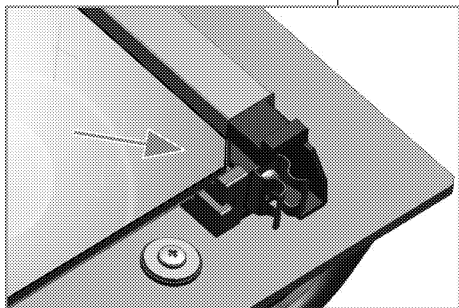
- 1 Kehikko
- 2 Muoviosa
2. Vedä itseäsi kohti ja irrota etuluukun yläosaan asennettu muovinen osa.



- 1 Sisin lasipaneeli
- 2 Toinen sisälasipaneeli
- 3 Kolmas sisälasipaneeli
- 4 Ulkolasipaneeli
- 5 Muovinen lasipaneelirako-Ala
3. Kuten kuvassa, nosta sisintä lasipaneelia hieman suuntaan **A** ja vedä se ulos suunnassa **B**.



4. Poista toinen ja kolmas lasipaneeli toistamalla sama toimenpide.



Ensimmäinen vaihe luukun uudelleen kokoamisessa on toisen ja kolmannen sisälasipaneelin [2, 3] uudelleen asentaminen. Kuten kuvassa, aseta lasipaneelin viistetty kulma niin, että se nojaa muovisen raon viistettyyn kulmaan. Toisen ja kolmannen sisälasin asennusjärjestys on tärkeä. Alumiinikehyksinen lasipaneeli tulee asentaa järjestyksessä toisena. Kun asennat sisimmän lasipaneelin (1), varmista, että paneelin painettu puoli on kohti toista lasipaneelia. On tärkeää asettaa kaikkien sisälasipaneelien alakulmat alempiin muovirakoihin (5). Työnnä muoviosaa kohti kehystä, kunnes kuulet "naksahduksen".



Kaikki lasipaneelit on asennettava uudelleen puhdistuksen jälkeen.

Uunin lampun vaihtaminen



VAARA:

Varmista ennen uunin lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois verkkovirrasta ja jäähtynyt välttääksesi sähköiskun vaaran. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!



Uunin lamppu on erikoissähkölamppu, jonka kuumuudenkestävyys on enintään 300 °C. Lisätietoja ks. *Tekniset tiedot, sivu 13*. Uunin lampputyypit on saatavilla valtuutetuilta huoltoedustajilta.



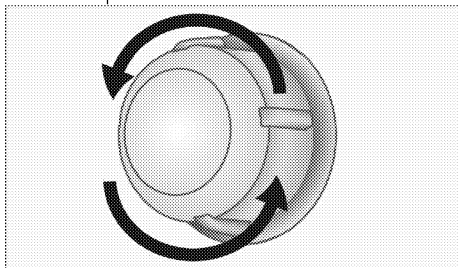
Lampun sijainti voi olla eri kuin kuvassa.

i Tässä laitteessa käytetty valo ei sovellu asuinhuoneen valaisemiseen. Tämän valon käyttötarkoitus on auttaa käyttäjää näkemään ruoat.

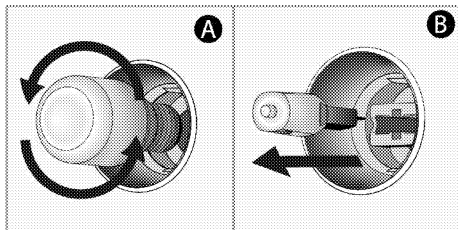
i Tässä laitteessa käytettävien valojen pitää kestää ääriolosuhteita, kuten esimerkiksi yli 50 °C lämpötilaa.

Jos uunin lamppu on pyöreä:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota lasisuojaus kiertämällä sitä vastapäivään.



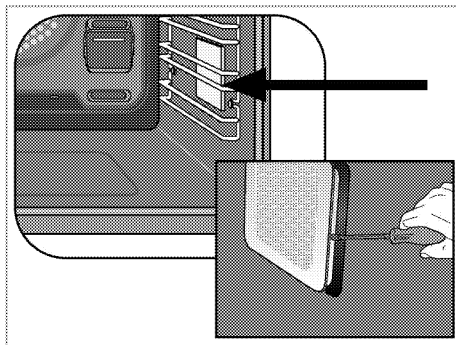
3. Jos uunisi valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osoittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



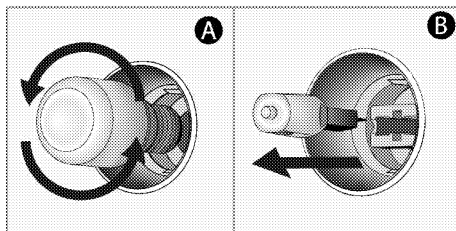
4. Aseta lasisuojaus takaisin paikoilleen.

Jos uunin lamppu on nelikulmainen:

1. Irrota liesi verkkovirrasta.
2. Irrota ritilän kannattimet kuvatusalla tavalla. Katso .



3. Irrota lasisuojaus ruuvitaltalla.
4. Jos uunisi valaisin on mallia (A) alapuolella olevan kuvan mukaisesti, irrota se kiertämällä sitä kuvan osoittamaan suuntaan ja vaihda se. Jos valaisin on mallia (B), irrota ja vaihda se kuvan mukaisesti.



5. Aseta lasisuojaus ja ritilän kannattimet takaisin paikoilleen.

7 Vianetsintä

Uunista pääsee höyryä, kun se on käytössä.

- On normaalia, että höyryä karkaa käytön aikana. →→→ *Tämä ei ole vika.*

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. →→→
Tämä ei ole vika.

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. →→→ *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. →→→ *Tarkista pistokeliitäntä.*

Uunin valot eivät toimi.

- Uunin lamppu on viallinen. →→→ *Vaihda uunin lamppu.*
- Virta on katkennut. →→→ *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*

Uuni ei kuumene.

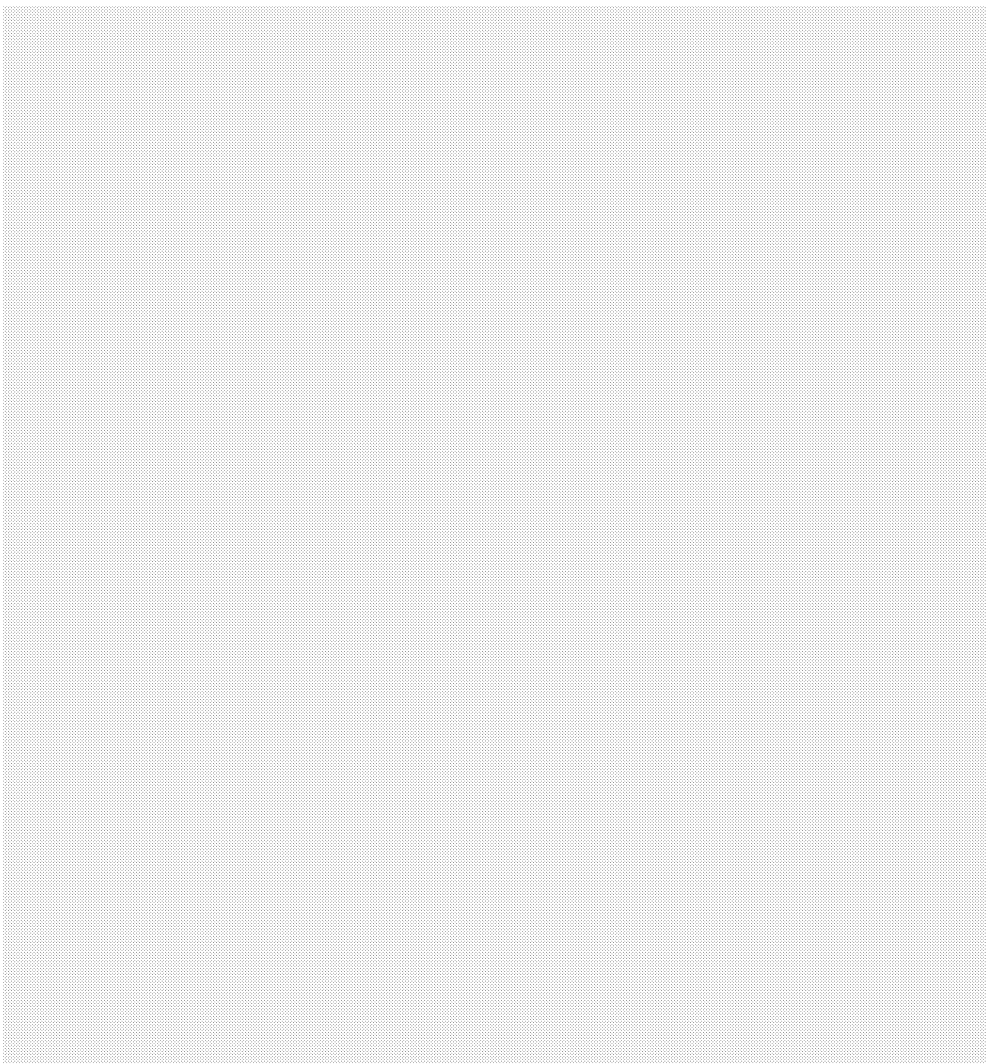
- Uunia ei ole ehkä asetettu käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa. →→→ *Aseta uuni käyttämään tiettyä kypsennystoimintoa ja/tai lämpötilaa.*
- Virta on katkennut. →→→ *Tarkista toimivatko sähköt. Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulakkeet tai aktivoi ne uudelleen tarvittaessa.*



Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.

Notes

Handwriting practice lines consisting of horizontal dashed lines on a solid background, designed for letter formation and alignment.



FOR A GOOD REASON

GRUNDIG

www.grundig.com