



Kalusteisiin asennettava uuni

Käyttöohjeet

LB642022S
LB642022B

Lukekaa tämä käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöön ottoa. Näin saatte tärkeää tietoa turvallisuudesta ja laitteen oikeasta käyttötavasta. Säilyttäkää käyttöohje myöhempää tarvetta varten. Huolehtikaa, että käyttöohje siirtyy uudelle omistajalle, jos myytte laitteen.

FI

P/No. :MFL37855821

Sisällys

Tärkeitä turvaohjeita	4~5
Turvallisuus	6~14
Laitteen kuvaus	15
Ohjauspaneeli	16~17
Varusteet	18~19
Kannattimet	20
Teleskooppijalaket (valinnainen)	21~22
Katalyyttivuoraukset (valinnainen)	23
Kellon asettaminen	24
Ennen käyttöä	25
Uunin käyttö	26
Uunin toiminnot	27~28
Käyttö	29~41
Uunin käynnistäminen	29
Uunin lämpötilan muuttaminen	30
Uunin kytkeminen pois päältä	31
Turvakytkin	31
Energiatehokkuus	31
Kellon toiminnot ja symbolit	32
Ajastimien säätäminen	33
Kypsennysajan asettaminen	34~35
Toiminta-ajan lopetuksen säätäminen	36~37
Kypsennysajan ja kypsennysajan loppumisen yhdistäminen	38~39
Kellon asettaminen	40
Hyödyllisiä toimintoja	41
Leivonta	42~43
Leivontataulukko	44~48
Paisto	49~50
Paistoasteikot	51
Grillaaminen	52~53
Grillaustaulukko	53
Sulatus	54
Erityistoiminnot	55
Puhdistus ja hoito	56~58
Uunin valo	59

Uunin ovi	60~64
Vianetsintä	65~66
Virhekoodit	67
Tekniset tiedot.....	67~68
Asennusohjeet	69
Asiakaspalvelu & Varaosat	70
Takuu	71

Tärkeitä turvaohjeita

Lue kaikki ohjeet ennen uunin käyttöä ja noudata niitä välttääksesi tulipalon, sähköiskun ja henkilöön tai omaisuuteen kohdistuvan vahingon riskiä käyttäessäsi tätä laitetta. Tämä käyttöopas ei kata kaikkia mahdollisia tilanteita, joita saattaa esiintyä. Ota aina yhteyttä huoltoliikkeeseen tai valmistajaan kohdatessasi ongelmatilanteita, joita et ymmärrä.



Tämä on turvallisuussymboli. Tämä symboli kiinnittää huomiotasi mahdollisiin vaaratekijöihin, joka voivat aiheuttaa kuoleman tai vamman itsellesi tai muille. Kaikki turvallisuusviestit esitetään turvallisuussymbolin ja joko sanan "VAROITUS" tai "VAARA" jälkeen. Nämä termit tarkoittavat:



VAROITUS

Tämä symboli varoittaa vaaroista tai epäturvallisista käytännöistä, jotka saattavat aiheuttaa vakavan ruumiinvamman tai kuoleman.



VAARA

Tämä symboli varoittaa vaaroista tai epäturvallisista käytännöistä, jotka saattavat aiheuttaa ruumiinvamman tai omaisuusvahingon.

- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.
- Asentaja on vastuussa laitteen sähköasennuksesta, sähkökytkennästä ja turvallisuussäädösten noudattamisesta.
- Laitteen tehokilpi löytyy oven vasemmalta puolelta ja takakannesta.

Sähköturvallisuus

- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain **laillistettu sähköalan ammattilainen**.
- Sähköjohdot tai –kaapelit eivät saa joutua kosketuksiin uunin kanssa.



VAROITUS

- Uuni tulee kytkeä sähköverkkoon käyttäen sopivaa suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä koskaan käytä moniosaisia pistorasioita tai jatkojohtoja.
- Tämä kytkentä voidaan toteuttaa järjestämällä niin, että laitteen pistotulppaan pääsee käsiksi, tai kiinteissä sähköjohdoissa olevalla sähköasennusmääräysten mukaisella katkaisijalla.
 - Tämän noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena tulipalo.

Laitevauriot

VAROITUS

- Jos uuni on vahingoittunut toimituksen aikana, älä kytke sitä sähköverkkoon.
- Jos laite on vahingoittunut tai viallinen, älä yritä käyttää sitä.
- Laitteen korjaukset saa tehdä vain hyväksytyt merkkikorjaajat. Näin vältetään tapaturmilta tai laitteen vahingoittumiselta. Jos laitteesi tarvitsee korjausta, ota yhteys lähimpään LG:n palvelukeskukseen tai laitteen myyjään.
- Jos laitteen virtajohto on vahingoittunut, tulee se vaihtaa laitteen valmistajalla, valtuutetulla korjaajalla tai laillistetulla sähköalan ammattilaisella.
- Älä koskaan poista uunin ulkovaippaa. Jos uuni on vikaantunut ja tarvitsee huoltoa tai epäilet sen kuntoa, irrota sen virtajohto pistorasiasta ja ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.
- Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena laitteen virheellinen toiminta ja kuolema tai sähköisku laitetta käytettäessä.

Huolto

VAROITUS

- Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta korjauksen tai puhdistuksen ajaksi.
- Ole varovainen kytkiessäsi muita laitteita sähköverkkoon uunin läheisyydessä.
- Älä käytä korkeapainepuhdistimia tai höyrypuhdistimia sähköturvallisuussyistä.
- Älä käytä hankaavia tai teräviä metalliesineitä puhdistuksessa. Nämä saattavat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen tai pirstaloitumisen.
- Laitteen tulee olla pois päältä vaihdettaessa uunin lamppua. Näin vältetään sähköiskun mahdollisuudelta.
 - Tämän ohjeen noudattamatta jättämisestä voi olla seurauksena laitteen virheellinen toiminta ja kuolema tai sähköisku laitetta käytettäessä.

Turvallisuus

Turvallisuus käytön aikana

VAROITUS

- **Älä kosketa uunin sisäpuolisia osia, ennen kuin uuni on riittävästi jäähtynyt.**
- Kun uuni on toiminnassa, sen sisäpuoliset osat tulevat hyvin kuumiksi ja ne voivat aiheuttaa palovammoja.

VAROITUS

- Kosketeltavissa olevat osat saattavat tulla käytön aikana kuumiksi. Pienet lapset tulee pitää etäällä laitteesta.
- Käsiteltävät osat tulevat kuumiksi grillin ollessa käytössä. Huolehdi, että lapset eivät ole laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.
- Laite ei ole tarkoitettu lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käytettäväksi ilman asianmukaista valvontaa.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lapset tulee pitää poissa uunin läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Lapset tulee pitää etäällä uunista, kunnes se on jäähtynyt.

VAROITUS

- **Älä tuki laitteen tuuletusaukkoja**
 - Uuni saattaa ylikuumentua, jolloin sen toiminta katkeaa automaattisesti. Uuni on poissa toiminnasta, kunnes se on jäähtynyt riittävästi.
- **Älä peitä tuuletusaukkoja kangasliinoilla tai paperilla.**
 - Kangasliinat tai paperi saattavat syttyä tuleen uunista tulevan kuumen ilman vaikutuksesta.
- **Älä läikytä vettä tuuletusaukkoihin.**

Turvallisuus

Turvallisuus käytön aikana

VAROITUS

- **Uunin sisäosat kuumenevat korkeaan lämpötilaan uunin ollessa käytössä! Älä koske uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.**
 - Uunin seinämät saattavat olla riittävän kuumat aiheuttamaan ihoon palovammoja myös ruoanlaiton päätyttyä, vaikka ne eivät näytäkään kuumilta, joten älä kosketa kuumiin kohtiin.
- **Uunin pinnat kumentuvat uunin ollessa käytössä korkeassa lämpötilassa pitkään.**
- **Kypsennyksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni.**
- **Laitteen ollessa käytössä, varo höyryä ja kuumaa ilmaa avatessasi luukkua.**
 - Ulos purkautuva kuuma ilma tai höyry saattaa polttaa ihon.
- **Jos kypsentämäsi tuote sisältää alkoholia, alkoholi voi kuumennuksen aikana höyrystyä ja syttyä tuleen päästessään kosketuksiin kuumen uunipinnan kanssa.**
- **Älä säilytä tulenarkoja tai helposti muotoaan muuttavia materiaaleja uunissa. Tällä vähennetään palonvaaraa uunin sisässä.**
- **Jos uunissa syttyy palo, pidä uunin luukku suljettuna ja katkaise uunin virta. Jos palo jatkuu, heitä tuleen leivinsoodaa tai käytä palonsammutinta. Älä käytä tulen sammutukseen vettä tai jauhoja.**
 - Jauho saattaa aiheuttaa räjähdyksen ja vesi voi levittää rasvapalon aiheuttaen henkilövahingon.
- **Käytä uunikintaita ottaessasi astian pois uunista.**
 - Uunipannut ja rutilät ovat kuumia.

VAROITUS

- **Uunin kiinnitys pitää varmistaa asianmukaisesti asennetulla kaatumisenestolaitteella. Tarkista, että kiinnityskorvake on asennettu kunnolla.**
 - Tällä vähennetään uunin kaatumisriskiä.
- **Älä säilytä tätä laitetta ulkona. Älä käytä tätä tuotetta veden läheisyydessä (esim. lähellä keittiön pesuallasta, kosteassa kellarikerroksessa, lähellä uima-allasta tai muussa vastaavassa paikassa).**
- **Varmista, että kaikki pakkausmateriaalit on poistettu laitteesta, ennen kuin alat käyttää sitä.**
- **Älä käytä tätä laitetta ammattikäytössä.**
 - Tämä tuote on tarkoitettu kotikäyttöön. Se ei ole suunniteltu ammattilais- tai tehdaskäyttöön.
- **Älä käytä uunin luukkua laskutasona kuumille tai keittoastioille.**
- **Älä käytä tätä laitetta huoneen lämpötilan kohottamiseen tai lämmitykseen.**
- **Älä astu uunin luukun päälle, nojaa siihen tai istu sen päällä.**
 - Näistä voi olla seurauksena uunin kaatuminen aiheuttaen palovammoja tai vakavia loukkaantumisia.

VAROITUS

- **Älä koske sähkökaapeliin märin käsin.**
 - Se on erittäin vaarallista. Seurauksena voi olla sähköisku.
- **Ole varovainen, ettei laitteen virtajohto vahingoitu.**
- **Älä käytä tätä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vahingoittunut.**
- **Älä kasta virtajohtoa tai pistoketta vereen ja pidä virtajohto kaukana kuumista pinnoista.**
- **Älä pidä virtajohtoa riippumassa pöydän tai työtason reunan yli.**

Turvallisuus

Turvallisuus käytön aikana

VAROITUS

- **Älä levitä uunin pohjalle alumiinifoliota tai aseta sinne uunipeltiä tai peltitölkkejä.**
 - Alumiinifolio pidättää lämpöä, mikä saattaa johtaa emalipintojen vahingoittumiseen ja aiheuttaa huonon kiehumisen ja kypsymisen haittaamalla lämmön kiertoa.

VAROITUS

- **Varmista, että kypsennysajat on asetettu oikein**
 - Liikakypsennys saattaa aiheuttaa ruoan syttymisen tuleen ja uunin vahingoittumisen.

VAROITUS

- **Älä kaada uuniin vettä sen ollessa kuuma.**
 - Tämä aiheuttaa vahinkoa laitteen emalipinnalle.
- **Kypsentäessäsi erittäin mehukkaita leivonnaisia, käytä syvää uunipeltiä.**
 - Jos hedelmämehua valuu uunipellille, se muuttuu lähtemättömäksi ja tahraa.
- **Pakaste-einekset, kuten pizza tulee kypsentää uuniritilän päällä.**
 - Jos käytetään uunipeltiä, se voi lämpötilojen vaihtelun takia epämuodostua.
- **Älä kuumenna avaamattomia ruoka-astioita.**
 - Paineen muodostuminen astian sisällä saattaa rikkoa astian ja aiheuttaa vahingon.

Hävittäminen



VAARA

- **Uusi uunisi on varustettu pakkauksin kuljetusta varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen uunin käyttöönottoa.**
- Pakkausmateriaalit voidaan kokonaisuudessaan kierrättää. Saat tietoa ympäristöystävällisistä hävittämispaikoista esimerkiksi paikallisilta viranomaisilta.
- Jos haluat säilyttää uunia tilapäisesti varastossa, valitse kuiva, pölytön tila. Pöly ja kosteus saattavat vaikuttaa haitallisesti uunin toiminnallisiin osiin.

Käytetyt laitteet



VAROITUS

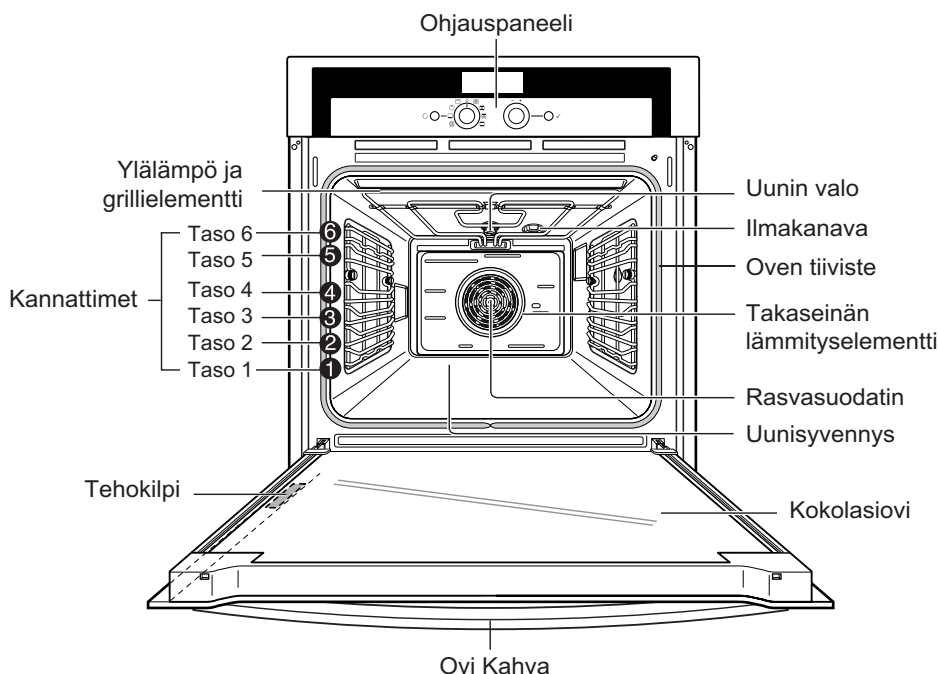
Käytetyt laitteet tulee tehdä käyttökelvottomiksi ennen hävittämistä, jotta niistä ei aiheudu vaaraa. Irrota laite sähköverkosta ja poista laitteen virtakaapeli.

Ympäristönsuojelullisista syistä, vanhat laitteet tulee hävittää asianmukaisesti.

- Laitetta ei saa hävittää muun kotitalousjätteen mukana.
- Saat lisätietoa laitteiden asianmukaisesta hävittämisestä paikallisilta viranomaisilta.

Laitteen kuvaus

Yleisesitys



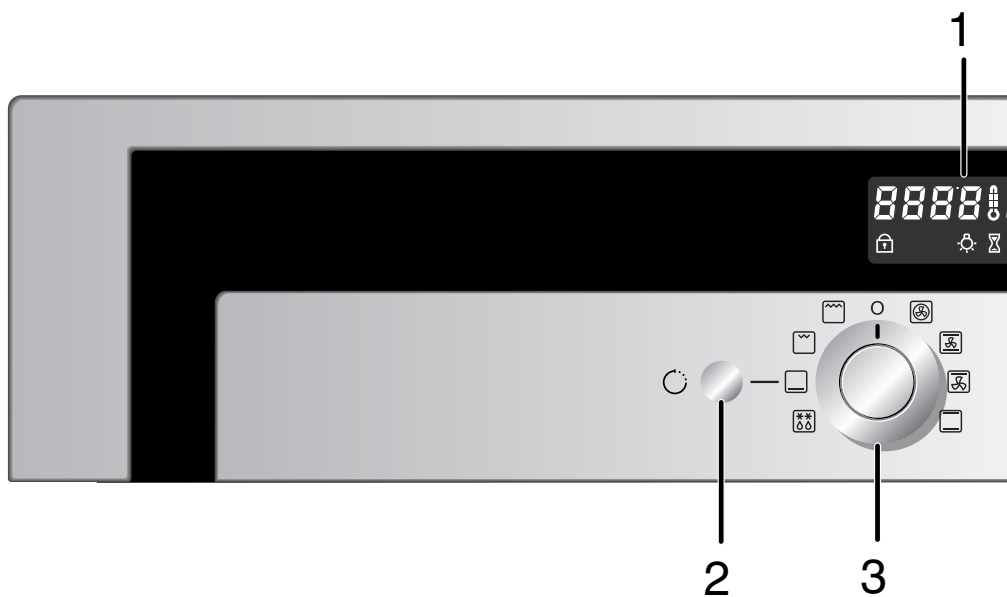
Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.

Tasoja 5 ja 6 käytetään yleensä vain grillitoiminnoissa.

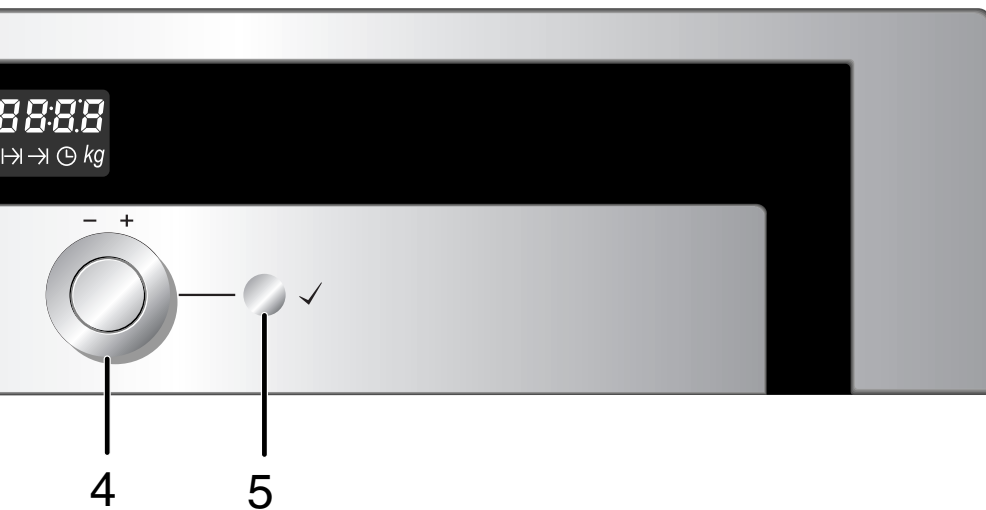
Kypsennystaulukot antavat ohjeita suositelluista uunin tasoista, mutta ne ovat ohjeellisia, voit toki toimia oman valintasi mukaan.

Huomio: Tehokilpi löytyy oven vasemmalta reunalta tai laitteen etuosasta.

Ohjauspaneeli



1. Ajan/Lämpötilan näyttö
2. Aikapainike
3. Toimintovalitsin



4. Lämpötilan/Ajan valitsin

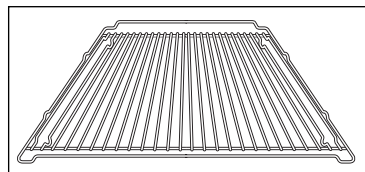
5. "OK"- painike

Varusteet

Uuniritilä

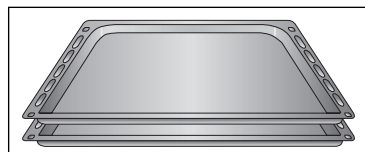
Kypsennykseen, leivontaan, grillaamiseen ja paistamiseen.

Lihaa grillattaessa aseta grilliritilä uunipannun yläpuolelle.



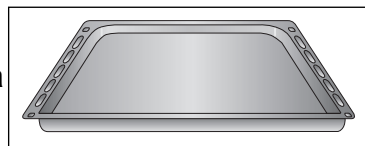
Uunipelti

Leivonnaisille ja pikkuleiville.



Syvä uunipelti

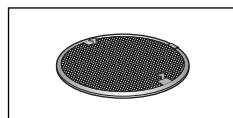
Mehukkaille leivonnaisille, paistamiseen ja nesteen/rasvan keräämiseen.



Rasvasuodatin

Suojaa tuuletinta rasvan kerääntymiseltä.

Suodattimen tulee olla paikallaan paiston aikana.

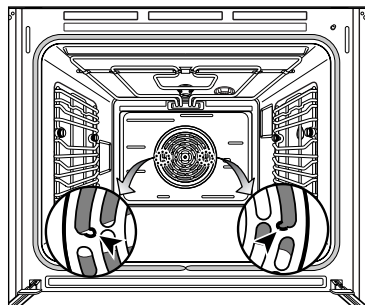


Huomio:

Asenna rasvasuodatin työntämällä sen kaksi koukkuja puhaltimen kannessa oleviin reikiin kuvan osoittamalla tavalla.

Rasvasuodattimen tulee peittää puhaltimen ilma-aukot kokonaan.

Älä käytä rasvasuodatinta leivonnaisia paistettaessa, koska se rajoittaa ilman virtausta.

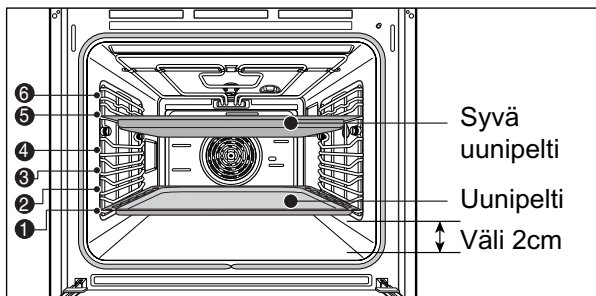


Vinkkejä uunipeltien ja ritilöiden käyttöön

Huolehdi, että pellit tai ritilät ovat kunnolla asetettuina uunin tasoille. Ole tarkkaavainen ottaessasi peltejä, ritilöitä tai ruokia pois uunista. Käytä tilanteeseen ja keittoastiaan sopivia uunikintaita.

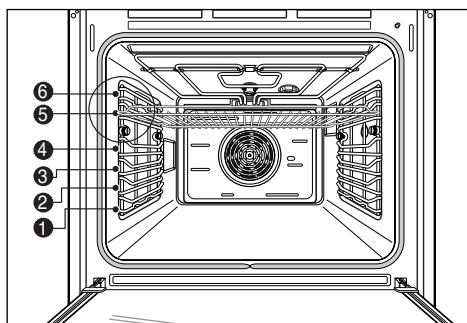
Jos käytät grilliritilää yhdessä uunipannun tai muun leivinpellin kanssa tippuvien nesteiden tai rasvan keräämiseen, älä aseta pannua tai peltiä uunin pohjalle vaan alemmille kannatintasojille.

Jos lasket kuuman pellin uunin oven päälle, lämpö saattaa vahingoittaa uunin pintaa. Tästä syystä keittovälineen ja uunin turvaväli tulee aina olla vähintään 2 cm.



Ritilän, uunipellin tai syvän uunipellin asettaminen

Aseta ritilä tai pelti halutulle tasolle. Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.



Kannattimet

Kannattimien kiinnittäminen

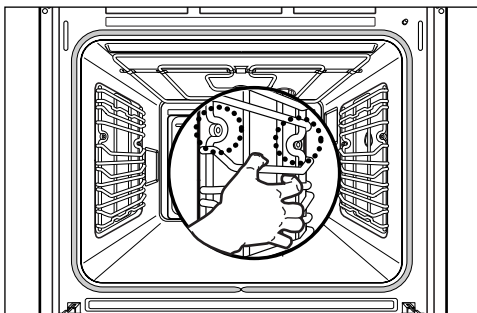
Huomio!

Jos hankit katalyyttivuoraukset, katso ohjeet katalyyttivuorausten kiinnittämisestä kannattimiin sivulta 23.

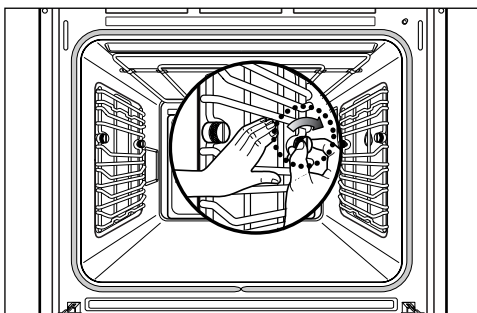
Kun käytät uunia ensimmäistä kertaa, kiinnitä kannattimet seuraavalla tavalla.

Kannattimet löytyvät lisävarustepakkauksesta.

1. Aseta kannattimen U-muotoiset langat kahden ruuvireiän väliin kuvan esittämällä tavalla.



2. Aseta kaksi ruuvia paikalleen ja kiristä ne kiertämällä myötäpäivään.



3. Kiinnitä toinen kannatin samalla tavalla.

Teleskooppijalaket (valinnainen)

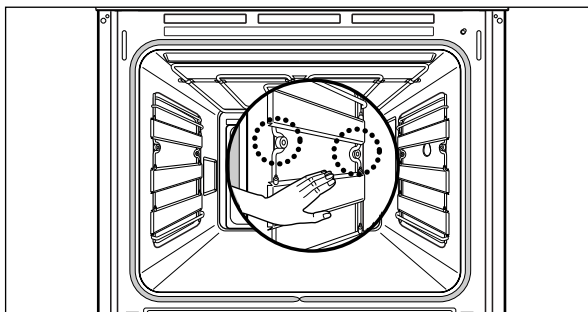
Teleskooppisten jalasten kiinnittäminen

Huomio!

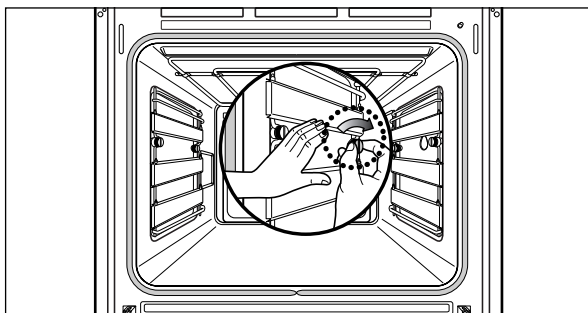
Jos hankit katalyyttivuoraukset, katso ohjeet katalyyttivuorausten kiinnittämisestä teleskooppikannattimiin sivulta 23.

Uunin hankinnan jälkeen, kiinnitä teleskooppiset sivujalaket seuraavien ohjeiden mukaisesti.

1. Aseta jalasten u-muodot kahden ruuviaukon väliin kuvan mukaisesti.



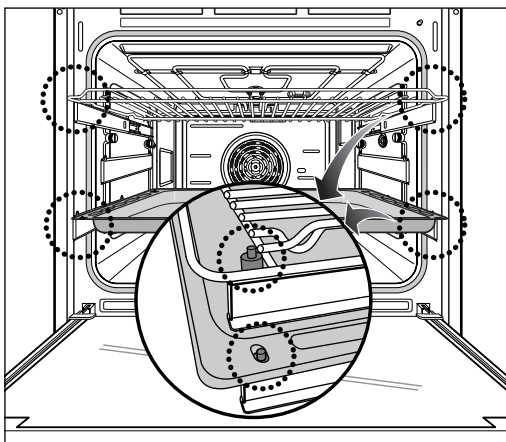
2. Kiinnitä ruuvit myötäpäivään ruuvaamalla.



3. Kiinnitä toinen puoli samalla tavoin.

Teleskooppijalakset (valinnainen)

4. Pelti ja ritilä tulee asettaa tasaisesti sivujalaksen koukkuun. Epätasainen kiinnitys voi aiheuttaa peltien tai ruoan putoamisen uunin pohjalle.

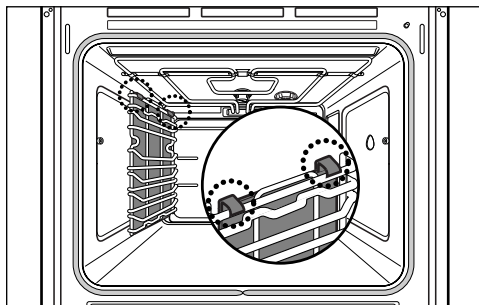


Katalyyttivuoraukset (valinnainen)

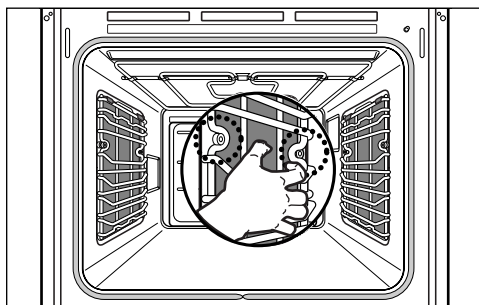
Katalyyttivuorausten kiinnittäminen

Kun olet hankkinut katalyyttivuoraukset, kiinnitä ne seuraavalla tavalla. Alla olevat kuvat esittävät kiinnityksen kannattimiin. Teleskooppikannattimiin kiinnitys tapahtuu samalla tavalla kuin kannattimiin.

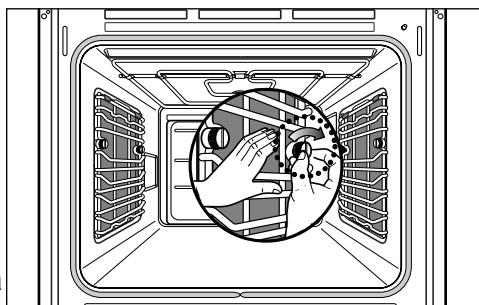
1. Ripusta katalyyttivuoraukset kannattimen tai teleskooppikannattimen yläpuolelle lankaan kuvan esittämällä tavalla.



2. Aseta kannattimen tai teleskooppikannattimen U-muotoiset langat kahden ruuvireiän väliin kuvan esittämällä tavalla.



3. Aseta kaksi ruuvia paikalleen ja kiristä ne kiertämällä myötäpäivään.



4. Kiinnitä toinen kannatin samalla tavalla.

Kellon asettaminen

Uunia ei voida käyttää ennen ajan asettamista.

Kun laite kytketään sähköverkkoon ensimmäistä kertaa tai otetaan uudelleen käyttöön sähkökatkoksen jälkeen, on valittava ensin joko 12H tai 24H. Seuraavaksi voidaan valita tarkka kellonaika.

Säätääksesi ajan esimerkiksi kello 1:30.



- 1** Valitse 12H tai 24H ja paina OK- painiketta (✓) vahvistaaksesi valinnan.



- 2** Aseta tunnit käyttäen aikavalitsinta ja paina OK- painiketta (✓) vahvistaaksesi valinnan.



- 3** Aseta minuutit käyttäen aikavalitsinta.



- 4** Vahvista valinnat painamalla OK- painiketta (✓). Nyt laite on käyttövalmis.

Ennen käyttöä

Peruspuhdistus

Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Tärkeää: Älä käytä emäksisiä tai hankaavia puhdistusaineita. Ne voivat vahingoittaa uunin pintoja.

Laitteen etuosa

Metallisella etuosalla varustettu uuni tulee puhdistaa vain tavallisia pesuaineita käyttämällä. Pyyhi etuosa lievästi kostutetulla kankaalla.

Uunin sisäosa

1. Ota kaikki uunin varusteet ulos ja pese ne käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
2. Puhdista uunin sisäosa samalla tavalla käyttäen lämmintä vettä ja astianpesuainetta.
3. Anna uunin kuivua.

Lämmitys

Ennen paistoa tai kypsennystä ensimmäistä kertaa, uuni tulee kytkeä päälle ja antaa kuumentua (200 – 250 °C) tyhjänä.

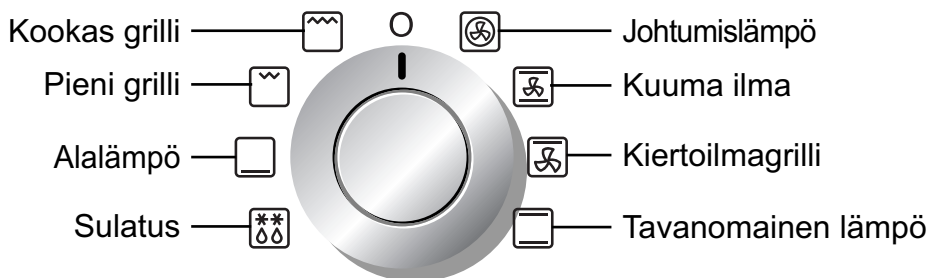
Anna sen jälkeen uunin jäähtyä kunnolla. Uusissa uuneissa esiintyy epämiellyttäviä tuoksuja.

Avaa ikkuna ja varmista, että huonetilassa on riittävä tuuletus tänä aikana.

1. Varmista, että kellonaika on säädetty oikein.
2. Poista kaikki välineet uunista.
3. Käytä johtumislämpöä () tai kiertoilmaa () lämmittääksesi uunin.
4. Jätä uuni päälle vähintään tunnin ajaksi.

Uunin käyttö

Käyttötoiminnot



Käyttötoimintojen kuvaus

Käyttötoiminnot eroavat toisistaan siinä, että ne sisältävät erilaisia yhdistelmiä lämmityselementtejä.

Erilaiset lämmityselementtiyhdistelmät mahdollistavat erilaiset lämpöalueet ja kuuman ilman kierron, joita tarvitaan erilaisia ruokalajeja valmistettaessa.

Uunissa on ennalta asennetut lämpötilat paisto- ja leivontatoiminnoille, joita käyttäjä voi toki säätää käyttämällä lämpötilan valitsinta.

Kun käytät grillitoimintoja () (), voit valita yhden kolmesta asetuksesta kääntämällä lämpötilan valitsinta.

Sulatustoimintoa () käytettäessä ei ole saatavilla ylimääräisiä asetuksia.

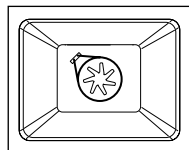
Uunin toiminnot

Johtumislämpö

Johtumislämpö käyttää ainoastaan uunin takaseinän lämmityselementtejä ja johtumistuuletinta.

Suosittelava lämpötila on 150°C.

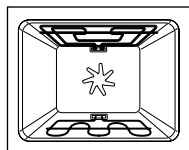
Johtumistilassa on mahdollista kypsentää eri johtumisasetuksia käyttäen.



Kuuma ilma

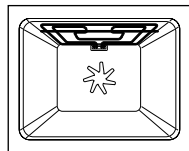
Tavanomaisen lämmön lisäksi, "kuuma ilma"-toiminto käyttää johtumistuuletinta. Tämä tarkoittaa, että lämpötilaa voidaan laskea 20-40°C askeleilla. Valmiiksi asetettu lämpötila on 160°C.

Tämä toiminto soveltuu leivonnaisille ja pikkuleiville ja tässä toiminnossa voidaan käyttää uunin eri tasoja samanaikaisesti.



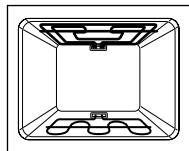
Kiertoilmagrilli

Tässä toiminnossa grillielementti ja kiertoilma ovat päällä. Suositeltava lämpötila on 190°C. Tämä toiminto soveltuu esimerkiksi pizzoille ja juustokakuille.



Tavanomainen lämpö

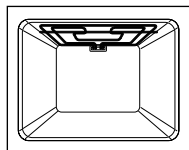
Toiminto käyttää uunin ala- ja ylälämmityselementtejä. Tämä toiminto soveltuu parhaiten kakuille, lyhyille paistoajoille ja paahtopaistille. Suositeltava lämpötila on 190°C.



Uunin toiminnot

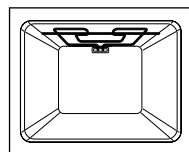
Kookas grilli (1, 2, 3) (Säteilygrilli, kookas alue)

Kookas grilli() käyttää koko grillilämmityselementtiä. Erityistä lämpötilaa ei voida asettaa. Voit valita kolmesta asetuksesta. Kookas grilli () sopii pihvien, kyljysten, kalan valmistamiseen, paahtoleivän paahtamiseen, isojen annosmäärien ruskistamiseen tai gratinoimiseen.



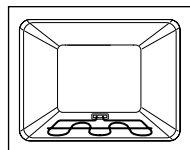
Pieni grilli (1, 2, 3) (Säteilygrilli, pieni alue)

Pieni grilli() toimii kookkaan grillin tavoin, mutta käyttää vain osaa grillilämmityselementistä. Sen käyttö sopii pienempien ruokamäärien valmistamiseen.



Alalämpö

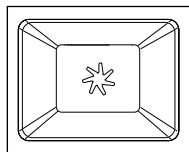
Tämä toiminto käyttää vain uunin alinta osaa. Suositeltava lämpötila on 170°C. Tämä toiminto sopii erityisesti kakkujen tai pizzan viimeistelemiseen.



Sulatus

Sulatustoiminto käyttää kiertoilmaa ilman lämmitystä. Ilman kiertäminen nopeuttaa sulamisprosessia. Aseta sulatettava ruoka sopivaan astiaan, josta sulamisen aikana muodostunut neste voidaan helposti poistaa.

Jos vesi pääsee uunin luukun tiivisteisiin, tiivisteet saattavat vaurioitua ja aiheuttaa epämiellyttävää hajua.



Huomio: Kypsennyksen, paistamisen tai leipomisen aikana, jos uunin ovi on auki enemmän kuin 10 minuuttia, kaikki toiminnot peruutetaan.

Käyttö

Uunin käynnistäminen



- 1** Valitse haluttu toiminto käyttämällä toiminto-valitsinta.



- 2** Suosituslämpötila tulee näkyviin näytölle.

- 3** Aloita käyttö painamalla OK-painiketta (✓) tai uuni aloittaa automaattisesti valitun toiminnon 8 sekunnin kuluttua. Toiminnon alkaessa kuuluu äänisignaali. Jos et valitse lisää asetuksia, uuni säilyttää toiminnon maksimiaikansa(katso sivu 31).

Käyttö

Uunin lämpötilan muuttaminen



- 1** Valitse haluttu toiminto käyttämällä toiminto-valitsinta.

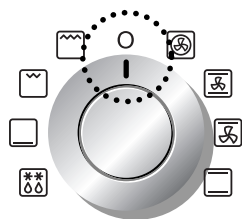


- 2** Käännä lämpötila-valitsinta haluttuun lämpötilaan saakka. Lämpötilan valitsin on askellettu 5 asteen välein.

- 3** Jos et paina muita painikkeita 8 sekunnin kuluessa, uuni aloittaa valitun toiminnon automaattisesti. Voit myös aloittaa valitun toiminnon painamalla OK- painiketta (✓). Toiminnon alkaessa kuuluu äänisignaali.

Uunin kytkeminen pois päältä

Aseta toimintovalitsin kohtaan "O".



Jäähdytyssysteemi

Jäähdytyspuhallin käynnistyy automaattisesti pitämään laitteen pinnat viileänä. Kun uuni kytketään pois päältä, jäähdytyspuhallin jatkaa toimintaansa ja pysähtyy vasta, kun laite on jäähtynyt.

Turvakytkin

- Jos uuni on ollut käytössä maksimiajan ja valintoja ei ole tehty, uuni sammuu.

Turvakytkin toimii seuraavasti:

alle 100°C	uuni sammuu	16 tunnin jälkeen
100°C - 240°C	uuni sammuu	8 tunnin jälkeen
Yli 240°C	uuni sammuu	4 tunnin jälkeen

Turvakytkimen toiminnan jälkeen uunin uudelleen käynnistäminen

Kytke uuni pois päältä.

Voit nyt käynnistää uunin normaalilla tavalla.

Ruokalajien valmistaminen

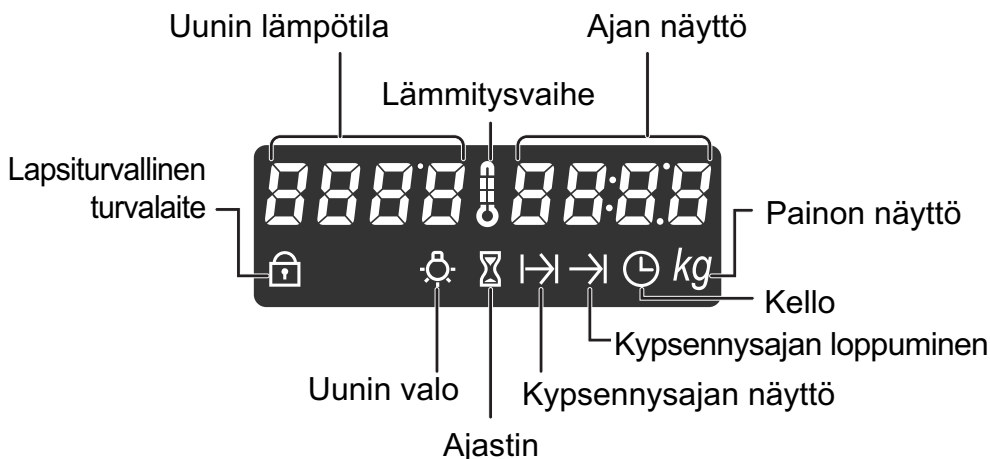
Varmista aina, että valitsemasi lämpötila soveltuu valmistamallesi ruokalajille. Uunin maksimilämpötila on 250°C. Lue myös ruokaraaka-aineen valmistajan ohjeet.

Energiatehokkuus

Nämä laitteet ovat sähkönkulutukseltaan A-luokkaa. Testit tehtiin johtumislämpöluokassa.

Käyttö

Kellon toiminnot ja symbolit



Ajastin

Valo syttyy, kun ajastintoiminto aktivoidaan.

Kypsennysajan näyttö

Valo syttyy, kun kypsennysaika asetetaan. Uuni sammuu automaattisesti, kun valittu kypsennysaika loppuu.

Kypsennysajan loppuminen

Valo syttyy, kun kypsennysajan loppuminen asetetaan. Uuni sammuu automaattisesti, kun valittu aika on täynnä.

Huomio: Kypsennysaika voidaan valita vain, jos uuniin on valittu jokin kypsennystoiminto.

Kello

Valo syttyy, kun aika asetetaan tai sitä muutetaan.

Ajastimien säätäminen

Uunin ollessa toiminnassa.



- 1** Paina aika- painiketta kerran.
(esim. Johtumislämpö)



- 2** Aseta haluttu aika
käyttämällä aika-valitsinta.



- 3** Paina OK- painiketta
aloittaaksesi
ajastintoiminnon.
Kun ajastettu aika on
kulunut, kuuluu äänisignaali.

Peruutus: Paina OK-
painiketta (✓) kahdesti, kun
ajastimen osoitin näkyy
näytöllä. Jos ajastintoimintoa ei
näy näytöllä, paina aika-
painiketta kunnes aikaa voi
säätää alaspäin näytöllä.

Huomio: Ajastinta voi säätää
myös, vaikka muita toimintoja
ei olisi valittuna.

Käyttö

Kypsennysajan asettaminen

Uuni sammuu automaattisesti asetetun ajan loputtua.



- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila. (Katso kappaleet "Uunin käynnistäminen" tai "lämpötilan muuttaminen")



- 2** Paina aika- painiketta(○) kerran.



3 Aseta haluttu kypsennysaika aika- valitsinta käyttäen.

4 Vahvista valinta painamalla OK- painiketta(✓) tai odota, että toiminto käynnistyy automaattisesti 8 sekunnin kuluttua. Ajan ollessa loppu, kuuluu äänisignaali ja uuni sammuu. Paina OK- painiketta(✓) lopettaaksesi äänisignaalin.

Huomio: Kun uuni on toiminnassa, voit valita vain kypsennysajan loppumisen.

Käyttö

Toiminta-ajan lopetuksen säätäminen

Annetussa esimerkissä kellonaika on 13:30 ja ruoka on valmista kello 14:40.



- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila. (Katso kappaleet "Uunin käynnistäminen" tai "lämpötilan muuttaminen")



- 2** Paina aika-painiketta () kahdesti.



- 3** Aseta tunnit käyttämällä aika-valitsinta.



- 4** Paina OK- painiketta siirtyäksesi seuraavaan vaiheeseen.

Huomio: Paistoajan loppuhetkeä asetettaessa ajan valitsinta on kierrettävä ainoastaan myötöpäivään.



- 5** Nyt voit asettaa minuutit käyttämällä aika-valitsinta.



- 6** Vahvista valinnat OK-painikkeella(✓).
Ensin toiminta-ajan loppu näkyy näytöllä.
Toiminto alkaa ja jäljellä oleva aika näkyy näytöllä minuutin kuluessa toiminnon aloituksesta.

Vinkki: Uunin aloitettua toiminnon, sisällä oleva valo sammuu energiaa säästääkseen 20 sekunnin kuluttua. Saat valon takaisin painamalla OK- painiketta.

Käyttö

Kypsennysajan ja kypsennysajan loppumisen yhdistäminen.

Kypsennysajan valitseminen ja kypsennysajan loppumisen valitseminen voidaan yhdistää, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.



- 1** Valitse haluttu toiminto ja lämpötila. (Katso kappaleet "Uunin käynnistäminen" tai "lämpötilan muuttaminen")



- 2** Paina aika- painiketta() kerran. Aseta haluttu kypsennysaika käyttämällä aikavalitsinta. (Esimerkiksi 1 tunti, kuten esimerkissä.)



- 3** Paina aika- painiketta() kerran ja aseta kypsennysajan loppu. (Esimerkiksi 15:30).



- 4** Aseta tunti käyttämällä aikavalitsinta ja paina OK- painiketta() valitaksesi minuutit.



- 5** Aseta minuutit käyttämällä aikavalitsinta ja paina OK-painiketta(✓).



- 6** 60 minuuttia ennen kypsennysajan loppumista, uuni sammuu automaattisesti. Ajan laskun voi nähdä laitteen näytöltä. Kun kypsennysaika loppuu, kuuluu äänisignaali ja uuni sammuu automaattisesti.

Käyttö

Kellon asettaminen



- 1** Aseta toimintovalitsin kohtaan "O". Paina aika-valitsinta kahdesti asettaaksesi kellonajan. Tuntiosoitin alkaa vilkkua esim. 13.



- 2** Aseta uusi tunti käyttämällä aika-valitsinta esim. 11.



- 3** Vahvistaaksesi valinnan, paina OK- painiketta (✓). Minuuttiosoitin alkaa vilkkua. Aseta uudet minuutit käyttämällä aika-valitsinta esim. 50.



- 4** Vahvistaaksesi valinnan, paina OK- painiketta (✓).

Hyödyllisiä toimintoja

LAPSILUKKO

Lapsilukko estää uunin käynnistämisen tarkoituksellomasti.

Lapsilukon aktivoiminen

1. Kytke uuni pois päältä.
2. Paina OK- painiketta(✓) ja pidä sitä painettuna viiden 5 sekunnin ajan, kunnes lukkosymboli(🔒) ilmestyy näytölle. Nyt lapsilukko on aktivoitu.



PAINIKELUKKO

Painikelukko estää vahingossa tehdyt valinnat.

Painikelukon aktivoiminen

1. Valitse uuniin haluttu toiminto ja lämpötila. Tarvittaessa kypsennyksen kesto.
2. Paina OK- painiketta(✓) ja pidä sitä painettuna viiden 5 sekunnin ajan, kunnes lukkosymboli(🔒) ilmestyy näytölle.



Lukituksen poistaminen

1. Paina OK- painiketta(✓), kunnes lukkosymboli(🔒) ei enää ole näkyvissä näytöllä. Nyt lukitus on poistettu.

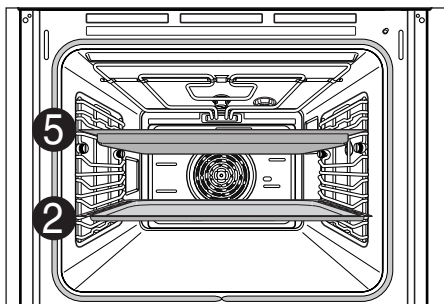
Leivonta

Yleistietoa

Käytä leipoessasi johtumislämpöä (☼) tai tavanomaista lämpöä (☐).

Leivonnassa käytettävät vuokat

- Käyttäessäsi tavanomaista lämpöä (☐), käytä joko päällystettyjä vuokia tai vuokia, joiden pinta on valmistettu tummasta metallista.
- Käyttäessäsi johtumislämpöä (☼), voit myös käyttää kirkkaasta metallista valmistettuja vuokia.
- Aseta kakkuvuokat aina uunipellin tai uuniritilän keskelle.
- Käyttäessäsi tavanomaista lämpöä (☐), voit asettaa kaksi vuokaa vierekkäin uuniin.
Kypsymisaika on hieman pidempi.
- Kun käytät kahta uunipeltiä (uunipeltiä ja syvää uunipeltiä), aseta syvä uunipelti tasolle 5 ja uunipelti tasolle 2.



Uunin tasot

Uunin tasot on numeroitu alhaalta ylöspäin.

Kun käytät tavanomaista lämpöä (☐), voit käyttää vain yhtä tasoa, kuten esimerkiksi tasoa 4.

Kun käytät johtumislämpöä (☼), voit kypsentää piirakkapohjia ja keksejä kahdella uunipellillä samanaikaisesti, esimerkiksi tasoilla 2 ja 5.

Leivontataulukoiden käyttö

Taulukot sisältävät lämpötila-asetukset, kypsennysajat ja uunin tasot tietyille ruokalajeille.

- Lämpötilat ja kypsennysajat ovat ohjeellisia. Oikeat arvot riippuvat valmistetusta ruoasta, raaka-aineiden laadusta, valmistustavasta ja uunivuoasta.
- Suosittelemme ensin matalampien lämpötilojen valitsemista ja niiden nostamista tarvittaessa (esim. jos haluat enemmän ruskistumista).
- Jos et löydä erityistä asetusta, käytä toimintoa, joka on lähinnä omaa ohjettasi.
- Jos käytät montaa uunin tasoa samanaikaisesti, kypsennysaika saattaa olla 10 –15 minuuttia pidempi.
- Runsasnesteisiä ruokia (pizza, hedelmäkakut jne.) kannattaa kypsentää vain yhdellä tasolla kerrallaan.
- Jos käytät erilaisia taikinoita, ne saattavat ruskistua eri tavoilla. Älä siis muuta lämpötila-asetuksia. Ruskistuminen tasaantuu kypsennysprosessin aikana.
- Käyttääksesi jälkilämmön hyväksi ja säästääksesi energiaa, käytä noin 8 minuuttia lyhyempää kypsennysaikaa kuin normaalisti.

Leivontataulukko

Leipominen yhdellä uunin tasolla

Toiminto	Johtumislämpö		Tavanomainen lämpö		Leivonta-ajan lämpö
Ruokaohje	Uunin taso	Lämpötila °C	Uunin taso	Lämpötila °C	Molempia kypsennystapoja koskevat kypsennysajat: tunnit, minuutit.
Vuoassa valmistettavat kakut					
Renkaan muotoiset kakut	2	150–160	2	160–180	0:50–1:10
Pikkuleivät/ pannukakut	2	140–160	2	150–170	1:10–1:30
Sokerikakku	2	150–160	2	160–180	0:25–0:40
Omenapiirakka	3	170–180	2	190–210 ¹⁾	0:10–0:25
Maustekakut	3	150–170	2	170–190	0:20–0:25
Juustokakut	2	150–170	2	170–190	0:50–1:00
Tortut ja piiraat (esim. Quiche Lorraine - kinkkupiiras)	2	160–180	2	190–210	0:30–1:10
Juustokakku ²⁾	2	140–160	2	170–190	1:00–1:30
Uunipellillä valmistettavat kakut					
Isot kakkupohjat	3	160–170	4	170–190	0:30–0:40
Jouluhalko	3	150–170 ¹⁾	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:00
Leivät	2	180–200 ¹⁾ 140–160	2	230 ¹⁾ 160–180	0:20 0:30–1:00
Piirakat ja tuulihatut	3	160–170 ¹⁾	4	190–210	0:15–0:30
Kääretorttu	3	150–170 ¹⁾	4	180–200 ¹⁾	0:10–0:20
Hedelmäkakut	3	160–170 ¹⁾	4	170–190 ¹⁾	0:40–1:20

Toiminto	Johtumislämpö		Tavanomainen lämpö		Leivonta-ajan lämpö
Ruokaohje	Uunin taso	Lämpötila °C	Uunin taso	Lämpötila °C	Molempia kypsennystapoja koskevat kypsennysajat: tunnit, minuutit.
Kuorruttaminen ja täyttäminen (rahka, sokeri, pähkinä)	–	–	4	160–180 ¹⁾	0:40–1:20
Pizza (paksu pohja) ²⁾	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (ohut pohja)	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:10–0:25
Hapan leipä	1	200–220	1	230 ¹⁾	0:08–0:15
Wähe (Sveitsiläinen juustopiiras)	1	180–200	1	210–230	0:35–0:50
Pikkuleivät					
Murotaikinasta valmistetut	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Kakkutaikinasta valmistetut	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Voitaikinasta valmistetut	3	150–160	4	170–190	0:15–0:20
Kananmunan valkuaista sisältävät kakut ja leivokset, marenki.	3	80–100	4	100–120	2:00–2:30
Mantellileivokset	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Hiivataikinasta valmistetut	3	160–170	4	170–190	0:20–0:40
Lehtitaikinasta valmistetut	3	160–180 ¹⁾	4	190–210 ¹⁾	0:20–0:30
Sämpylät	3	180–200 ¹⁾	4	180–220 ¹⁾	0:20–0:35

1) Esilämmitä uuni.

2) Kytke nopea lämmitys-toiminto pois päältä".

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Leivontataulukko

Leipominen monella uunitasolla

Ruokaohje	Kuuma ilma		Kypsennysaika tunneissa ja minuuteissa
	Uunin taso	Lämpötila °C	
Kakut / kakut ja leivonnaiset leivinpaperilla			
Piirakat / tuulihatut	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Kuivakakut, kuorrutetut	2/5	140–160	0:30–0:60
Pikkuleivät			
Murotaikinasta valmistetut pikkuleivät	2/5	150–160	0:15–0:35
Kuorrutetut pikkuleivät	2/5	140–150	0:20–0:60
Kakkutaikinasta valmistetut pikkuleivät	2/5	160–170	0:25–0:40
Kakut ja pasteijat, joissa on munanvalkuaista	2/5	80–100	2:10–2:50
Mantelileivokset	2/5	100–120	0:40–1:20
Hiivataikinasta valmistetut keksit	2/5	160–170	0:30–0:60
Lehtitaikinasta valmistetut kakut ja leivonnaiset	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Sämpylät	2/5	180–190 ¹⁾	0:30–0:55

1) Esilämmitä uuni.

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Aseta syvä uunipelti uunin tasolle 5.

Leivotut ruokalajit

	Kuuma ilma		Kypsennysaika tunneissa ja minuuteissa
	Uunin taso	Lämpötila °C	
Pasta	1	180–200	0:45–1:00
Lasagne	1	180–200	0:25–0:40
Uunivihannekset	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Pizzapatonki	1	200–220 ¹⁾	0:15–0:30
Kohokas	1	180–200	0:15–0:30
Kalapiirakka	1	180–200	0:30–1:00
Täytetyt vihannekset	1	180–200	0:30–1:00

1) Esilämmitä uuni.

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Puolivalmiit ruokalajit

Ruokalaji	Uunin taso	Uunin toiminto	Lämpötila	Aika
Pakastepizza	3	Tavanomainen lämpö	Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Patongit	3	Tavanomainen lämpö	Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Kakkupohja	3	Tavanomainen lämpö	Seuraa pakkauksen ohjeita.	Seuraa pakkauksen ohjeita.
Ranskanperunat	3	Tavanomainen lämpö	200–220°C	15–25 min.

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Huomio: Kypsennyksen aikana, kääntele ranskanperunoita 2 tai 3 kertaa. Kuumentaussasi jäisiä ruokia, uunipelti saattaa vääntyä lämpötilaerojen vaikutuksesta. Pellit palautuvat usein normaaliksi jäähdyttyään.

Leivontataulukko

Leivontavinkit

Leivonnan tulokset	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Kakkupohja on liian ohut.	Väärä uunitaso	Käytä tummaa vuokaa ja laita kakku yhtä uunitasoa alemmas.
Kakku on vetinen.	Liian korkea lämpötila	Aseta lämpötila hieman alemmas.
	Liian lyhyt kypsennysaika	Aseta pidempi kypsennysaika. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lisäämällä lämpötilaa.
	Taikinassa on liikaa nestettä	Käytä vähemmän nestettä. Seuraa valmiiden taikinoiden valmistusohjetta.
Kakut ovat liian kuivia.	Uunin lämpötila liian alhainen	Seuraavalla kerralla aseta lämpötila hieman korkeammalle.
	Kypsennysaika on liian pitkä	Aseta hieman lyhyempi kypsennysaika.
Kakku on ruskistunut epätasaisesti.	Kypsennyslämpötila on liian korkea ja aika liian lyhyt	Aseta hieman alhaisempi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
	Taikina on vuoassa epätasaisesti	Jaa taikina vuokaa tasaisesti.
Kypsennysaika on liian pitkä.	Lämpötila on liian alhainen	Seuraavalla kerralla aseta lämpötila hieman korkeammalle.

Paisto

Voit käyttää paistamiseen Kiertoilmagrilli() tai Tavanomainen lämpö ().

Vinkki:

- Käytä lämpöä kestäviä astioita paistaessasi. (Noudata valmistajan ohjeita).
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettuja paistoastioita voidaan käyttää rajoitetusti, koska ne heijastavat pois suuren osan lämmöstä.
- Käyttäessäsi astioita, joissa on muoviset kahvat, varmista, että kahvat kestävät uunin lämpötiloja (noudata valmistajan ohjeita).
- Paistettaessa suurikokoisia tai kerrallaan useita tuotteita ne voidaan asettaa suoraan uunipannulle tai sen yläpuolelle sijoitetulle grillirutilälle (esimerkkejä: kalkkuna, hanhi, 3 - 4 broileria, 3 - 4 vasikankyljystä).
- Rasvaton liha tulee paistaa kannellisessa paistiastiassa (esimerkkejä: vasikanliha, lihamuhennos, pakastettu liha). Tämä auttaa lihan pysymistä mehukkaana.
- Rapeapintaisten ruokien tai pekonin kypsentämiseen tulee käyttää kasaria ilman kantta (esimerkkejä: sianliha, jauheliha, karitsa, lamma, ankka, vasikankyljys, broileri, linnunliha, paahtopaisti, naudanfilee, riistalinnut).

Vinkki:

- Puhdista aina uuni mahdollisimman nopeasti käytön jälkeen varsinkin, jos olet kypsentänyt lihaa ilman kantta. On helpompi

VAARA

- Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, jotta välttyään palovammoilta.

Paisto

Taulukko sisältää tarvittavat lämpötilat, paistoajat ja uunin tasot eri lihatyypeille. Taulukko on ohjeellinen ja luvut ovat noin-lukuja.

- Suosittelemme yli 1 kg:n painoisen lihan kypsentämistä uunissa.
- Paisteille tai kalalle, käytä tavanomaista lämpöä. Kaikille muille lihatyypeille suosittelemme kiertoilmagrilliä ().
- Lisää hieman nestettä uunipellille tai syvälle uunipellille. Se estää valuneiden lihanesteiden palamista kiinni pelteihin.
- Käännä ruokaa kypsennyksen ollessa noin puolivälissä tai kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

Vinkki: Parempien paistotulosten saavuttamiseksi, sivele paistia tai siipikarjan lihaa omalla lihanesteellään useasti paiston aikana.

Paistoasteikot

Paistoasteikko

Ruoka	Uunin taso	Kiertoilmagrilli – (1)		Tavanomainen lämpö – (1)	
		Lämpötila (°C) – (2)	Aika (minuuteissa)	Lämpötila (°C) – (2)	Aika (minuuteissa)
Naudanliha (noin 1kg)	2 3)	190	50-70	200	70-90
Villiäistä (noin 1kg)	2 3)	180	75-100	200-240	100-120
Kinkku (noin 1kg)	2 3)	180-190	80-110	200	100-120
Kinkkurulla (noin 1kg)	2 3)	180-190	90-120	200-220	110-130
Lampaanviulu (noin 2kg)	2	180	110-130	200	150
Siipikarjan liha (noin 1kg)	2 3)	210	50-60	200-220	70-90
Siipikarjan liha (noin 2kg)	2	200	60-80	200-220	110-120
Siipikarjan liha, täytetty	2	180-190	100-120	200-220	110-140
Siipikarjan liha, täytetty (noin 4kg)	2	180-190	120-140	190-210	130-150
Kala, kokonainen (noin 1.5kg)	2 3)	160-180	35-55	200-220	35-55

Tämä taulukko on ohjeellinen. Voit soveltaa henkilökohtaisia mieltymyksiäsi.

1) Aseta rasvasuodatin paikoilleen.

2) Aseta lämpötila 20°C korkeammalle.

3) Käytä uunin neljättä tasoa alhaalta päin laskettuna, jos käytät tavanomaista lämpöä.

Grillaaminen

Grillaamiseksi voit valita neljästi toiminnosta.

Kookas grilli

Isoille grillattaville ruokamäärille, isoille paistoastioille. Valitse yksi kolmesta tehotasosta (alhainen, keskitaso tai korkea) grillattavan ruoan mukaan.

Pieni grilli

Pienille ruokamäärille, pienille paistoastioille. or smaller quantities of flat food for grilling, for top-baking in small tins. Valitse yksi kolmesta tehotasosta (alhainen, keskitaso tai korkea) grillattavan ruoan mukaan.

Kiertoilmagrilli

Isoille paisteille, kuten kinkku tai kalkkuna.

Huomio: Grillatessa uunin oven tulee olla kiinni koko ajan. Uunia tulee esilämmittää kolmen minuutin ajan.

Ruokien grillaaminen

Käytä uunipannua grillattaessa. Käytä grilliritilää leivän paahtamiseen. Tippuvien nesteiden keräämistä varten aseta leivinpelti tai uunipannu tasolle 1 tai 2.

Uunin taso

Grillatessa käytä tasoja 5 tai 6.



VAARA

- Uunin näkyvät osat saattavat tulla grillaamisen aikana erittäin kuumiksi. Pidä lapset etäällä uunista grillatessa.

Grillaustaulukon käyttö

Grillausajan ovat noin-aikoja. Käytettävät ajat vaihtelevat lihan laadun mukaan. Käännä grillattava liha kypsennyksen ollessa puolivälissä.

Grillaustaulukko

Grillattava ruoka	Uunin taso	Kookas grilli 3 askelta	
		Ensimmäinen puoli	Ensimmäinen puoli
Täytetyt pasteijat	5	8–10 minuuttia	6–8 minuuttia
Porsaan filee	5	10–12 minuuttia	6–10 minuuttia
Grillimakkarat	5	8–10 minuuttia	6–8 minuuttia
Naudan- tai vasikanliha	5	6–7 minuuttia	5–6 minuuttia
Lihafilee (1 kg noin)	4	10–12 minuuttia	10–12 minuuttia
Paahtoleipä 1)	4	2–3 minuuttia	2–3 minuuttia
Kuorrutettu paahtoleipä	4	6–8 minuuttia	–

1) Grillirillä tai syvä uunipelti

Laske aina uunin tasot alhaalta ylöspäin.

Sulatus

Käytä Sulatusta() ruoan sulattamiseen.

Ruokalajien sulattaminen

- Poista ruoka pakkauksestaan, laita se astiaan ja astia uuniritilälle.
- Älä peitä ruokaa lautasella tai kulholla, sillä se saattaa huomattavasti pidentää sulamisaikaa.
- Älä käytä salmonellariskin takia nesteitä ruokien sulattamisen apuna. Huolehdi, että sulamisnesteet pääsevät valumaan pois ruoasta.

Uunin tasot

- Sulattamiseen käytä uuniritilää tasolla 1 ja tasoa 2 isommille ruokamäärille.

Sulatustaulukko

Seuraava taulukko sisältää ohjeelliset arvot sulatukselle.

Ruokalaji	Sulatusaika minuuteissa	Kommentit
Kana, 1000 g	100–140	Käytä uuniritilää yhdessä syvän uunipellin kanssa. Käännä kanaa sulatuksen puolivälissä.
Liha, 1000 g	100–140	Käännä liha, kun puolet ajasta on kulunut.
Liha, 500 g	90–120	Käännä liha, kun puolet ajasta on kulunut.
Taimen, 150 g	23–35	Älä peitä.
Mansikat, 300 g	20–30	Älä peitä.

Erityistoiminnot

Voit säätää uunisi lämpötilan 40°C:sta ylöspäin.

Tämä mahdollistaa jogurtin tekemisen tai esimerkiksi taikinan nostattamisen.

Jogurtin teko

Astiat

150 ml lasit, jotka peitetään kannella tai foliolla.

Uunin taso

Aseta uuniritalä uunin tasolle 4.

Valmistus

1. Lämmitä 1 litra maitoa 60–70°C:seen.
2. Anna maidon jäähtyä noin 40°C:ksi.
3. Sekoita 150g luonnonjogurttia maidon joukkoon ja kaada seos kannelliseen astiaansa.
4. Jätä astia uuniritalälle noin 5-8 tunniksi (kunnes jogurtin rakenne on tiheämpää). Kypsytä uunin tavanomaisessa lämmössä 40°C:ssa.

Hiivataikinan nostattaminen

Astiat

Käytä kuumuutta kestävää kulhoa(40°C).

Uunin taso

Aseta uuniritalä uunin tasolle 2.

Förberedelse

1. Laita taikina kulhoon. Peitä kulho kostealla liinalla ja aseta se uuniritalälle.
2. Kytke Tavanomainen lämpö () päälle 40°C:seen.
3. Jätä taikina nousemaan, kunnes se on kaksinkertainen.

Puhdistus ja hoito



VAARA

- Kytke uuni pois päältä ennen puhdistusta ja anna sen jäähtyä.

Ulkopuoli

Pyyhi laitteen ulkopuoli pehmeällä kankaalla käyttäen mietoa puhdistusainetta.

- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia materiaaleja.
- Alumiinisille etupaneeleille suositellaan käytettäväksi ikkunanpesuainetta tai vastaavan materiaalin puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta.

Uunin sisäosat

Huomio!

Puhdista uuni mahdollisimman usein käytön jälkeen heti sen jäähtyttyä. Tämä helpottaa ruokatahrojen poistamista ja estää niiden kiinnipalamisen.

- Kytke uunin valot päälle.
- Pyyhi pinnat vedellä ja astianpesuaineella. Anna kuivua. Älä käytä naarmuttavia pesuaineita.
- Poista hankala lika uuninpuhdistusaineella.

Tärkeää: Käytettäessä suihkutettavia uuninpesuaineita, seuraa valmistajan ohjeita. Älä pese oven tiivisteitä käsin.

Varusteet

Puhdista varusteet(uuniritilä, uunipelti jne.)käytön jälkeen ja anna kuivua. Tarvittaessa esikäsittele hankalat tahrat.

Katalyyttinen emalipinta

Irrotettavat taka- ja sivupaneelit (mikäli tuote on varustettu niillä) on pinnoitettu tummanruskealla katalyyttisellä emalilla.

Paistettaessa kiertoilmatoiminnolla öljy- ja rasvaroiskeita kerääntyy ilmankierron mukana ennen kaikkea uunin takaseinämään.

Nämä roiskeet palavat pois, kun uunin lämpötila nousee yli 200 °C:een paiston ja kypsennyksen aikana.

Mitä korkeampi lämpötila on, sitä tehokkaammin prosessi toimii.

Huomaa, että mauste-, siirappi- ja vastaavien aineiden jäämiä ei pysty poistamaan tämän prosessin avulla.

Nämä pitää poistaa tuoreeltaan pehmeällä harjalla ja miedolla kuuman veden ja pesunesteen liuoksella.

Uuni ja varusteet tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen. Muutoin jatkuva paistaminen ja kypsennys aiheuttaa jäämien kiinnittymisen yhä lujemmin, jolloin puhdistus saattaa käydä vaikeaksi ja ääritapauksissa mahdottomaksi!

Huomio: Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, kovia harjoja, hankaustyynyjä tai -liinoja, teräsvillaa, veistä tai muita hankaavia materiaaleja sekä älä käytä suihkutettavaa uuninpuhdistusainetta katalyyttiseen emaliin, koska suihkutettavissa uuninpuhdistusaineissa käytetyt kemikaalit vahingoittavat katalyyttistä emalia tehden sen tehottomaksi.

Jos käytetään suihkutettavia uuninpuhdistusaineita uunin pintoihin (uunin sisällä), katalyyttinen takapaneeli pitää ensin poistaa uunista.

Puhdistus ja hoito

Käsin puhdistus

Huomio: Anna uunin jäähtyä ennen puhdistusta. Kiinnipalamisen vaara! Uuni ja varusteet tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen. Muuten puhdistaminen muuttuu yhä vaikeammaksi seuraavilla kerroilla ja ääritapauksissa jopa mahdottomaksi!

Puhdistusmenetelmä:

Katalyyttinen emaloitu takapaneeli tulee puhdistaa kuumalla nestemäisen pesuaineen ja veden liuoksella ja pehmeällä nailonharjalla.

Jos uuni on käsin puhdistuksen jälkeen vielä voimakkaasti likainen, sen lämmittäminen korkeaan lämpötilaan auttaa jäljellä olevien öljy- ja rasvatahrojen irrottamisessa katalyyttisestä pinnasta.

Puhdistus korkeassa lämpötilassa:

- Poista kaikki varusteet (Uunipelti, Uuniritilä) uunin sisältä.
- Käännä uunin valitsin asentoon CONVECTION (virtauslämpö)
- Käännä lämpötilanvalitsin kuumimpaan asentoon.

Pidä uuni päällä noin 1 tunti. Aika riippuu likaantumisasteesta.

Kaikki jäljellä oleva lika poistuu vähitellen käytettäessä uunia toistuvasti korkeassa lämpötilassa.

Puhdistusprosessin päättymisaika on hyvä asettaa ajastimella.

Tällä tavoin et unohda sammuttaa uunia puhdistuksen päätteeksi.

Huomio: Jos katalyyttinen emalointi taka- ja sivupaneeleissa (mikäli ne on asennettu) menettää tehonsa sopimattoman käytön tai voimakkaan likaantumisen seurauksena, varaosia on saatavana LG-kauppiaalta tai LG-huoltoliikkeestä.

Uunin valo

Sähköiskun vaara!

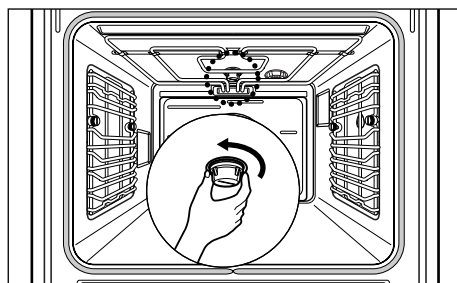
- Kytke uunista virta pois ennen lampun vaihtoa.
- Kytke laite pois sähköverkosta.

Huomio : Suojataksesi lamppua ja lasikuorta, aseta pehmeä kangas uunin alapinnalle.

Uunin valon uusiminen/lasikannen puhdistaminen

Askel 1

Avaa lampun suojus kiertämällä vastapäivään.



Askel 2

Vaihda uunin lamppu.

(Tyyppi E14, 230V, 25W, lämmönkestävyys 300 °C)

Huomio: Käytä aina kangasliinaa tarttuessasi lamppuun, jotta se ei palaisi rasvajälkien vuoksi.

Askel 3

Aseta lasikansi paikoilleen.

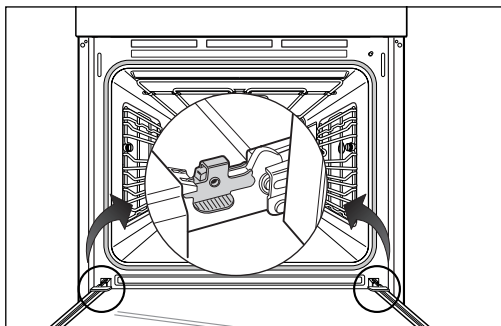
Huomio : Huolehdi, että osat menevät oikein oikeille paikoilleen. Kummankin puolen lamput voidaan vaihtaa samalla tavalla.

Uunin ovi

Uunin oven poistaminen

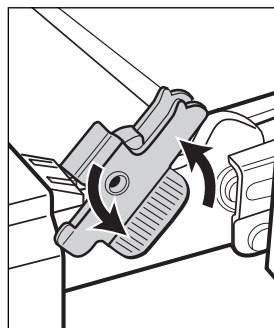
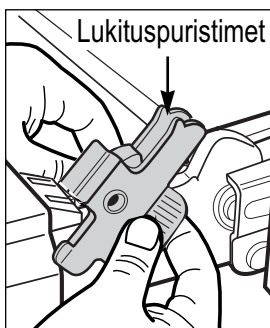
Askel 1

Poistaaksesi oven puhdistusta varten, avaa se kokonaan.



Askel 2

Avataksesi lukituspuristimet, käännä puristimien sisäosat ylöspäin ja ulko-osat alaspäin kuvan mukaisesti.



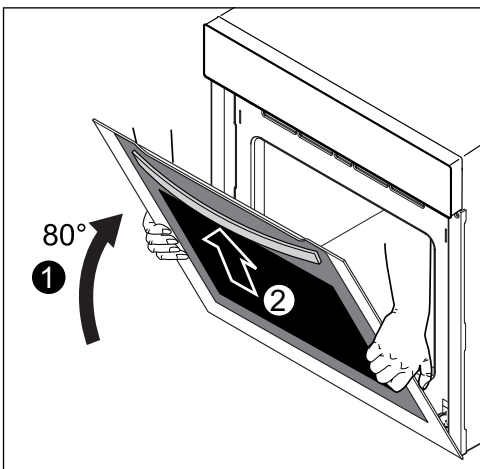
Askel 3

Nosta ovea ylöspäin niin paljon kun se nousee.

Huomio : Älä yritä nostaa ovea paikoiltaan, jos se ei ole vaakatasossa. Se saattaa vahingoittaa laitetta.

Askel 4

Pidä ovesta kunnolla kiinni ja nosta sitä ylöspäin.

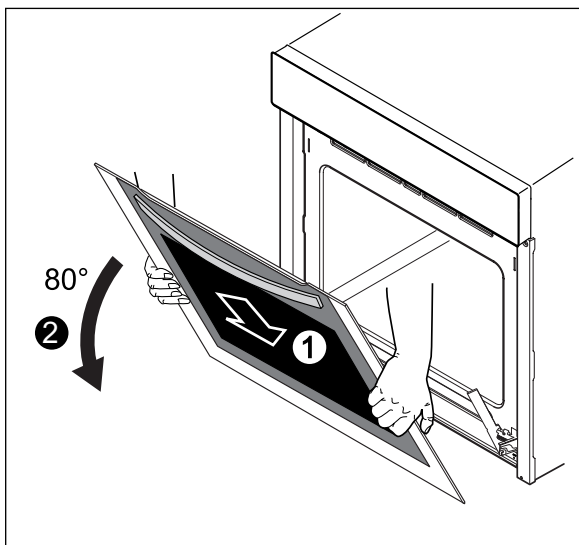


Uunin oven uudelleen kiinnittäminen

Askel 1

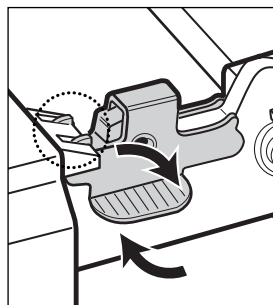
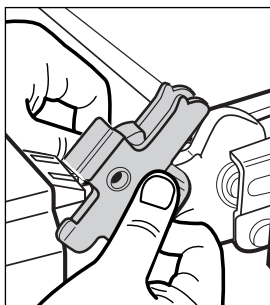
Pidä ovesta tukevasti kiinni ja varovaisesti aseta se uudelleen saranoilleen.

Huomio: Huolehdi, että ovi asentuu suoraan.



Askel 2

Käännä kiinnikkeiden sisäosa taaksepäin ja ulko-osa eteenpäin horisontaaliseen asentoon. Huolehdi, että kiinnikkeet ja lukitukset menevät kuvan mukaisesti.



Uunin ovi

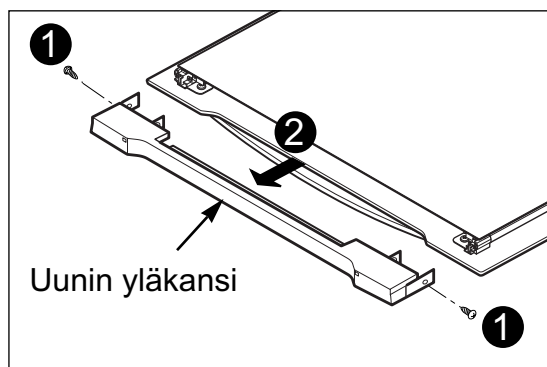
Oven purkaminen

Uunin ovesta on 4 lasiruutua, jokainen kiinnitetty toisensa taakse. Sisimmät lasiruudut voidaan poistaa puhdistusta varten.

Huomio : Seuraavat toimenpiteet tulee tehdä vasta, kun ovi on otettu pois paikoiltaan. Aseta ovi pehmeälle, tasaiselle alustalle kahva alaspäin, jotta se suojaa lasia naarmuuntumiselta tai hajoamiselta.

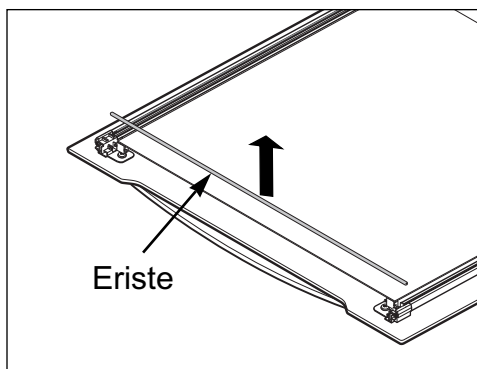
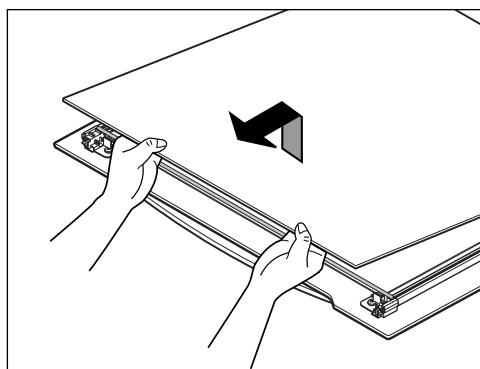
Askel 1

Irrota 2 ruuvia oikealta ja vasemmalta ja vedä ulommaista kantta eteenpäin.



Askel 2

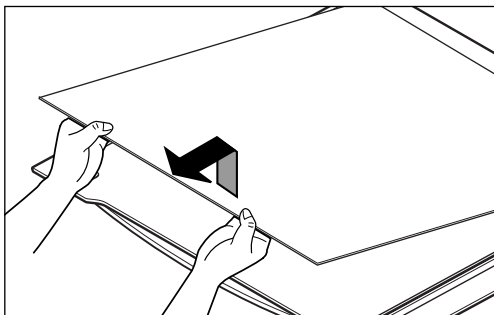
Nosta sisin ruutu ylös varovaisesti. Poista eriste.



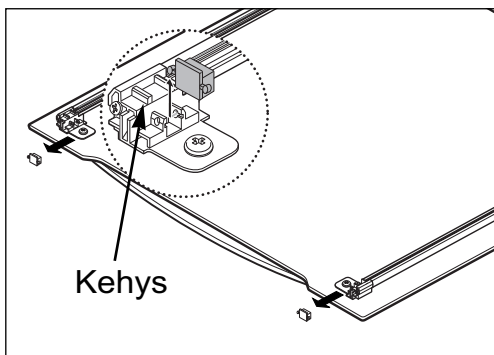
Askel 3

Nosta toinen ruutu ylös ja pois. Seuraavaksi poista oven välikappale.

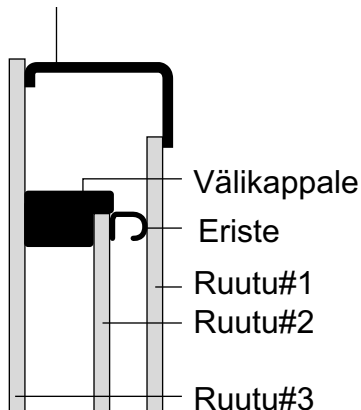
Huomio : Välikappaleet löytyvät kehyksen vierestä ja ne pitävät oven ruutuja paikoillaan.



Käsittele niitä huolellisesti välttääksesi ruutujen hajoamisen.



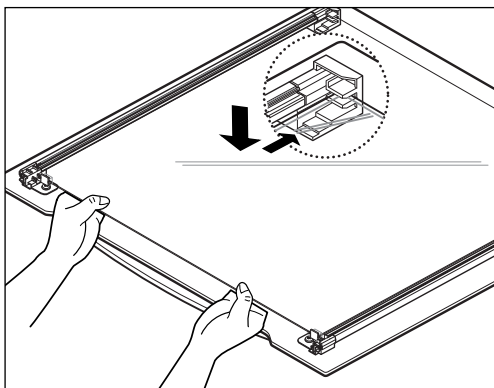
Uunin yläkansi



Lasiruutujen uudelleenasetus

Askel 1

Aseta tiiviste ja toinen ruutu takaisin paikalleen huolellisesti.

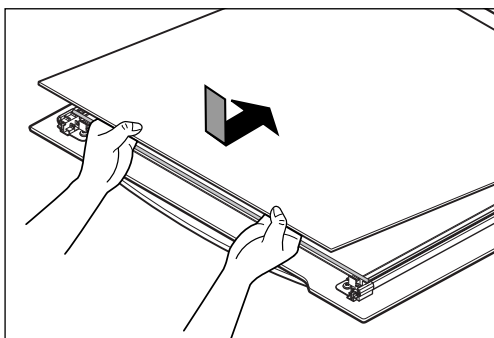


Askel 2

Aseta paikalleen eriste ja kuviolevy.

Kuviopinnan pitää olla keskimmäistä levyä vasten.

Huomio : Yksittäiset ruudut tulee kiinnittää oikein vastaaviin pidikkeisiin.



Askel 3

Lopulta aseta yläkansi ruuvaamalla se kiinni oveen.

Huomio : Puhdista lasiruutu miedolla puhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai teräviä metalliesineitä puhdistuksessa. Nämä saattavat aiheuttaa lasin naarmuuntumisen tai pirstaloitumisen.

Vianetsintä

Vika	Mahdollisia syitä	Ratkaisu
Uuni ei kuumene.	Uuni ei ole paella.	Kytke uuni päälle.
	Kellonaikaa ei ole asetettu.	Aseta kellonaika.
	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Tarkasta asetukset.
	Sähkösuoja tai sulake on viallinen.	Tarkasta sulakkeet tai suojat. Jos vika jatkuu, ota yhteys sähköalan laillistettuun ammattilaiseen.
Uuni ei kuumene vaikka toiminto on valittu ja lämpötila on säädetty.	Kokonaisaika ja paistoajan päätyminen on asetettu käynnistämään uuni myöhemmin.	Nollaa asetukset ja aseta ne uudelleen.
Kellon symboli välkkyy näytöllä.	On ollut sähkökatko.	Aseta aika uudelleen.
Uunin valot eivät toimi.	Uunin lamppu on viallinen.	Vaihda uunin lamppu. Lisätietoja saat "Uunin valo" –kohdasta.

Vianetsintä

Jos vika ei korjaannu yllämainituilla toimenpiteillä, ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun.

Huom! Jos laite on viallinen, sitä ei saa käyttää. Jos laitteessa ilmenee vika, laite on eristettävä irrottamalla sen virtajohto tai se on kytkettävä pois päältä poistamalla sulake.

Laitteen saa korjata **ainoastaan toimenpiteeseen koulutettu ja pätevä sähköalan ammattilainen**. Väärin tehty korjaus voi aiheuttaa huomattavaa vahinkoa.

Virhekoodit

Virhekoodi	Mahdollinen syy	Ratkaisu
F-1	Anturi(Thermistori) on lyhyt.	Ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun.
F-2	Anturi(Thermistori) on lyhyt.	Ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun.

VAARA

- Korjaukset saa suorittaa vain laillistettu sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vakavilta vaaratilanteilta.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut. Vian tai toimintahäiriön ilmentyessä, kytke sähkövirta pois laitteesta. Jos vika johtuu huolimattomasta tai ohjeiden vastaisesta käytöstä, takuu ei välttämättä korvaa vahinkoa. Ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun tai laitteen myyjään.

Tekniset tiedot

Verkkoliitäntä	220-240 V~ 50 Hz
max. virrankulutus	3200 Watt

Uunin asennusmitat

Korkeus	min. 600
Leveys	min. 560
Syvyys	min. 556

Uunin sisämitat (mm)

Korkeus x leveys x syvyys	330 x 454 x 415
Tilavuus (käyttökapasiteetti)	65 L

Tekniset tiedot

Säännökset, standardit ja direktiivit

Laite on seuraavien standardien mukainen:

- EN 60335–1 ja EN 60 335–2–6 (Kotitalouden sähkölaitteiden turvallisuus).
- EN 60335 tai DIN 44546 / 44547 / 44548 (Kotitalouden ruoanvalmistuslaitteiden käyttöominaisuudet).
- EN 55014–2 / VDE 0875 Osat 14–2
- EN 55014-1 / VDE 0875 Osat 14-1 / 1999–10
- EN 61000–3–2 / VDE 0838 Osa 2
- EN 61000–3–3 / VDE 0838 Osa 3 (Perusvaatimukset koskien elektromagneettista interferenssiä (EMI))

Laite on seuraavien EU-direktiivien mukainen:

- 73/23/EEC päivätty 19.02.1973 (Pienjännite), mukaan lukien lisäys 90/683/EEC
- 89/336/EEC päivätty 03.05.1989 (EMI), mukaan lukien lisäys 92/31/EEC
- 93/68/EWG (tunnistemerkinnot)

Asennusohjeet

Tärkeää! Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.

Uuni on asennettava valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Turvallisuusohjeet asentajalle

- Asennuksen aikana tulee huolehtia, etteivät henkilöt pääse kosketuksiin jännitteellisten sähköosien kanssa.
- Keittiökalusteen, johon laite asennetaan, tulee olla DIN 68930 -standardin jäykkyysvaatimusten mukainen.
- asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen noudattamalla säädöksiä ja ohjeita.
- Uuni on kookas ja pitää kuljettaa huolellisesti.
- Ennen käyttöä, pakkausmateriaalit tulee poistaa laitteen sisä- ja ulkopuolelta.
- Uunin sähköominaisuuksia tai tekniikkaa ei saa muuttaa.
- Integroitu keittoalue tai levyt on varustettu erikoisliitännöillä. Nämä voidaan kiinnittää vain samantyyppisiin vastakappaleisiin.

Asiakaspalvelu & Varaosat

Jos laitteesi tarvitsee korjausta tai varaosia. ota yhteys LG:n asiakaspalveluun.

Puhelusi siirretään automaattisesti postinumeroasi lähimpään palvelukeskukseen. Lisätietoja palvelukeskuksista voit hankkia internetsivuiltamme www.lge.com.

Huolehdi, että sinulla on valmiina:

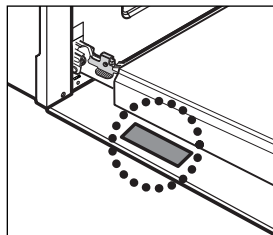
1. Nimesi, osoitteesi ja postinumerosi.
2. Puhelinnumerosi.
3. Ongelman tarkka kuvaus.
4. Laitteen malli ja sarjanumero. Mallin ja sarjanumeron löydät tehokilvestä, joka löytyy laitteen oven vasemmasta sisäreunasta.
5. Laitteen päivätty ostokuitti. Takuukuitti on esitettävä ennen takuukorjausta. Lue ensin luku "Vianetsintä". ennen kuin otat yhteyttä asiakaspalveluun. Laitteen tarkastuksesta tulee asiakkaalle kustannuksia, jos laitteessa ei ole mekaanista tai sähköistä vikaa.

Asiakaspalvelu

Lisätietoja laitteesta tai LG:n muista laitteista saat internetsivulta www.lgservice.com tai ottamalla yhteyttä LG:n palvelukeskukseen.

Takuu

Laitteen malli, sarjanumero ja tuotantonumero löytyvät tehokilvestä. Tehokilpi on oven vasemmalla puolella ja laitteen takakannessa.



TAKUUN VAATIMUKSET:

SÄILYTÄ LAITTEEN OSTOKUITTI OSTOPÄIVÄN OSOITTAMISTA VARTEN. JOS TARVITSET TAKUUPALVELUJA, KOPIO KUITISTA TULEE LUOVUTTAA PALVELUN TARJOAJALLE.

TUOTTEEN REKISTERÖINTIKORTTI:

Täytä korttiin nimesi, osoitteesi, puhelinnumerosi, laitteen malli ja sarjanumerot ja palauta se. Rämä edesauttaa palvelun saamista, jos laitteen ostokuitti on hävinnyt, laitteesi varastetaan tai laitteesi tarvitsee takuuhuoltoa/-korjausta.

Saadaksesi tarvittavaa palvelua tai tietoa:

MALLI	SARJANUMERO*	OSTOPÄIVÄ

***Täytä itsellesi muistiin**

Kaikissa ongelmatapauksissa ota yhteyttä laitteen myyneeseen LG-jälleenmyyjään.



LG Electronics Inc.



Vanhojen laitteiden hävittäminen

1. Tämä merkki tuotteessa tarkoittaa, että tuote kuuluu sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2002/96/EY soveltamisalaan.
2. Kaikki elektroniset laitteet ovat ongelmajätettä, joten ne on toimitettava paikalliseen keräyspisteeseen.
3. Vanhan laitteen asianmukainen hävittäminen ehkäisee mahdollisia ympäristöön ja terveyteen kohdistuvia haittavaikutuksia.
4. Lisätietoa vanhan laitteen hävittämisestä saat ottamalla yhteyden paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit laitteen.

Painettu Koreassa