

Käyttöohjeet

Kalusteisiin asennettava uuni

Luekaa 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.

LB642058B
LB642058S



MFL37855813

www.lg.com

Sisällys

Turvallisuus	4~10
Laitteen kuvaus	11
Ohjauspaneeli	12~13
Varusteet	14~15
Teleskooppijalakset (Ei saatavilla kaikissa maissa)...	16~17
Kellon asettaminen	18
Ennen käyttöä	19
Uunin käyttö	20
Uunin toiminnot	21~23
Käyttö	24~41
Uunin käynnistäminen	24
Uunin lämpötilan muuttaminen	25
Uunin kytkeminen pois päältä	26
Turvakytin	27
Energiatehokkuus	27
Kellon toiminnot ja symbolit	28
Ajastimien säätäminen	29
Kypsennysajan asettaminen	30~31
Toiminta-ajan lopetuksen säätäminen	32~33
Kypsennysajan ja kypsennysajan loppumisen yhdistäminen	34~35
Kellon asettaminen	36
Hyödyllisiä toimintoja	37
Automaattiset ohjelmat – automaattinen ruoanvalmistus ...	38
Minun ruokaohjeeni	39
Minun ruokaohjeideni käyttö	40
Minun ruokaohjeideni muuttaminen	41
Automaattinen ruoanvalmistustaulukko	42~45
Leivonta	46~47
Leivontataulukko	48~52
Paisto	53~54
Paistoasteikot	55
Grillaaminen	56~57
Grillaustaulukko	57
Sulatus	58
Erityistoiminnot	59
Puhdistus ja hoito	60

Pyrolyyttinen puhdistus	61
Uunin valo	62
Uunin ovi	63~67
Vianetsintä.....	68~69
Virhekoodit	70
Tekniset tiedot.....	71~72
Asennusohjeet	73
Asiakaspalvelu & Varaosat	74
Takuu.....	75

Turvallisuus

- You can download a owner's manual at <http://www.lg.com>.
- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain laillistettu sähköalan ammattilainen.
- Asentaja on vastuussa laitteen sähköasennuksesta, sähkökytkennästä ja turvallisuussäädösten noudattamisesta.

Sähköturvallisuus

Jos uuni on vahingoittunut toimituksen aikana, älä kytke sitä sähköverkkoon.

- Laitteen asentamisen ja liittämisen sähköverkkoon saa tehdä vain **laillistettu sähköalan ammattilainen**.
- 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
 - Sähköjohdot tai –kaapelit eivät saa joutua kosketuksiin uunin kanssa.
 - Uuni tulee kytkeä sähköverkkoon käyttäen sopivaa suojakatkaisinta tai sulaketta. Älä koskaan käytä moniosaisia pistorasioita tai jatkojohtoja.
 - Laitteen tehokilpi löytyy oven vasemmalta puolelta ja takakannesta.
 - Laite tulee kytkeä irti sähköverkosta korjauksen tai puhdistuksen ajaksi.
 - Ole varovainen kytkiessäsi muita laitteita sähköverkkoon uunin läheisyydessä.
 - Tämä kytkentä voidaan toteuttaa järjestämällä niin, että laitteen pistotulppaan pääsee käsiksi, tai kiinteissä sähköjohdoissa olevalla sähköasennusmääräysten mukaisella katkaisijalla.

Turvallisuus

- Älä käytä hankausaineita tai terävää metallilastaa uuniluukun lasin puhdistamiseen, sillä ne saattavat naarmuttaa sen pintaa, mikä saattaa johtaa lasin särkymiseen.

⚠ VAROITUS: Laitteen tulee olla pois päältä vaihdettaessa uunin lamppua. Näin vältetään sähköiskun mahdollisuudelta.

⚠ VAROITUS: Uunin ollessa käytössä sen sisäosat tulevat erittäin kuumiksi.

⚠ VAROITUS: Kosketeltavissa olevat osat saattavat tulla käytön aikana kuumiksi. Pienet lapset tulee pitää etäällä laitteesta.

⚠ VAROITUS: Käsiteltävät osat tulevat kuumiksi grillin ollessa käytössä. Huolehdi, että lapset eivät ole laitteen läheisyydessä sen ollessa käytössä.

⚠ VAROITUS: Huolehdi, että kypsennysajat ovat oikein säädettyinä, koska ruoan ylikypsennys saattaa vahingoittaa uunia ja aiheuttaa palovaaran.

Turvallisuus käytön aikana

- Tämä tuote on tarkoitettu kotikäyttöön. Se ei ole suunniteltu ammattilais- tai tehdaskäyttöön.
- Uunin sisäosat kuumenevat korkeaan lämpötilaan uunin ollessa käytössä! Älä koske uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.
- Älä koskaan säilytä tulenarkoja materiaaleja uunin sisällä.
- Uunin pinnat kuumentuvat uunin ollessa käytössä korkeassa lämpötilassa pitkään.
- Ruoka-ainejäämät ja valumat tulee poistaa ennen uunin itsepuhdistustoimintoa ja kaikki välineet tulee poistaa uunista ennen pyrolyyttistä puhdistusta.
- Itsepuhdistuksen aikana uuni kuumenee huomattavasti, joten lapset tulee pitää etäällä laitteesta.
- Laitteen ollessa käytössä, varo höyryä ja kuumaa ilmaa avatessasi luukkua.
- Jos kypsentämäsi tuote sisältää alkoholia, alkoholi voi kuumennuksen aikana höyrystyä ja syttyä tuleen päästessään kosketuksiin kuuman uunipinnan kanssa.

Turvallisuus

- Älä käytä korkeapainepuhdistimia tai höyrypuhdistimia sähköturvallisuussyistä.
- Laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on madaltuneet fyysiset, henkiset tai aistimisvalmiudet tai heillä ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, jos heitä valvotaan tai opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät vaaratekijät.
Lasten ei tule leikkiä laitteen kanssa. Lasten ei tule tehdä siivousta ja ylläpitoa ilman valvontaa.
- Lapset tulee pitää poissa uunin läheisyydestä sen ollessa käytössä.
- Pakaste-einekset, kuten pizza tulee kypsentää uuniritilän päällä. Jos käytetään uunipeltiä, se voi lämpötilojen vaihtelun takia epämuodostua.
- Älä kaada uuniin vettä sen ollessa kuuma. Tämä aiheuttaa vahinkoa laitteen emalipinnalle.
- Kypsennyksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni.

⚠ VAROITUS: Laite ja sen näkyvät osat kuumenevat käytön aikana. Varovaisuutta on noudatettava ja vältettävä koskemista kuumentuviin osiin.

Alle 8- vuotiaat lapset tulisi pitää loitolla laitteesta ellei heitä jatkuvasti valvota.

-
- Älä levitä uunin pohjalle alumiinifoliota tai aseta sinne uunipeltiä tai peltitölkkejä.
Alumiinifolio estää lämmön siirtymisen, joka johtaa huonompiin kypsennystuloksiin ja emalipinnan vaurioitumiseen.
 - Jos hedelmämehua valuu uunipellille, se muuttuu lähtemättömäksi ja tahraa. Kypsentaessasi erittäin mehukkaita leivonnaisia, käytä syvää uunipeltiä.
 - Älä säilytä uunin oven päällä kuumia tai kylmiä keittiövälineitä.
 - Laite ei ole tarkoitettu lasten tai toimintarajoitteisten henkilöiden käytettäväksi ilman asianmukaista valvontaa.
 - Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
 - Lapset tulee pitää etäällä uunista, kunnes se on jäähtynyt.
 - Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset), joilla on rajoittuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja tiedon puute, ilman heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön opastusta ja valvontaa.

Turvallisuus

Hävittäminen

Pakkausmateriaalit

- Uusi uunisi on varustettu pakkauksin kuljetusta varten. Poista kaikki pakkausmateriaalit ennen uunin käyttöönottoa.
- Pakkausmateriaalit voidaan kokonaisuudessaan kierrättää. Saat tietoa ympäristöystävällisistä hävittämispaikoista esimerkiksi paikallisilta viranomaisilta.

Käytetyt laitteet

⚠ VAROITUS!

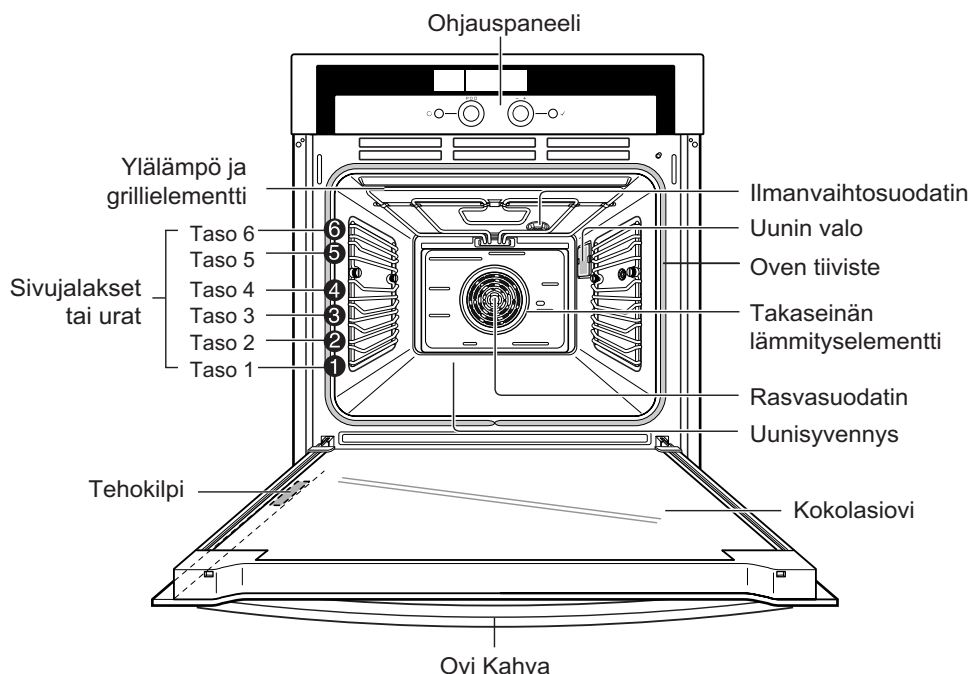
- Käytetyt laitteet tulee tehdä käyttökelvottomiksi ennen hävittämistä, jotta niistä ei aiheudu vaaraa. Irrota laite sähköverkosta ja poista laitteen virtakaapeli.

Ympäristönsuojelullisista syistä, vanhat laitteet tulee hävittää asianmukaisesti.

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

Laitteen kuvaus

Yleisesitys



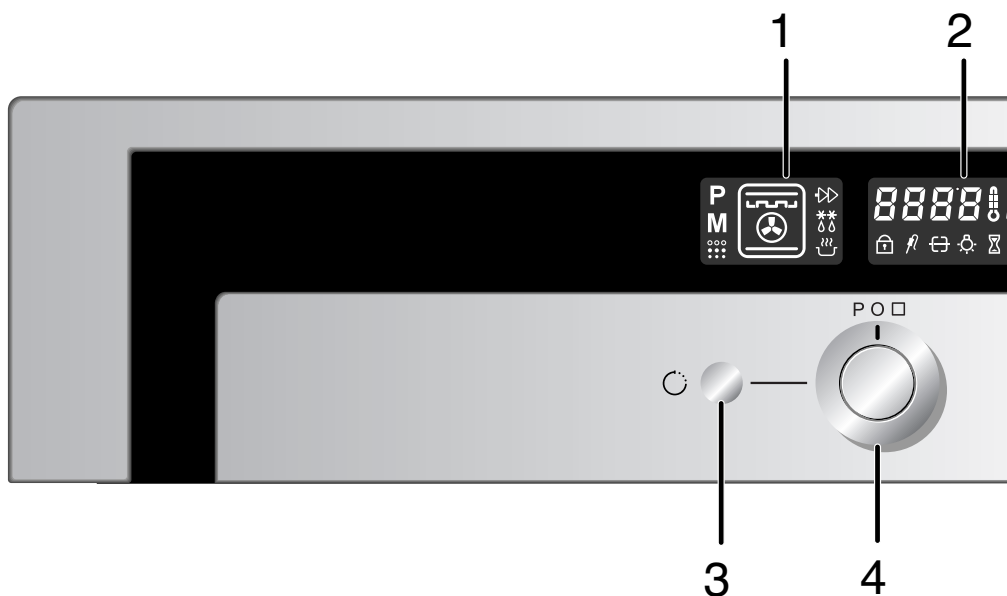
Uunin tasot ovat numeroitu alhaalta ylöspäin.

Tasoja 5 ja 6 käytetään yleensä vain grillitoiminnoissa.

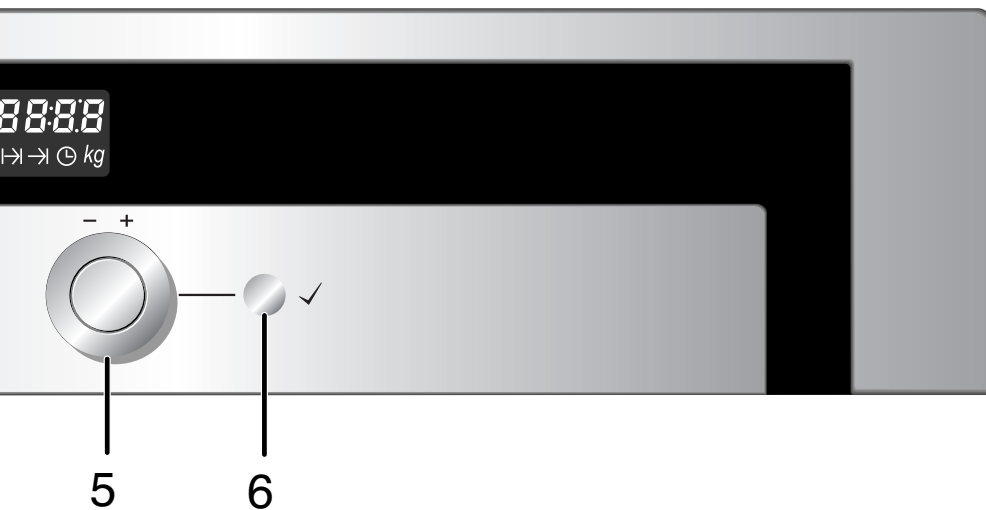
Kypsennystaulukot antavat ohjeita suositelluista uunin tasoista, mutta ne ovat ohjeellisia, voit toki toimia oman valintasi mukaan.

Huomio: Tehokilpi löytyy oven vasemmalta reunalta tai laitteen etuosasta.

Ohjauspaneeli



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



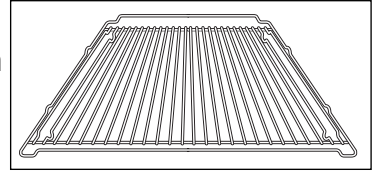
5. Lämpötilan/Ajan valitsin

6. "OK"- painike

Varusteet

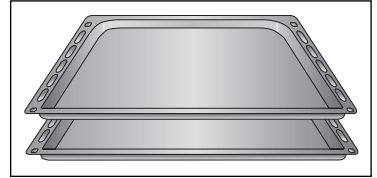
Uuniritilä

Kypsennykseen, leivontaan, grillaamiseen ja paistamiseen.



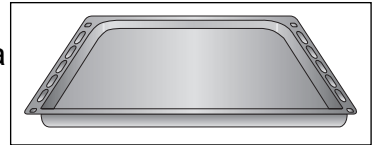
Uunipelti

Leivonnaisille ja pikkuleiville.



Syvä uunipelti

Mehukkaille leivonnaisille, paistamiseen ja nesteen/rasvan keräämiseen.

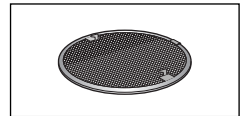


Vinkki:

Käyttäessäsi uuniritilää ensimmäisen kerran urauunissa, kostuta ensin urat ruokaöljyllä käyttämällä kangasta. Sen jälkeen kuivaa ura kuivalla kankaalla. Näin se toimii kitkattomasti.

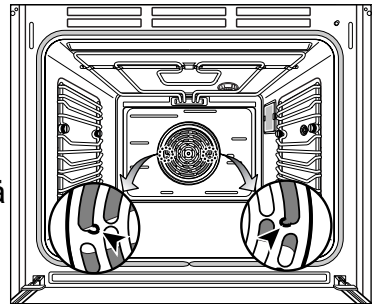
Rasvasuodatin (Ei saatavissa kaikissa maissa)

Suojaa tuuletinta rasvan kerääntymiseltä. Suodattimen tulee olla paikallaan paiston aikana.



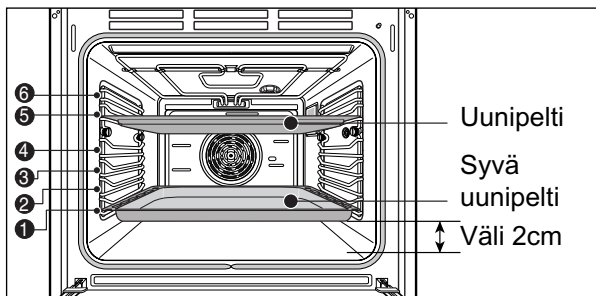
Huomio:

Asennettaessa rasvasuodatinta, aseta kaksi koukkuja tuulettimen kannen koloihin. Rasvasuodattimen tulee peittää tuulettimen ilma-aukot kokonaan. Älä käytä rasvasuodatinta leipoessa. Se estää ilmavirtauksen.



Vinkkejä uunipeltien ja rutilöiden käyttöön

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

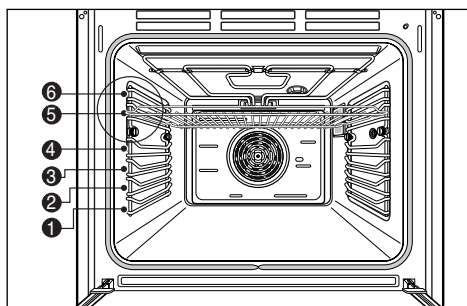


Jos käytät grillirutilää yhdessä syvän uunipellin kanssa kerätäksesi valuneen rasvan tai nesteen pellille, älä laita peltiä uunin alustalle, laita se joillekin uunin alimmista tasoista.

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.

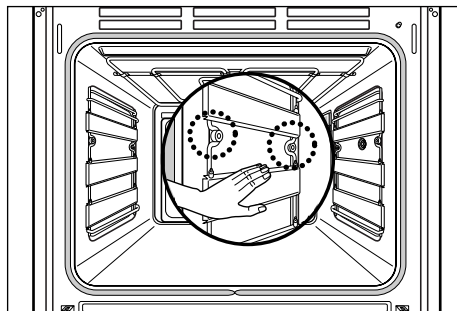


Teleskooppijalaket (Ei saatavilla)

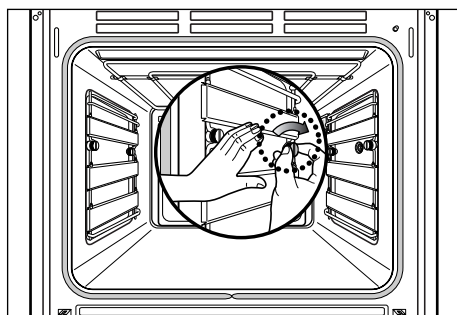
Teleskooppisten jalasten kiinnittäminen

Uunin hankinnan jälkeen, kiinnitä teleskooppiset sivujalaket seuraavien ohjeiden mukaisesti.

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



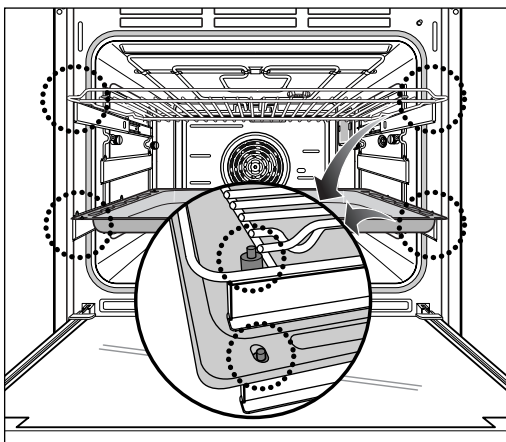
2. Kiinnitä ruuvit myötäpäivään ruuvaamalla.



3. Kiinnitä toinen puoli samalla tavoin.

kaikissa maissa)

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



⚠ VAROITUS! Teleskooppisten jalasten tai muiden välineiden kanssa ei saa käyttää uunin itsepuhdistustoimintoa. Poista välineet ennakoon uunista. Itsepuhdistuksen aikana uuni kuumenee noin 500°C:seen, joten välineet ja sivujalaksen saattavat tulla käyttökelvottomiksi.

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 uunin ensimmäistä käyttöä, se tulisi kuumentaa tyhjänä 200-250 asteeseen. Sen jälkeen uunin tulee antaa jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Uusi uuni saattaa päästää ensin epämiellyttävää hajua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta uunin ensivaiheiden 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



Johtumis-
lämpö



Kuuma ilma



Kiertoilma-
grilli



Tavanomainen
lämpö



Kookas
grilli



Pieni grilli



Alalämpö



Sulatus



Pyrolyyttinen
puhdistus



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.

Grillitoimintoa () , () ja itsepuhdistustoimintoa () käytettäessä voidaan valita kolmesta asetuksesta käyttämällä lämpötilan valitsinta.

Sulatustoimintoa () käytettäessä ei ole saatavilla ylimääräisiä asetuksia.

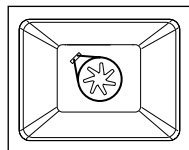
Uunin toiminnot

Johtumislämpö

Johtumislämpö käyttää ainoastaan uunin takaseinän lämmityselementtejä ja johtumistuuletinta.

Suosittelava lämpötila on 150°C.

Johtumistilassa on mahdollista kypsentää eri johtumisasetuksia käyttäen.

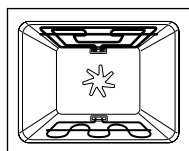


Kuuma ilma

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

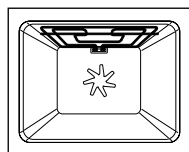
Valmiiksi asetettu lämpötila on 160°C.

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



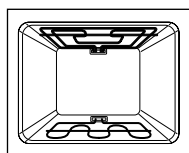
Kiertoilmagrilli

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



Tavanomainen lämpö

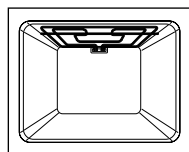
Toiminto käyttää uunin ala- ja ylälämmityselementtejä. Tämä toiminto soveltuu parhaiten kakuille, lyhyille paistoajoille ja paahtopaistille. Suositeltava lämpötila on 190°C.



Uunin toiminnot

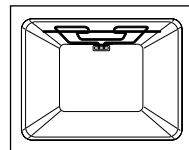
Kookas grilli (1, 2, 3) (Säteilygrilli, kookas alue)

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.



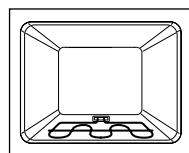
Pieni grilli (1, 2, 3) (Säteilygrilli, pieni alue)

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



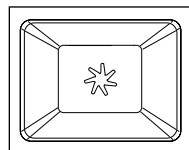
Alalämpö

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



Sulatus ^{tt}

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.



Pyrolyyttinen puhdistus(Itsepuhdistus) - P1, P2, P3

Pyrolyyttista puhdistusta käytetään uunin puhdistamiseen. Tässä toiminnossa uuni lämpenee noin 500°C:seen.

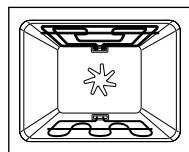
Näin kuumassa lämpötilassa, ruokajäämät palavat pois ja voidaan toiminnon jälkeen pyyhkiä pois.

Turvallisuuden takia, puhdistusprosessin aikana uunin ovi lukkiutuu kiinni. Lukko vapautuu, kun lämpötila laskee alle 240°C , kun puhdistustoiminto on lopetettu.

Itsepuhdistusta varten sinulla on valittavanasi 3 erikestoista ohjelmaa: P1, noin 75 min; P2, noin 95 min ja P3, noin 120 min.

Ole varovainen, sillä uunin pinnat tulevat erittäin kuumiksi toiminnon aikana. Pidä lapset etäällä uunista.

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Äkillinen höyrystyminen saattaa aiheuttaa palovammoja tai vahingoittaa uunia. Älä pyyhi uunia ennen kuin se on jäähtynyt tarpeeksi.



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** Vastaava symboli alkaa vilkkua ja suositeltava lämpötila ilmestyy 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 25).

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.

Käyttö

Uunin kytkeminen pois päältä

Aseta toimintovalitsin kohtaan "O".



Jäähdytyssysteemi

Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti pitääkseen uunin pinnat viileinä. Jäähdytystuuletin sammuu, kun uuni on jäähtynyt tarpeeksi.

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
240°C - 300°C	uuni sammuu	4 tunnin jälkeen

Turvakytkimen toiminnan jälkeen uunin uudelleen käynnistäminen

Kytke uuni pois päältä.

Voit nyt käynnistää uunin normaalilla tavalla.

Ruokalajien valmistaminen

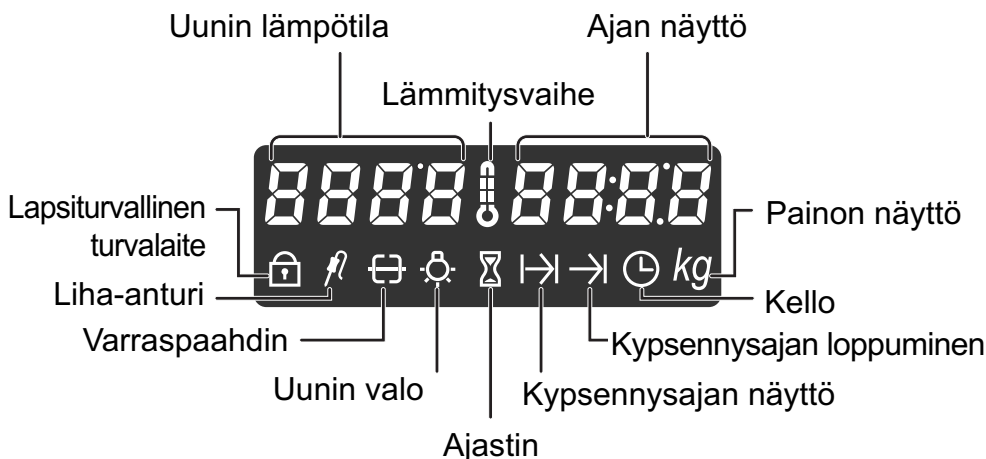
Varmista aina, että valitsemasi lämpötila soveltuu valmistamallesi ruokalajille. Uunin maksimilämpötila on 300°C. Lue myös ruokaraaka-aineen valmistajan ohjeet.

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.



- 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.

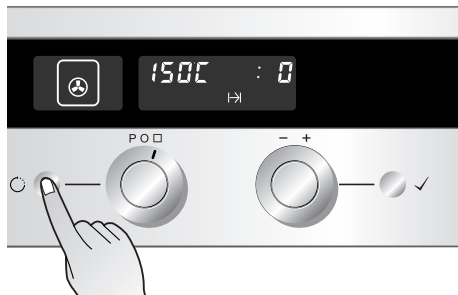
Käyttö

Kypsennysajan asettaminen

Uuni sammuu automaattisesti asetetun ajan loputtua.



- 1** 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.



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.

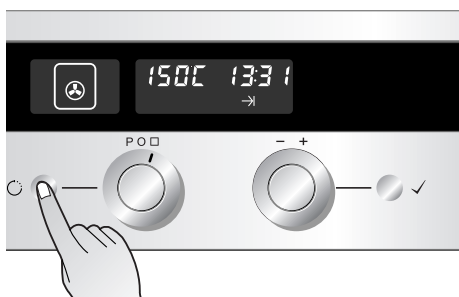
Kypsennysajan valitseminen ja kypsennysajan loppumisen valitseminen voidaan yhdistää, jolloin uuni käynnistyy ja sammuu automaattisesti.



- 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.

Käyttö

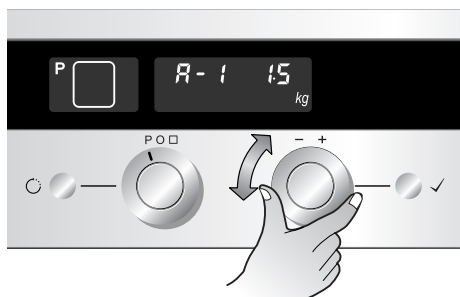
Automaattiset ohjelmat – automaattinen ruoanvalmistus



- 1** Aseta toimintovalitsin kohtaan "P".



- 2** Valitse haluttu ruokalaji käyttämällä aika- valitsinta. Vahvistaaksesi valinnan, paina OK- painiketta.



- 3** Valitse ruokalajin paino käyttämällä aika-valitsinta.



- 4** Aloita toiminto painamalla OK- painiketta(✓).

Huomio: Automaattiseen valmistukseen on ennalta asennettu 10 ruokalajia, joten toimintoa, lämpötilaa tai aikaa ei tarvitse valita erikseen.

Minun ruokaohjeeni

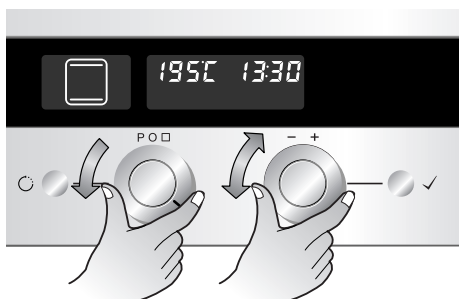
Asettamat asetukset voidaan ottaa käyttöön tarvittaessa ja halutusti. Maksimissaan 5 käyttäjäkohtaista ohjelmaa voidaan tallentaa.



- 1** Aseta toimintovalitsin kohtaan "M".



- 2** Valitse muisti tallentaaksesi ruokaohjeen. Voit valita "Pr-1" ja "Pr-5" väliltä..



- 3** Valitse haluttu toiminto, lämpötila ja tarvittaessa kypsennysaika.



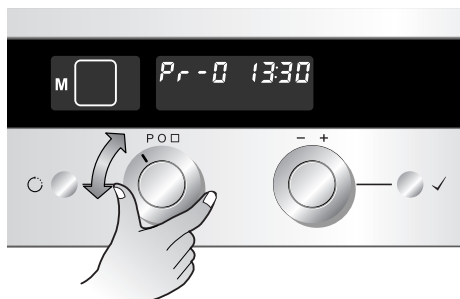
- 4** Tallenna asetukset painamalla OK- painiketta(✓).

Huomio: Ruokaohjeeseen voidaan tallentaa vain yksi toiminto ja yksi lämpötila.

Huomio: Valitse toiminto kääntämällä toimintovalitsinta vastapäivään. Muistitoiminto peruutetaan, jos valitsin ohittaa 0-kohdan.

Käyttö

Minun ruokaohjeideni käyttö



- 1** Aseta toimintovalitsin kohtaan "M".



- 2** Valitse haluttu toiminto käyttämällä aika- valitsinta. Paina sitten OK- painiketta (✓) aloittaaksesi ohjelman.

Minun ruokaohjeideni muuttaminen



- 1** Aseta toimintovalitsin kohtaan "M".



- 2** Valitse haluttu ohjelma. Paina aika-valitsinta (C) kerran tyhjentääksesi muistin.

Voit nyt tallentaa uuden ohjeen.
Katso ohjeet edelliseltä sivulta.

Automaattinen ruoanvalmistustaulukko

Automaattinen ruoan valmistus

Menu	Kategoria	Painorajat	Askel	Väline	Ruoan lämpötila.
A-1	Naudanpaisti	1000-2500g	500g	Uuniritilä + uunivuoka	Jääkaappikylmä
A-2	Porsaanpaisti	1000-2500g	500g	Uuniritilä + uunivuoka	Jääkaappikylmä
A-3	Kana, kokonainen	1000-2000g	250g	Syvä uunipelti + Grilliritilä	Jääkaappikylmä
A-4	Kanankoivet	600-1800g	200g	Syvä uunipelti + Grilliritilä	Jääkaappikylmä
A-5	Uuniperunat	400-1600g	200g	Uuniritilä + uunivuoka	Huoneenlämpö

Uunin taso, Aloittaen alhaalta	Ohjeet
2	Sivele naudanpaistia öljyllä tai voisulalla, mausta halutusti. Laita paisti laakeaan astiaan ja uuniin. Kun kuulet äänisignaalin, lisää astiaan iso kupillinen kuumaa vettä ja peitä paistoastia kannella. Kypsennyksen ollessa valmis, anna paistin hautua foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä mehua kastikkeena.
2	Sivele porsaanpaistia öljyllä tai voisulalla, mausta halutusti. Aseta paisti paistoastiaan, lisää iso kuppi vettä, peitä kannella ja laita paisti uuniin. Kun kuulet äänisignaalin, poista kansi. Kypsennyksen ollessa valmis, anna paistin hautua foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä mehua kastikkeena.
2	Sivele kanaa ruokaöljyllä tai voisulalla, mausta halutusti. Laita paisti grillirutilälle ja syvä uunipelti sen alle. Lisää vettä syvälle pellille ja laita uuniin. Kun kuulet äänisignaalin, käännä lihaa. Kypsennyksen ollessa valmis, anna lihan hautua foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä lihanestettä tai mehua kastikkeena.
3	Sivele kanankoipia ruokaöljyllä tai voisulalla, mausta halutusti. Laita kanankoivet grillirutilälle ja syvä uunipelti sen alle. Lisää vettä syvälle pellille ja laita uuniin. Kun kuulet äänisignaalin, käännä lihaa. Kypsennyksen ollessa valmis, anna lihan hautua foliolla peitettynä 3 minuuttia. Käytä lihanestettä tai mehua kastikkeena.
4	Valitse pieniä perunoita (100-150g). Kuori, pese, kuivaa ja paloittele perunat puoliksi. Sekoita joukkoon suolaa, pippuria, öljyä tai voisulaa ja laita laakeaan astiaan ja uuniin. Kun kuulet äänisignaalin, kääntele perunoita.

Välttääksesi ylikypsentämistä, poista ruoka uunista heti kypsennysajan päättyessä.

Säätääksesi kypsennysaikaa oman halusi mukaan, paina aika-painiketta kahdesti ja valitse aika.

Automaattinen ruoanvalmistustaulukko

Automaattinen ruoan valmistus

Menu	Kategoria	Painorajat	Askel	Väline	Ruoan lämpötila.
A-6	Ranskalaiset perunat, jäiset	250-750g	250g	Leivinpelti + leivinpaperi	Jäinen
A-7	Lampaanpaisti	1000-2000g	500g	Uuniritilä + uunivuoka	Jääkaappikylmä
A-8	Grillattu kala, kokonainen	600-1600g	200g	Syvä uunipelti + Grilliritilä	Jääkaappikylmä
A-9	Pizza, jäinen, ohut pohja	200-400g	100g	Uuniritilä	Jäinen
A-10	Croissantit	120-600g	120g	Leivinpelti + leivinpaperi	Jääkaappikylmä

Uunin taso, Aloittaen alhaalta	Ohjeet
5	Levitä jäiset ranskanperunat tasaisesti uunipellille, jossa on leivinpaperia. Saavuttaaksesi parhaan tuloksen, kypsennä yhdessä kerroksessa. Aseta pelti uuniin. Kuullessasi äänisignaalin, kääntele perunoita. Kypsennyksen ollessa valmis, mausta suolalla tai haluamallasi tavalla. Sivele kanankoipia öljyllä tai voisulalla, mausta halutusti.
2	Aseta lampaanpaisti paistoastiaan ja uuniin. Kuullessani äänisignaalin, lisää iso kupillinen vettä ja peitä paisti kannella. Kypsennyksen ollessa valmis, anna paistin hautua foliolla peitettynä 10 minuuttia. Käytä mehua kastikkeena.
3	Valitse painoltaan 300-400g oleva kala. Kuivaa kala. Sivele naudanpaistia öljyllä tai voisulalla, mausta halutusti. Aseta kala grillirutilän päälle syvän uunipellin ylle ja laita uuniin. Kuullessasi äänisignaalin, käännä kala.
1	Aseta jäinen pizza uunirutilälle yksi pizza kerrallaan. Laita uuniin.
2	Aseta croissantit uunipellille leivinpaperin päälle. Sivele croissantia maidolla tai vedellä ja laita uuniin.

Vältäaksesi ylikypsentämistä, poista ruoka uunista heti kypsennysajan päättyessä.

Säätääksesi kypsennysaikaa oman halusi mukaan, paina aika-painiketta kahdesti ja valitse aika.

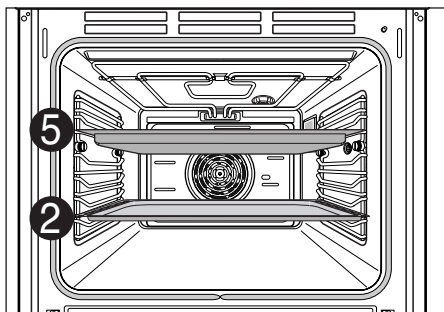
Leivonta

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		Johtumislämpö		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 ³⁾	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		Johtumislämpö		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) 3)}	1	180–200	1	190–210 ¹⁾	0:30–1:00
Pizza (ohut pohja) ²⁾	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
Pikkuleivät²⁾					
Murotaikinasta valmistetut ²⁾	3	150–160	4	170–190 ¹⁾	0:06–0:20
Kakkutaikinasta valmistetut ²⁾	3	140–150	4	160–180	0:10–0:40
Voitaikinasta valmistetut ²⁾	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
Mantelileivokset	3	100–120	4	120–140	0:30–0:60
Hiivataikinasta valmistetut ²⁾	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 leivinpaperilla²⁾			
Piirakat / tuulihatut ²⁾	2/5	160–180 ¹⁾	0:35–0:60
Kuivakakut, kuorrutetut ²⁾	2/5	140–160	0:30–0:60
Pikkuleivät²⁾			
Murotaikinasta valmistetut pikkuleivät ²⁾	2/5	150–160	0:15–0:35
Kuorrutetut pikkuleivät ²⁾	2/5	140–150	0:20–0:60
Kakkutaikinasta valmistetut pikkuleivät ²⁾	2/5	160–170	0:25–0:40
Kakut ja pasteijat, joissa on munanvalkuaista ²⁾	2/5	80–100	2:10–2:50
Mantelileivokset ²⁾	2/5	100–120	0:40–1:20
Hiivataikinasta valmistetut keksit ²⁾	2/5	160–170	0:30–0:60
Lehtitaikinasta valmistetut kakut ja leivonnaiset ²⁾	2/5	170–180 ¹⁾	0:30–0:50
Sämpylät ²⁾	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 paistien kanssa uuninkestäviä paistoastioita (katso valmistajien ohjeet).
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi ruostumattomasta teräksestä valmistettuja paistoastioita, sillä ne säteilevät lämpöä laajalle alueelle.
- Käyttäessäsi astioita, joissa on muoviset kahvat, varmista, että kahvat kestävät uunin lämpötiloja (katso valmistajien ohjeet).
- Paistissa kannattaa käyttää paistivatia ja kantta. Tämä auttaa lihan pysymistä mehukkaana.
- Kypsentaessasi ruokia, joihin halutaan rapea pinta (esim. pekoni), suositellaan käytettäväksi kasaria ilman kantta

Vinkki:

- Puhdista aina uuni mahdollisimman nopeasti käytön jälkeen varsinkin, jos olet kypsentänyt lihaa ilman kantta. On helpompi poistaa rasvatahrat uunin ollessa vielä lämmin.

 **VAROITUS:** Anna uunin jäähtyä tarpeeksi, jotta vältetään 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 grilliritilää tai syvää uunipeltiä grillaamiseen. Paahtamiseen käytä grilliritilää. Kerätäksesi valuvat nesteet tai rasvan, aseta syvä uunipelti uunin tasolle 1 tai 2.

Uunin taso

Grillatessa käytä tasoja 5 tai 6.

VAROITUS: 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	5–7 minuuttia
Porsaan filee	5	10–12 minuuttia	5–8 minuuttia
Grillimakkarat	5	8–10 minuuttia	5–7 minuuttia
Naudan- tai vasikanliha	5	6–7 minuuttia	4–5 minuuttia
Lihafilee (1 kg noin)	4	10–12 minuuttia	8–10 minuuttia
Paahtoleipä 1)	4	2–3 minuuttia	1–2 minuuttia
Kuorrutettu paahtoleipä	4	6–8 minuuttia	–

1) Grilliritilä 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 lihaa sulatuksen puolivälissä tai peitä foliolla.
Liha, 500 g	90–120	Käännä lihaa sulatuksen puolivälissä tai peitä foliolla.
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

⚠ VAROITUS: 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, pellit jne.)käytön jälkeen ja anna kuivua. Tarvittaessa esikäsittele hankalat tahrat.

Pyrolyyttinen puhdistus

⚠ VAROITUS: Uunin pinnat tulevat erittäin kuumiksi pyrolyyttisen puhdistuksen aikana. Siitä syystä lapsia ei saa päästää uunin lähelle.

HUOMIO! Ennen itsepuhdistusta tulee kakki varusteet (Uuniritilä, Uunipelti, Syvä uunipelti, Grilliritilä) ottaa pois uunista. Ennen sitä kytke uuni pois päältä ja anna sen jäähtyä sopivaksi. Ennen itsepuhdistusta tulee isommat aineskertymät poistaa uunista. Isommat muruset, rasva ja lihan neste ovat syttyviä aineita. Nämä saattavat aiheuttaa uunin syttymisen tuleen itsepuhdistusprosessin aikana.

1. Valitse Itsepuhdistus - moodi Toiminto - valitsimella.
2. Riippuen uunin likaantuneisuudesta aseta Aika (Time) -valitsin joko Tasolle 1, 2 tai 3. Ellet valitse tasoa, itsepuhdistusta ei turvallisuussyistä suoriteta.
3. Puhdistusprosessi alkaa noin 10 sekunnin kuluttua. Kun se on valmis, ohjelma automaattisesti katkaisee itsensä ja kuuluu jatkuva äänimerkki.
4. Aseta Toiminto - valitsin näyttämään "Ready" lopettaaksesi merkkiään.
5. Kun uuni on jäähtynyt, jäljelle jääneet karstat voidaan pyyhkiä pois kostealla liinalla.

Itsepuhdistusprosessin kesto aika:

Asetus 1: noin 75 minuuttia

Asetus 2: noin 95 minuuttia

Asetus 3: noin 120 minuuttia

Tärkeää: Uunin luukku lukittuu lämpötilassa 250 °C. Lukko aukeaa vasta, kun lämpötila on laskenut arvoon 240 °C.

Uunin valo

Sähköiskun vaara!

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

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

Uunin valon uusiminen/lasikannen puhdistaminen

Askel 1

Poista lasikansi ohuella, litteällä esineellä (esim. teelusikka) ja puhdista se.

Askel 2

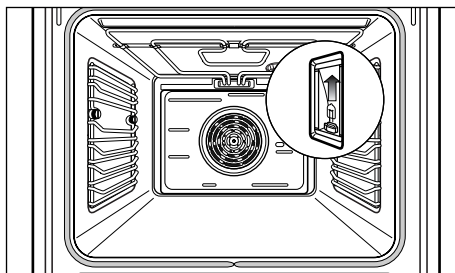
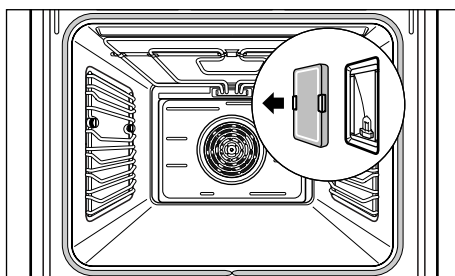
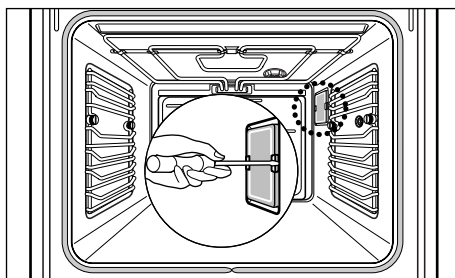
Poista viallinen halogeenilamppu. Vaihda tilalle uusi (20W, 12V, OSRAM).

Huomio : Käytä aina kangasliinaa käsitellessäsi halogeenilamppua, jotta käsien rasvajäljet eivät pala kiinni sen pintaan.

Askel 3

Aseta lasikansi paikoilleen.

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

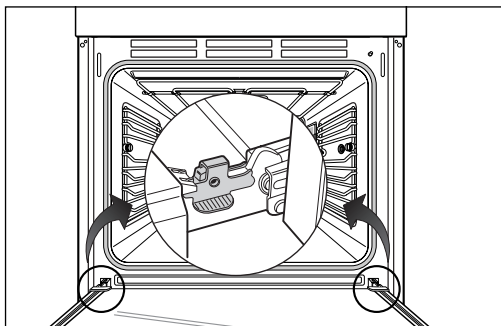


Uunin ovi

Uunin oven poistaminen

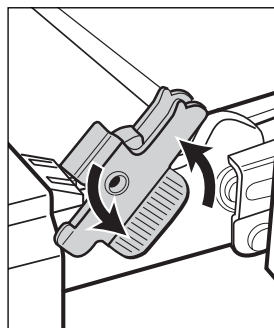
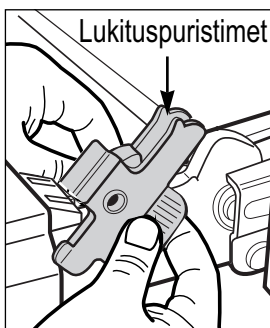
Askel 1

Poistaaksesi oven puhdistusta varten, avaa se kokonaan.



Askel 2

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



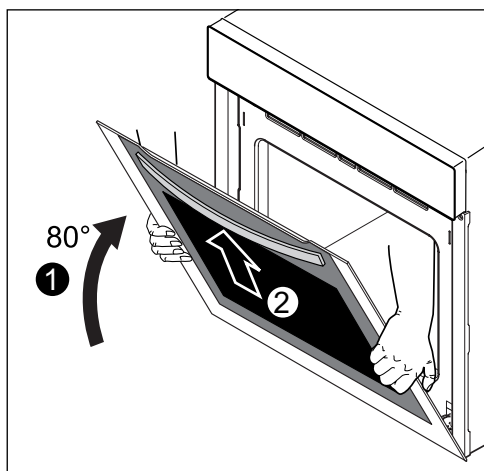
Askel 3

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.



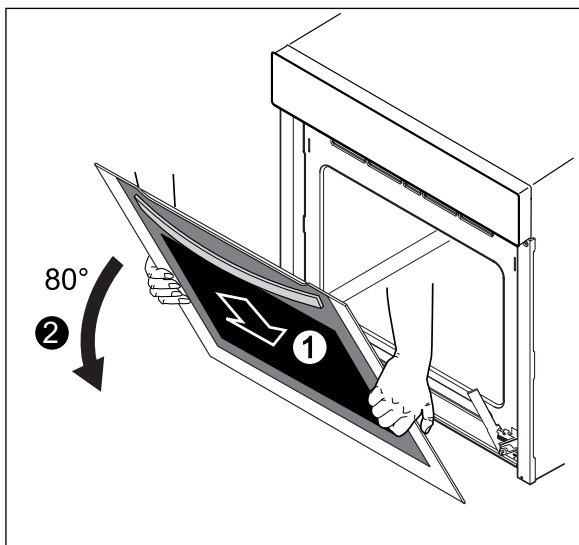
Uunin ovi

Uunin oven uudelleen kiinnittäminen

Askel 1

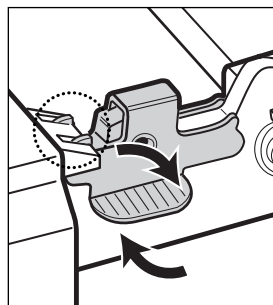
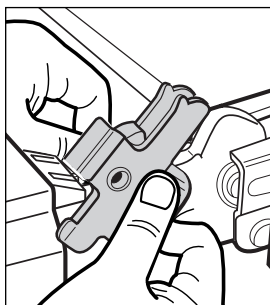
Pidä ovesta tukevasti kiinni ja varovaisesti aseta se uudelleen saranoilleen.

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.



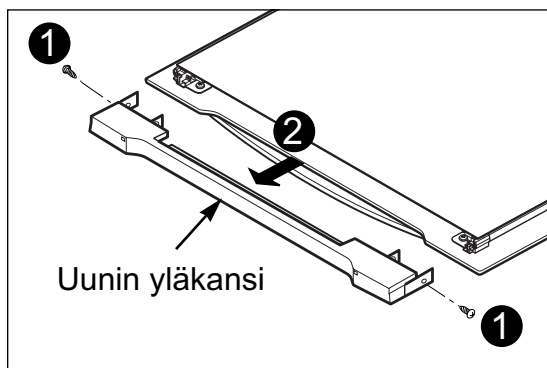
Oven purkaminen

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.

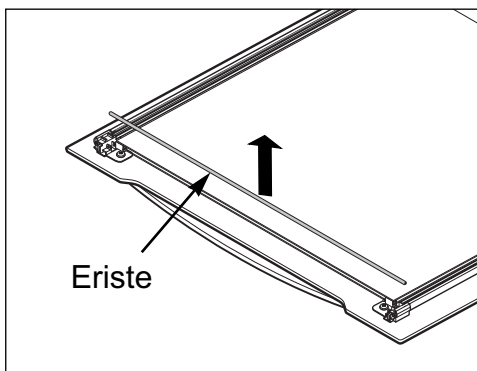
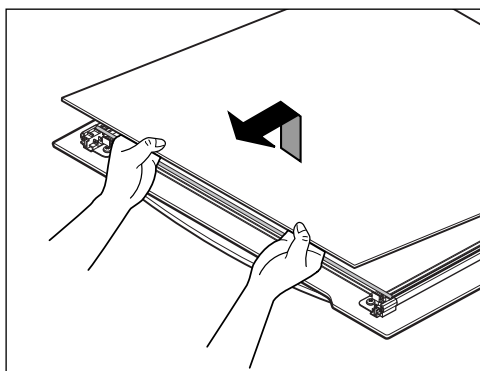
Askel 1

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



Askel 2

Nosta sisin ruutu ylös varovaisesti. Poista eriste.

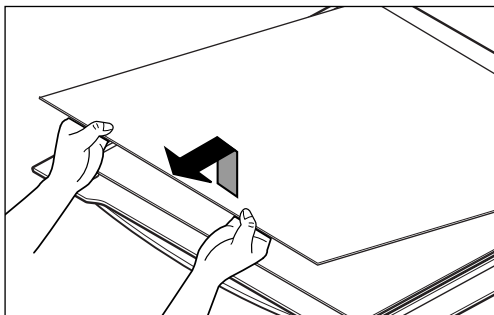


Uunin ovi

Askel 3

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

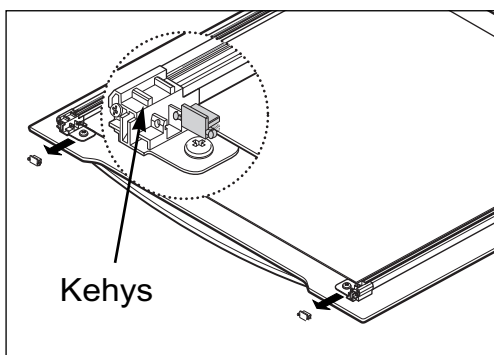
Huomio : Välikappaleet löytyvät kehyksen vierestä ja ne pitävät oven ruutuja paikoillaan.



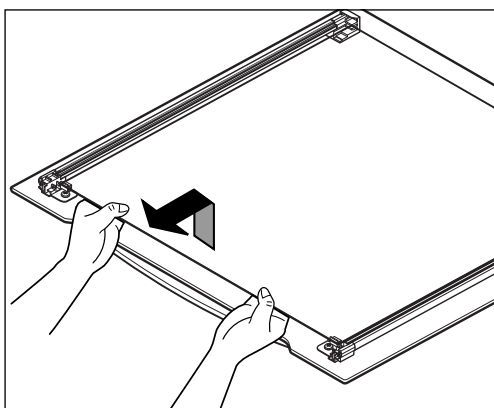
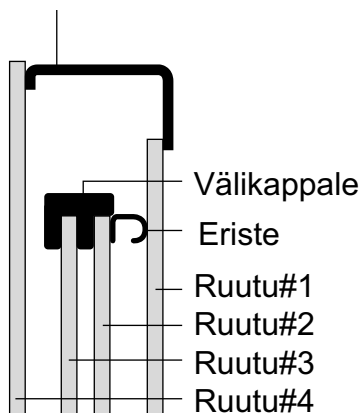
Askel 4

Nyt voit poistaa kolmannen ruudun.

Käsittele niitä huolellisesti välttääksesi ruutujen hajoamisen.



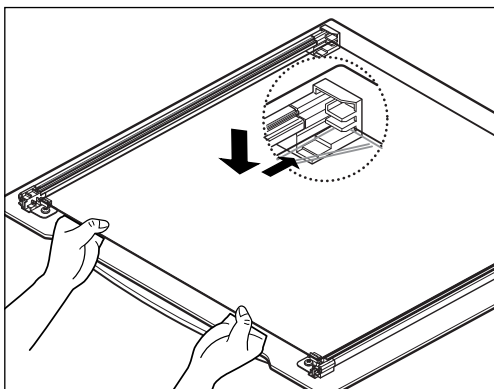
Uunin yläkansi



Lasiruutujen uudelleenasetus

Askel 1

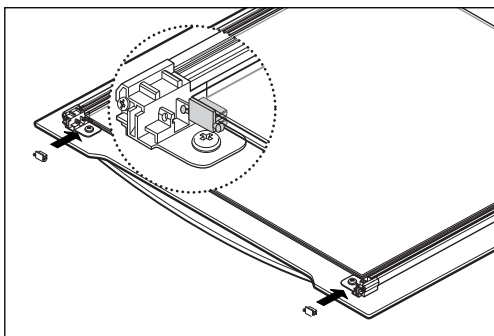
Aseta uudelleen kolmas ruutu ja välikappale. Seuraavaksi aseta toinen ruutu huolellisesti.



Askel 2

Aseta uudelleen mustalla merkitty ruutu. Mustan kohdan tulisi olla vastakkain keskimmäisen ruudun kanssa.

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.	Automaattinen ohjelma on ohjelmoitu alkamaan myöhemmin.	Nollaa asetukset ja aseta ne uudelleen.
Kellon symboli välkky näytöllä.	On ollut sähkökatko.	Aseta aika uudelleen.
Uunin valot eivät toimi.	Uunin lamppu on viallinen.	Vaihda uunin lamppu. Lisätietoja saat "Uunin valo" –kohdasta.

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 auki. Uunin ovi on lukittuna puhdistusvaiheen aikana.	Ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun.
F-3	Oven lukitus on hankalaa. (Ainoastaan itsepuhdistustoiminto)	Kytke virta pois uunista ja kytke se uudelleen päälle. (Odota muutamia minutteja.) Jos ovi on auki, voit käyttää uunia normaalisti. Jos virhekoodi ilmestyy uudelleen, ota yhteyttä LG:n asiakaspalveluun.

Varoitus! Korjaukset saa suorittaa vain laillistettu sähköalan ammattilainen. Näin välttään vakavilta vaaratilanteilta.

Varoitus! 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	3500 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
---------------------------	-----------------

Energiatohokkuusluokka	A
------------------------	---

Energiankulutus

Convectional Lämmitys	0,99 kWh
Pakotettu lentoliikenteen Lämmitys	0,89 kWh

Tilavuus (käyttökapasiteetti)	65 L
Aseman enimmäiskoko	Suuri

Paistoaika

Convectional Lämmitys	54 min
Pakotettu lentoliikenteen Lämmitys	52 min

Istambay virrankulutus

Valmiustila-tilassa	0,5 W
Tietoja Mode	1,0 W

Pakastamisvalmiudet	1300 cm ²
---------------------	----------------------

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:

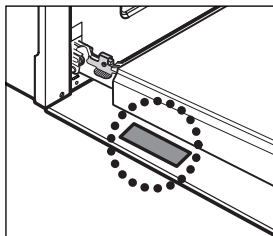
1. Nimesi, osoitteesi ja postinumerosi.
2. Puhelinnumerosi.
3. Ongelman tarkka kuvaus.
4. Laitteen malli ja sarjanumero. Mallin ja sarjanumeron löydät tehokilvestä, joka löytyy laitteen oven vasemmasta sisäreunasta.
5. Laitteen päivätty ostokuitti. Takuukuitti on esitettävä ennen takuukorjausta. Lue 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.

Memo





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.