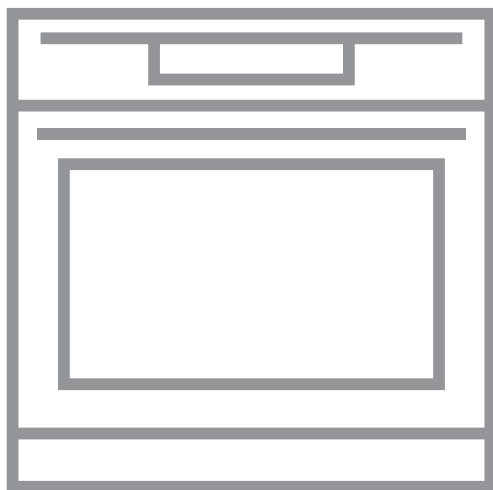


▶ QCE7250W
QCE7250X

FI Käyttöohje
Uuni

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	4
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖPANEELI.....	9
5. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
7. KELLOTOIMINNOT.....	12
8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN.....	13
9. LISÄTOIMINNOT.....	17
10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	19
11. HOITO JA PUHDISTUS.....	37
12. VIANMÄÄRITYS.....	40
13. ENERGIATEHOKKUUS.....	43

ARVOISA ASIAKKAAMME

Kiitämme teitä tämän Husqvarna-Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.husqvarna-electrolux.se



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.husqvarna-electrolux.se



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.husqvarna-electrolux.se/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä.

⚠️ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

📄 Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojelu

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen huoltoa.
- VAROITUS: Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia lasiluukun puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena luukun lasin särkyminen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Irtoava lika tulee poistaa ennen pyrolyysipuhdistuksen suorittamista. Poista kaikki varusteet uunin sisältä.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä kannattimet takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Tarkista ennen laitteen asentamista, että uuninluukku avautuu esteettä.

- Laitteessa on sähkötoiminen jäähdytysjärjestelmä. Sitä on käytettävä verkkovirralla.
- Asennuskaapin tukevuuden tulee vastata standardin DIN 68930 vaatimuksia.

Kaapin vähimmäiskorkeus (työtason alla olevan kaapin vähimmäiskorkeus)	600 (600) mm
Kaapin leveys	550 mm
Kaapin syvyys	605 (580) mm
Laitteen etuosan korkeus	594 mm
Laitteen takaosan korkeus	576 mm
Laitteen etuosan leveys	549 mm
Laitteen takaosan leveys	548 mm
Laitteen syvyys	567 mm
Laitteen asennussyvyys	546 mm
Leveys luukun ollessa auki	1017 mm
Tuuletusaukon vähimmäiskoko. Aukko alaosassa takana	550 x 20 mm
Virtajohtojen pituus. Johto sijaitsee oikeassa kulmassa takana	1500 mm
Kiinnitysruuvit	4 x 12 mm

2.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.

- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke ja virtajohto vaurioidu. Jos virtajohto joudutaan vaihtamaan, vaihdon saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä luukun tai laitteen alapuolella olevan asennustilan lähelle, varsinkaan laitteen ollessa toiminnassa tai luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien suojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.
- Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen tai räjähdysten vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.

- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä paina avointa uunin luukku.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukku.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta alumiinifoliota suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.
- Pidä uunin luukku aina kiinni ruoanvalmistuksen aikana.

- Jos laite asennetaan kalusteen paneelin (esim. oven) taakse, ovea ei saa koskaan sulkea laitteen ollessa toiminnassa. Lämpöä tai kosteutta voi kertyä suljetun kalusteen paneelin taakse ja laite, kotelointi tai lattia voi sen seurauksena vaurioitua. Älä sulje kalusteen paneelia ennen kuin laite on jäähtynyt kokonaan käytön jälkeen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen ylläpitotoimien aloittamista.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Ole varovainen irrottaessasi luukku. Luukku on painava!
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioidu.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Pyrolyysipuhdistus



VAROITUS!

Henkilövahinkojen / tulipalon / kemiallisten päästöjen (höyryt) vaara pyrolyysitoiminnassa.

- Ennen pyrolyysi- tai käyttöönottoiminnon käyttöä on uunista poistettava:
 - ylimääräiset ruokajäämät, öljy- tai rasvaroiskeet/-jäämät
 - irrotettavat varusteet (mukaan lukien tuotteen mukana toimitetut ritilät, kannattimet jne.), erityisesti

tarttumattomat kattilat, pannut, pellit, välineet jne.

- Lue kaikki pyrolyysipuhdistuksen ohjeet huolellisesti.
- Pidä lapset poissa laitteen luota silloin, kun pyrolyysipuhdistus on käynnissä.
Laitte kuumenee erittäin kuumaksi ja kuumaa ilmaa pääsee etuosan jäähdytysaukoista.
- Pyrolyysipuhdistus on korkealla lämpötilalla toimiva toiminto, jonka aikana ruokajäämistä ja valmistusmateriaaleista voi syntyä höyryjä. Tämän vuoksi käyttäjän on erittäin suositeltavaa:
 - varmistaa hyvä tuuletus pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen
 - varmistaa hyvä tuuletus ensimmäisen maksimilämpötilan käyttökerran aikana ja sen jälkeen.
- Ihmisistä poiketen jotkin linnut ja matelijat voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiinien puhdistuksen aikana mahdollisesti muodostuville höyryille.
 - Varmista, ettei laitteen lähetyillä ole eläimiä (varsinkaan lintuja) pyrolyysipuhdistuksen aikana ja sen jälkeen ja käytä ensin maksimilämpötilaa hyvin tuuletetussa tilassa.
- Myös pienet kotieläimet voivat olla erittäin herkkiä pyrolyysiinien lähellä tapahtuville lämpötilamuutoksille, kun pyrolyysipuhdistus on toiminnassa.
- Keittoastioiden, pannujen, tarjottimien, ruoanlaittovälineiden jne. tarttumattomat pinnat voivat vaurioitua pyrolyysiinien pyrolyysipuhdistuksen korkean

lämpötilan seurauksena ja niistä voi päästä myös pienessä määrin haitallista höyryä.

- Yllä kuvatut pyrolyysiaineista/ruokajäämistä muodostuvat höyryt eivät ole haitallisia ihmisille, tämä koskee myös lapsia ja heikkokuntoisia henkilöitä.

2.6 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyypin on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.7 Huoltopalvelu

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.8 Hävittäminen



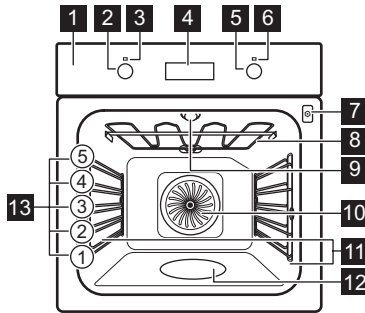
VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

3. TUOTEKUVAUS

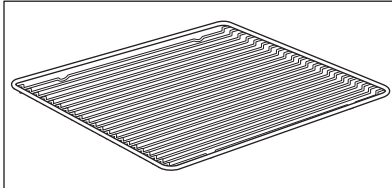
3.1 Laitteen osat



- 1 Käyttöpaneeli
- 2 Uunin toimintojen väännin
- 3 Virran merkivalo / symboli
- 4 Näyttö
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Lämpötilan merkivalo / symboli
- 7 Paistolämpömittarin pistorasia
- 8 Lämpövastus
- 9 Lamppu
- 10 Puhallin
- 11 Irrotettava kannatinkisko
- 12 Lokero
- 13 Kannatintasot

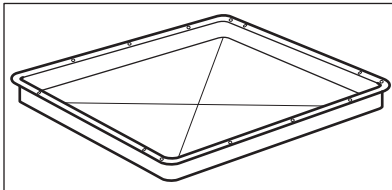
3.2 Lisävarusteet

Uuniritilä



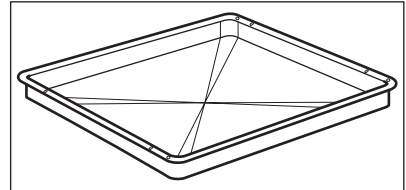
Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

Leivinpelti



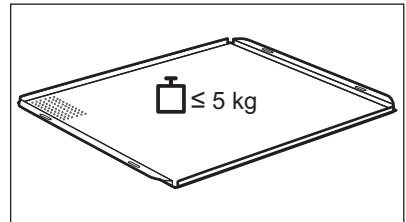
Kakkuja ja pikkuleipiä varten.

Grilli / uunipannu



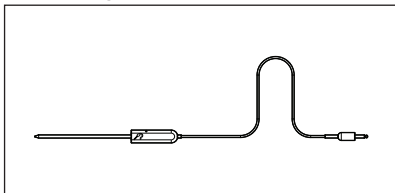
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankeruuastiana.

Leivonnaispelti



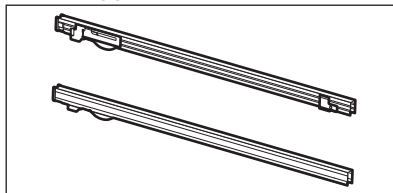
Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen. Sopii höyrytoiminnoille. Pintojen värimuutokset eivät vaikuta toimintoihin.

Paistolämpömittari



Käytetään ruoan sisälämpötilan mittaamiseen.




Teleskooppikiskot



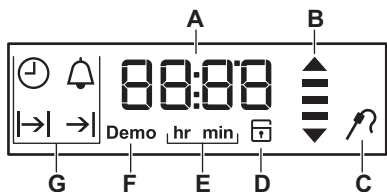
Peltien ja ritilän helpompaan asentamiseen ja poistamiseen.

4. KÄYTTÖPANEELI

4.1 Painikkeet

Kosketuspainike/painike	Kuvaus
	HÄLYTINAJASTIMEN asettaminen. Pidä sitä alhaalla yli 3 sekuntia uunin lampun syyttämiseksi tai sammuttamiseksi.
	Kellotoiminnon asettaminen.
	Uunin tai paistolämpömittarin lämpötilan tarkistaminen (jos soveltuu). Käytä ainoastaan uunitoiminnon ollessa toiminnassa.

4.2 Näyttö



- A. Ajastin / Lämpötila
- B. Kuumennuksen ja jälkilämmön merkkivalo
- C. Paistolämpömittari (vain tietyt mallit)
- D. Luukun lukitus (vain tietyt mallit)
- E. Tunnit / minuutit
- F. Esittelytila (vain tietyt mallit)
- G. Kellotoiminnot

5. KÄYTTÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Lisätietoja kellonajan asettamisesta on kappaleessa "Kellotoiminnot".

5.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.

Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".

Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.

6. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ









VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

6.2 Uunitoiminnot

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
 Pikakuuminus	Kuumennusajan vähentäminen.
 Kiertoilma	Korkeintaan kolmella kanatintasolla kypsentämisen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
 Pizza-toiminto	Pizzan valmistaminen. Voimakkaaseen ruskistamiseen ja rapean pohjan luomiseen.
 Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
 Sulatus	Ruoan sulattaminen (vihannekset ja hedelmät). Sulatusaika riippuu pakasteruoan määrästä ja koosta.



Uunin toiminto


Käyttötarkoitus



Kostea kiertoilma

Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kostea kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Jälkilämpöä hyödynnetään. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energiansäästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
 <p>Kiertoilma / Kiertoilma PLUS</p>	<p>Korkeintaan kolmella kannatintasolla kypsentäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö. Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.</p>
 <p>Grilli</p>	<p>Ohuiden ruokien grillaus ja leivän paahtaminen.</p>
 <p>Gratinointi</p>	<p>Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.</p>
 <p>Pyrolyysi</p>	<p>Käynnistää uunin pyrolyysipuhdistuksen toimintaan. Tämä toiminto polttaa uuniin jääneen lian pois.</p>

 Joissakin uunitoiminnoissa lamppu voi sammua automaattisesti alle 60 °C lämpötilassa.

6.3 Uunitoiminnon asettaminen

1. Käännä uunin toimintojen väännintä uunitoiminnon valitsemiseksi.
2. Valitse lämpötila kääntämällä väännintä.

Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.

3. Kytke uuni pois päältä kääntämällä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

6.4 Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS

Tämä toiminto lisää kosteutta ruoanlaiton aikana.

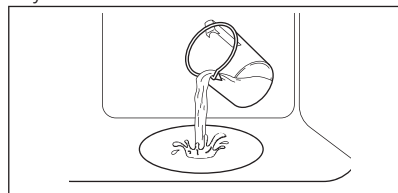


VAROITUS!

Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja. Avaa luukku varoen, kun toiminto on päättynyt.

1. Täytä lokero hanavedellä.




Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.



HUOMIO!

Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

2. Aseta toiminto: .
3. Aseta lämpötila kääntämällä väännintä.
4. Esikuumenna tyhjää uunia 10 minuuttia kosteuden luomiseksi.
5. Aseta ruoka-ainekset uuniin. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkejä". Luukku ei saa avata ruoanvalmistuksen aikana.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.
7. Poista vesi lokeroista.



VAROITUS!

Varmista, että uuni on kylmä ennen jäljellä olevan veden poistamista lokeroista.

6.5 Pikakuuennus

Pikakuuennustoiminto vähentää kuuennukseen kuluvaa aikaa.



Älä laita ruokaa uuniin, kun pikakuumennustoiminto on toiminnassa.

1. Käännä uunin toimintojen valitsinta pikakuumennustoiminnon asettamiseksi.
2. Käännä lämpötilan valitsin haluamasi lämpötilan kohdalle.

Äänimerkki kuuluu, kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan.

7. KELLOTOIMINNOT

7.1 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
KELLONAIKA	Kellonajan näyttö tai muuttaminen. Kellonajan muuttaminen edellyttää, että uuni on kytketty pois toiminnasta.
KESTOAIKA	Uunin toiminta-ajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
LOPETUS	Uunin poiskytkeytymisajan asettaminen. Käytä vain, kun uunin toiminto on asetettu.
AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS-toimintojen yhdistelmä.
HÄLYTINAJASTIN	Ajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla uunin toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka uuni on pois päältä.

7.2 Kellonajan asettaminen ja muuttaminen

Kun laite on kytketty ensimmäisen kerran sähköverkkoon, odota, kunnes näytössä näkyy **hr** ja "12:00". "12" vilkkuu.

1. Käännä lämpötilan valitsinta tuntiarvon asettamiseksi.

3. Valitse haluamasi uunitoiminto.

6.6 Kuumennuksen osoitin

Kun uunitoiminto on toiminnassa, näytön palkit tulevat näkyviin yksi kerrallaan lämpötilan noustessa ja ne häviävät lämpötilan laskiessa.

2. Vahvista ja aseta minuutit painamalla

Näytössä näkyy **min** ja asetettu tunti. "00" vilkkuu.

3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi.
4. Vahvista painamalla painiketta tai asetettu kellonaika tallentuu automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.

Uusi aika näkyy näytössä.

Voit muuttaa kellonaikaa painamalla painiketta toistuvasti, kunnes kellonajan merkkivalo vilkkuu näytössä.





7.3 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen


1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta toistuvasti, kunnes alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvista painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvista painamalla .

Kun Kesto aika-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytketty automaattisesti pois toiminnasta.

4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väänin Off-asentoon.





7.4 LOPETUS-toiminnon asettaminen

1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .



Kun Lopetus-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.




4. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
5. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.5 AJASTIN-toiminnon asettaminen


1. Aseta uunitoiminto.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta KESTOAIKA-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

Näytössä vilkkuu .

4. Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon tuntien asettamiseksi ja vahvasta painamalla . Käännä lämpötilan valitsinta LOPETUS-toiminnon minuuttien asettamiseksi ja vahvasta painamalla .

 Näytössä näkyy  ja asetettu lämpötila.





Uuni käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan.

Kun LOPETUS-toiminnon aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.  ja aika-asetus vilkkuvat näytössä. Uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Käännä uunin toimintojen väännin Off-asentoon.

7.6 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

Hälytinajastin voidaan asettaa uunin ollessa toiminnassa ja pois toiminnasta.

1. Paina   -painiketta toistuvasti, kunnes  ja "00" vilkkuvat näytössä.
2. Käännä lämpötilan valitsinta asettaaksesi sekunnit ja sen jälkeen minuutit. Kun asetettu aika on yli 60 minuuttia, **hr** vilkkuu näytössä.
3. Aseta tunnit.
4. HÄLYTINAJASTIN käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua. Kun asetusajasta on kulunut 90 %, laitteesta kuuluu äänimerkki.
5. Kun asetettu aika päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan. "00:00" ja  vilkkuvat näytössä. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.

8. LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÄMINEN



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mittaa ruoan sisälämpötilan. Kun ruoan lämpötila on saavuttanut asetetun lämpötilan, uuni sammuu automaattisesti.

Paistomittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- uunin lämpötila (vähintään 120 °C),
- ruoan sisälämpötila.



HUOMIO!

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria ja alkuperäisiä varaosia.

Näin saavutetaan parhaat tulokset:

- Käytä ruoka-aineksia huoneenlämpöisinä.
- Paistolämpötilamittaria ei saa käyttää nestemäisiin ruokiin.
- Paistolämpötilamittarin tulee olla ruoassa ja pistokkeen pistorasiassa ruoanlaiton aikana.
- Käytä suositeltuja paistolämpötilamittarin lämpötila-asetuksia. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".



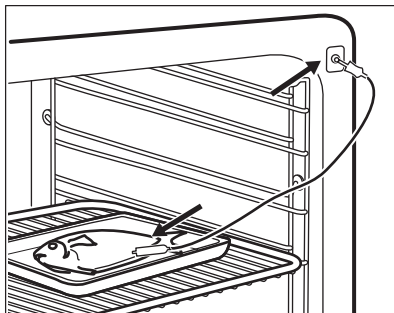
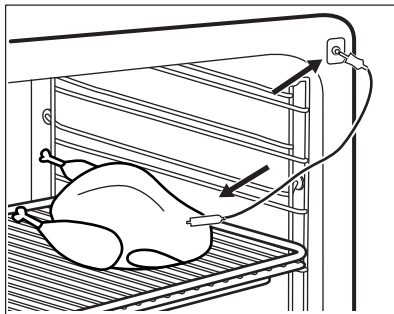
Aina kun paistolämpömittari asetetaan pistorasiaan, sisälämpötila on asetettava uudelleen. Et voi valita kestoa ja päättymisaikaa.



Uuni laskee likimääräisen kypsennyksen ajan, joka voi muuttua kypsennyksen aikana.


Ruokalajin kategoriat: liha, kana ja kala


1. Valitse uunin toiminto ja lämpötila.
2. Aseta paistolämpömittarin kärki lihan tai kalan keskelle paksumpaan kohtaan, jos mahdollista. Varmista, että paistolämpömittarista on vähintään 3/4 ruoan sisällä.
3. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.




Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

Kun käytät paistolämpömittaria ensimmäistä kertaa, sen oletuslämpötila on 60 °C.

Kun  vilkkuu, voit muuttaa oletuslämpötilaa lämpötilan valitsimella. Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli ja sen oletuslämpötila.

4. Tallenna uusi paistolämpömittarin lämpötila painamalla , tai odota 10 sekuntia, jotta asetukset vahvistuvat automaattisesti.

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun ruoka on saavuttanut asetetun paistolämpömittarin lämpötilan, paistolämpömittarin oletuslämpötila ja  vilkkuvat näytössä. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

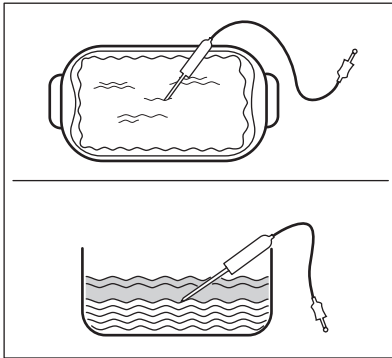
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
6. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.

**VAROITUS!**

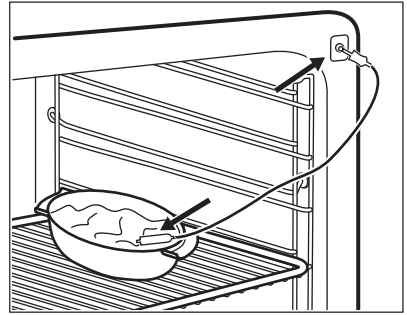
Olemassa on palovammojen vaara, sillä paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Ruokalajin kategoria: vuokaruoka


1. Valitse uunin toiminto ja lämpötila.
2. Aseta puolet aineksista keittoastiaan.
3. Aseta paistolämpömittarin kärki tarkalleen vuokaruoaan keskelle. Paistolämpömittari tulee asettaa vakaasti paikoilleen yhteen kohtaan kypsennyksen ajaksi. Käytä sen vakauttamiseen kiinteää ruokaainesta. Aseta paistolämpömittarin silikonikahva tukevasti keittoastian reunaan vasten. Paistolämpömittarin kärki ei saa koskettaa keittoastian pohjaan.




4. Peitä paistolämpömittari lopuilla aineksilla.
5. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistokkeeseen.



Näytössä näkyy paistolämpömittarin symboli.

6. Tallenna uusi paistolämpömittarin lämpötila painamalla , tai odota 10 sekuntia, jotta asetukset vahvistuvat automaattisesti.

Paistolämpömittarin uusi oletuslämpötila näkyy seuraavalla paistolämpömittarin käyttökerralla.

Kun ruoka on saavuttanut asetetun paistolämpömittarin lämpötilan, paistolämpömittarin oletuslämpötila ja  vilkkuvat näytössä. Laitteesta kuuluu äänimerkki kahden minuutin ajan.

7. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta tai avaamalla uuninluukun.
8. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta ja poista ruoka uunista.

**VAROITUS!**

Olemassa on palovammojen vaara, sillä paistolämpömittari kuumenee erittäin kuumaksi. Ole varovainen pistokkeen irrottamisen ja mittarin poistamisen aikana.

Lämpötilan säätäminen ruoanlaiton aikana

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana:

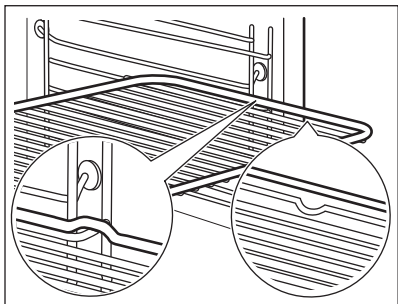
1. Paina painiketta **°C**:
 - Yksi painikkeen painallus - näytössä näkyy asetettu sisälämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein sen hetkiseksi sisälämpötilaksi.

- Kaksi painikkeen painallusta - näytössä näkyy nykyinen uunin lämpötila, joka muuttuu 10 sekunnin välein asetetuksi uunin lämpötilaksi.
 - Kolme painikkeen painallusta - näytössä näkyy asetettu uunin lämpötila.
2. Käännä lämpötilan säädintä lämpötilan muuttamiseksi.

8.2 Peltien ja ritilän asettaminen kannattimille

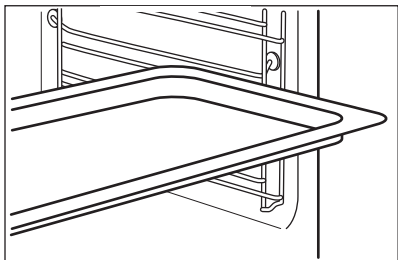
Paistoritilä:

Paina ritilä liukukiskojen väliin kannatinkiskoon .



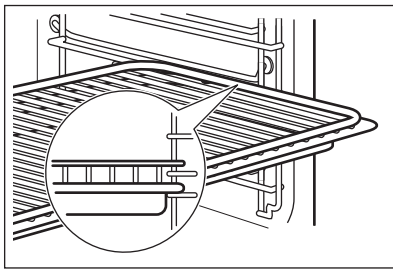
Leivinpelti/ uunipannu:

Työnnä leivinpelti /uunipannu kannatintason ohjauskiskojen väliin.



Paistoritilä ja leivinpelti / uunipannuyhdessä:

Paina leivinpelti /uunipannu kannattimen ohjauskiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjauskiskoihin.



- i** Pieni lovi yläosassa parantaa turvallisuutta. Lovet estävät myös kallistumisen. Ritilän yläreuna estää keittoastioiden luisumisen kannatintasolta.

8.3 Teleskooppikannattimet - Uunin lisävarusteiden asennus

Ritilät voidaan asettaa ja poistaa helpommin teleskooppikannattimien avulla.



HUOMIO!

Teleskooppikannattimia ei saa pestä astianpesukoneessa. Älä voitele teleskooppikannattimia.



HUOMIO!

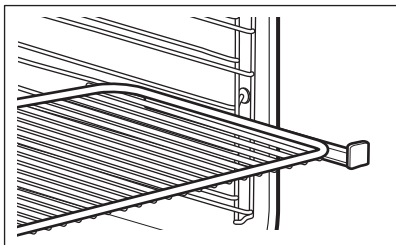
Varmista, että painat teleskooppikannattimet kokonaan uuniin ennen uuninluukun sulkemista.

Paistoritilä:

Aseta paistoritilä teleskooppikannattimien päälle niin, että jalat osoittavat alaspäin.

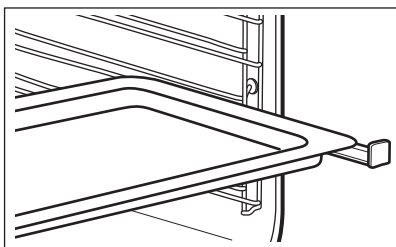


Paistoritilässä on korotetut reunat, jotka estävät keittoastian liukumisen pois ritilältä.



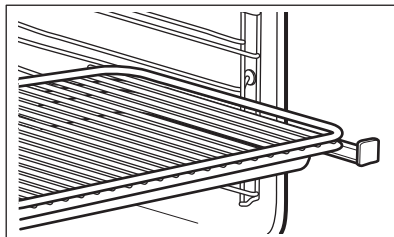
Uunipannu:

Aseta matalareunainen uunipannu teleskooppikannattimien päälle.



Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:


Aseta paistoritilä ja uunipannu teleskooppikannattimien päälle.






9. LISÄTOIMINNOT

9.1 Lapsilukon käyttäminen

Kun lapsilukko on toiminnassa, uunia ei voi kytkeä toimintaan vahingossa.

1. Varmista, että uunin toimintojen valitsin on Off-asennossa.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta  ja $^{\circ}\text{C}$ samanaikaisesti 2 sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. SAFE ja  ilmestyy näyttöön. Luukku on lukittu.


-  Symboli  syttyy näyttöön myös Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa.

Lapsilukko voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.


9.2 Painikelukituksen käyttäminen

Voit kytkeä painikelukituksen päälle vain, kun uuni on toiminnassa.

Kun painikelukitus on päällä, käynnissä olevan uunin lämpötila- ja aika-asetuksia ei voida muuttaa vahingossa.



1. Valitse uunitoiminto ja aseta se haluamillasi arvoilla.
2. Paina ja pidä alhaalla  ja $^{\circ}\text{C}$ -painikkeita samanaikaisesti kahden sekunnin ajan.

Laitteesta kuuluu äänimerkki. Loc tulee näkyviin 5 sekunnin ajaksi.

-  Loc tulee näkyviin näyttöön, kun lämpötilan valitsinta käännetään tai painiketta painetaan painikelukituksen ollessa päällä.

Kun uunin toimintojen väännintä käännetään, uuni kytkeytyy pois toiminnasta.

Kun uuni kytketään pois toiminnasta painikelukituksen ollessa päällä, painikelukituksen tilalle aktivoituu automaattisesti lapsilukko. Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

-  Jos Pyrolyysi-toiminto on käynnissä, luukku on lukittu ja  syttyy näyttöön.

Painikelukitus voidaan kytkeä pois toiminnasta toistamalla vaihe 2.



9.3 Jälkilämmön merkkivalo

Kun kytket uunin pois toiminnasta, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo

☒, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Käännä lämpötilan valitsintavasemmalle tai oikealle tarkistaaksesi uunin lämpötilan.

9.4 Automaattinen virrankatkaisu

Turvallisuussyistä uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä jonkin ajan kuluttua, jos jokin uunitoiminto on käynnissä ja asetuksiin ei tehdä muutoksia.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimi	3

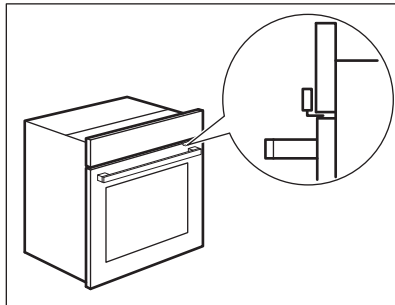
Automaattinen virrankatkaisu ei toimi seuraavien toimintojen kanssa: Kevyt, Paistolämpömittari, Kesto aika, Lopetus.

9.5 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytkeytyy automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

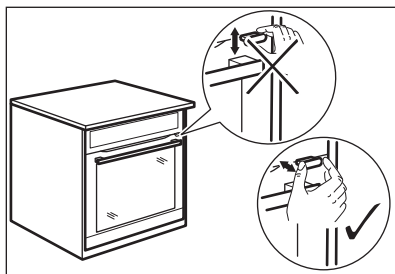
9.6 Luukun mekaaninen lukko

Luukun lukitus on auki, kun hankit uunin.



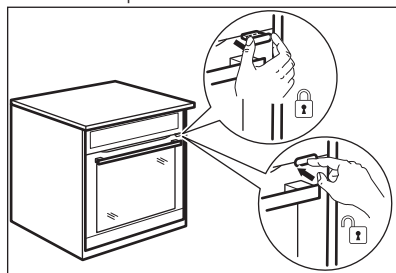
HUOMIO!

Älä siirrä luukun lukitusta pystysuunnassa. Älä paina luukun lukitusta uuninluukkua sulkiessasi.



9.7 Mekaanisen luukun lukituksen käyttäminen

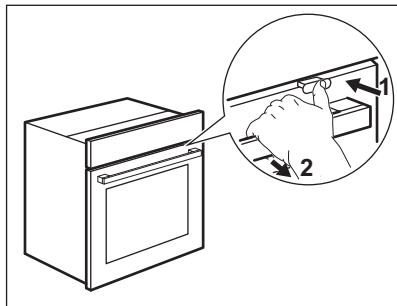
1. Kytke luukun lukitus päälle vetämällä luukun lukitusta eteenpäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
2. Kytke luukun lukitus pois päältä käytöstä painamalla luukun lukitus takaisin paneeliin.



9.8 Luukun avaaminen mekaanisella uunin lukituksen ollessa päällä

Luukku voidaan avata, kun mekaaninen uunin lukitus on päällä.

1. Paina luukun lukitusta kevyesti.
2. Avaa luukku vetämällä sitä kahvasta.



Jos painat luukun lukitusta napsautukseen saakka, luukun lukitus kytkeytyy pois päältä.

10. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoaajat ovat ainoastaan suuntaa-antavia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä.

10.1 Ruoanlaittoon liittyviä suosituksia

Uunisi voi paistaa eri tavalla kuin entinen uunisi. Alla olevat taulukot sisältävät suositellut lämpötilat, kypsennysajat ja kannatintasot eri ruokalajeihin.

Jos taulukosta ei löydy reseptiisi sopivia asetuksia, voit soveltaa jonkin samantyyppisen paistoksen asetuksia.

10.2 Luukun sisäosa

Luukun sisäpuolelle on merkitty:





- Kannatintasojen numerot.
- Tietoja uunitoiminnoista, ruokien suositellut kannatintasot ja lämpötilat.

10.3 Kiertoilma PLUS





Käytä toista kannatintaso.

Lisää 150 ml vettä.

Käytä leivinpeltiä.

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
	 (°C)	 (min)
Pikkuleivät / Teeleipä / Kroissantit	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Sämpylät	200	20 - 25
Leipä	180	35 - 40
Rusinakakku / Omenapiirakka / Korvapuustit, kakkuvuossa	160 - 180	30 - 60

Lisää 200 ml vettä.

 PAKASTETUT VALMISATERIAT		
	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Kroissantit	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Lisää 100 ml vettä.

Aseta lämpötila 110 °C.





 ESIVALMISTETTUIJEN RUOKIEN KYSENNYS	
	 (min)
Sämpylät	10 - 20
Leipä	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Liha	15 - 25
Pasta	15 - 25
Pizza	15 - 25
Riisi	15 - 25
Vihannekset	15 - 25

10.5 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävästi kypsä.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea. Liian lyhyt paistoaika.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa. Aseta seuraavalla kerralla pitempi paistoaika ja alhaisempi lämpötila.

Lisää 200 ml vettä.

Käytä lasiastiaa.

 PAISTAMINEN		
	 (°C)	 (min)
Paahtopaisti	200	50 - 60
Kana	210	60 - 80
Porsaanpaisti	180	65 - 80

10.4 Paistaminen

Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.







Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.








Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.







Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyttyään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.









Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.
	Liian pitkä paistoaika.	Aseta seuraavalla kerralla lyhyempi paistoaika.
Kakku kypsyy epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paistoaika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Kakkutaikina ei ole jakautunut tasaisesti.	Levitä kakkutaikina seuraavalla kerralla tasaisesti leivinpeltiin.
Kakku ei paistu reseptissä ilmoitetussa paistoaikassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa lämpötilaa.

10.6 Paistaminen yhdellä kannatintasolla

 VUOASSA PAISTETUT LEIVONNAISET					
		 (°C)	 (min)		
Kakkupohja murotaikinas- ta, uunin esi- kuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	10 - 25	2	
Torttupohja vatkatusta tai- kinasta	Kiertoilma	150 - 170	20 - 25	2	
Maustekakku / Briossi	Kiertoilma	150 - 160	50 - 70	1	
Maustekakku / Hedelmäkakut	Kiertoilma	140 - 160	70 - 90	1	
Juustokakku	Ylä + alalämpö	170 - 190	60 - 90	1	

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Strösselikakku	150 - 160	20 - 40
Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua	150	35 - 55

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT		
 Käytä kolmatta kannatintasoa.		
 Valitse toiminto: Kiertoilma.		
 Käytä leivinpeltiä.		
	 (°C)	 (min)
Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikina-pohja	160 - 170	40 - 80

 KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT			
 Esikumenna tyhjä uunia.			
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.			
 Käytä leivinpeltiä.			
	 (°C)	 (min)	
Kääretorttu	180 - 200	10 - 20	3
Ruisleipä:	ensin: 230	20	1
	myöhemmin: 160 - 180	30 - 60	
Voilla leivottu mantelikalakku / Sokerikalakut	190 - 210	20 - 30	3



KAKUT / LEIVONNAISET / LEIVÄT



Esikuumenna tyhjää uunia.



Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



Käytä leivinpeltiä.



(°C)



(min)



Tuulihatut / Eclair-leivokset

190 - 210

20 - 35

3

Pullapitko / Pullakranssi

170 - 190

30 - 40

3

Marja-/hedelmäpirakka (hiivataikina / vatkattu taikina), käytä uunipannua

170

35 - 55

3

Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuisen täyte (esim. rahka, kerma, vaniljakastike)

160 - 180

40 - 80

3

Joulupulla (stollen)

160 - 180

50 - 70

2



PIKKULEIVÄT



Käytä kolmatta kannatintasoa.



(°C)



(min)

Murotaikinapikkuleivät

Kiertoilma

150 - 160

10 - 20

Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä

Kiertoilma

160







10 - 25

Pikkuleivät vatkatusta taikinasta






Kiertoilma

150 - 160

15 - 20

 PIKKULEIVÄT			
 Käytä kolmatta kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Lehtitaikinalleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	170 - 180	20 - 30
Pikkuleivät hiivataikina-	Kiertoilma	150 - 160	20 - 40
Macaronit	Kiertoilma	100 - 120	30 - 50
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	Kiertoilma	80 - 100	120 - 150
Sämpylät, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	190 - 210	10 - 25






10.7 Paistokset ja gratiinit






 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
		 (°C)	 (min)
Juustokuorrutteisiet paistongit	Kiertoilma	160 - 170	15 - 30
Vihannesgratiini, uunin esikuumennus tyhjänä	Gratinointi	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Ylä + alalämpö	180 - 200	25 - 40
Kalalaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	30 - 60
Täytetyt vihannekset	Kiertoilma	160 - 170	30 - 60
Makeat kohokkaat	Ylä + alalämpö	180 - 200	40 - 60
Makaronilaatikko	Ylä + alalämpö	180 - 200	45 - 60

10.8 Paistaminen useilla kannatintasoilla

Käytä leivinpeltiä.

Valitse toiminto: Kiertoilma.

 KAKKU/PIIRAKKA				
	 (°C)	 (min)	 2 tasoa	
Tuulihatut / Eclair-leivokset, uunin esikuumennus tyhjänä	160 - 180	25 - 45	1 / 4	
Strösselikkaku, kuiva	150 - 160	30 - 45	1 / 4	

 PIKKULEIVÄT / PIENET KAKUT / LEIVONNAISET / SÄMPYLÄT				
	 (°C)	 (min)	 2 tasoa 3 tasoa	
Sämpylät	180	20 - 30	1 / 4	-
Murotaikinapikkuleivät	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Pikkuleivät vattakatasta taikinas-ta	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Lehtitaikinaleivonnaiset, uunin esikuumennus tyhjänä	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Pikkuleivät hiivataikinasta	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Macaronit	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Munanvalkuaisleivonnaiset / Marengit	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Vinkkejä paistamiseen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Paista vähärasvaista lihaa peitettynä.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta valuva rasva ei pala.







Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.







Paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.

Valele paistien päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana

10.10 Lihan paistaminen

Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

 NAUDANLIHA				
			 (°C)	 (min)
Patapaisti	1 - 1,5 kg	Ylä + alalämpö	230	120 - 150
Paahtopaisti tai filee, raaka, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	190 - 200	5 - 6
Paahtopaisti tai filee, puolikypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	180 - 190	6 - 8
Paahtopaisti tai filee, kypsä, uunin esikuumennus tyhjänä	per paksuus/cm	Gratinointi	170 - 180	8 - 10

 PORSAANLIHA				
 Valitse toiminto: Gratinointi.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Lapa / Niska / Kinkku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	
Kyljykset / Siankylki	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	
Lihamureke	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Porsaan potkapaisti, esikypsennetty	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	

**VASIKANLIHA**

Valitse toiminto: Gratinointi.



(kg)



(°C)



(min)

Vasikanpaisti

1

160 - 180

90 - 120

Vasikan reisipaisti

1,5 - 2

160 - 180

120 - 150

**LAMMAS**

Valitse toiminto: Gratinointi.



(kg)



(°C)



(min)

Lampaanreisi / Lam-
maspaisti

1 - 1,5

150 - 170

100 - 120

Lampaanselkä

1 - 1,5

160 - 180

40 - 60

**RIISTA**

Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.



(kg)



(°C)



(min)

Selkä / Jäniksenkoi-
pi, uunin esikuumen-
nus tyhjänä

korkeintaan 1

230

30 - 40

Kauriin-/hirsensatula

1,5 - 2

210 - 220







35 - 40







Kauriin-/hirvenreisi

1,5 - 2






180 - 200






60 - 90






 LINTUPAISTI			
 Valitse toiminto: Gratinointi.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Linnunliha, paloina	0,2 - 0,25 kpl	200 - 220	30 - 50
Puolikas kana	0,4 - 0,5 kpl	190 - 210	35 - 50
Broileri, kana	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70
Ankka	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100
Hanhi	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180
Kalkkuna	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150
Kalkkuna	4 - 6	140 - 160	150 - 240







 KALA (HAUDUTETTU)			
 Valitse toiminto: Ylä + alalämpö.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Kokonainen kala	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60







10.11 Rapea pinta: Pizza-toiminto

 PIZZA		
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Tortut	180 - 200	40 - 55
Pinaattipiiras	160 - 180	45 - 60

 PIZZA		
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.		
	 (°C)	 (min)
Kinkkupii- ras / Sveitsi- läinen juus- toppiirakka	170 - 190	45 - 55
Juustokakku	140 - 160	60 - 90

 PIZZA			
 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.			
	 (°C)	 (min)	
Vihannespiiras	160 - 180	50 - 60	

 PIZZA			
 Esikumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.			
 Käytä toista kannatintasoa.			
	 (°C)	 (min)	
Pizza, ohut pohja, käytä uunipannua	200 - 230	15 - 20	
Pizza, paksu pohja	180 - 200	20 - 30	








 PIZZA			
 Esikumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.			
 Käytä toista kannatintasoa.			
	 (°C)	 (min)	
Kohottamaton leipä	230 - 250	10 - 20	
Voitaikina-pohjainen piiras	160 - 180	45 - 55	
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20	
Pierogi (Piiraat)	180 - 200	15 - 25	








10.12 Grilli

Esikumenna tyhjää uunia ennen ruokien asettamista uuniin.







Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.

Aseta pannu ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Paahtopaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Naudanfilee	230	20 - 30	20 - 30	3
Porsaankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

 GRILLI				
 Valitse toiminto: Grilli				
	 (°C)	 (min) 1. puoli	 (min) 2. puoli	
Vasikankylkipaisti	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Lampaanselkä	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Kokonainen kala, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Pakasteet







 Sulatus				
 Valitse toiminto: Kiertoilma.				
	 (°C)	 (min)		
Pizza, pakaste	200 - 220	15 - 25	2	
Pizza American, pakaste	190 - 210	20 - 25	2	
Pizza, kylmä	210 - 230	13 - 25	2	
Pizzapalat, pakaste	180 - 200	15 - 30	2	
Ranskalaiset, ohuet	200 - 220	20 - 30	3	
Ranskalaiset, paksut	200 - 220	25 - 35	3	
Lohkoperunat / Kroketit	220 - 230	20 - 35	3	
Röstiperunat	210 - 230	20 - 30	3	
Lasagne / Cannelloni, tuore	170 - 190	35 - 45	2	
Lasagne / Cannelloni, pakaste	160 - 180	40 - 60	2	
Uunijuusto	170 - 190	20 - 30	3	
Kanan siipipalat	190 - 210	20 - 30	2	

10.14 Sulatus

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.

Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

Kun ruoka on suurikokoinen, aseta tyhjä lautanen ylösalaisin uunin pohjalle. Aseta ruoka syvään astiaan ja aseta se uunin sisällä olevan lautasen päälle. Poista tarvittaessa kannattimet.

 Käytä ensimmäistä kannatintasoa.				
	 (kg)	 (min) Sulatusaika	 (min) Jälkisolatusaika	
Kana	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Liha, käännä kypsennyksen puolivälissä	1	100 - 140	20 - 30	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Taimen	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Mansikat	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Voi	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Kerma, vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.
Gateau (peruna-laatikko)	1,4	60	60	-

10.15 Kuivaus - Kiertoilma

Peitä uunipellit leivinpaperilla.




Parempien tuloksien saavuttamiseksi on suositeltavaa sammuttaa uuni kuivausajan puolessa välissä, avata uunin luukku ja antaa sen jäähtyä yön yli kuivausajan loppuun suorittamiseksi.




Käytä yhden leivinpellin kohdalla kolmatta kannatintasoa.

Käytä kahden leivinpellin kohdalla ensimmäistä ja neljättä kannatintasoa.



 VIHANNEKSET		
	 (°C)	 (h)
Pavut	60 - 70	6 - 8
Paprikat	60 - 70	5 - 6
Keittovihannekset	60 - 70	5 - 6
Sienet	50 - 60	6 - 8
Yrtit	40 - 50	2 - 3



Aseta lämpötila 60 - 70 °C.



 HEDELMÄT	
	 (h)
Luumut	8 - 10
Aprikoosit	8 - 10



 HEDELMÄT	
	 (h)
Omenaviipaleet	6 - 8
Päärynät	6 - 9



10.16 Paistolämpömittari



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Puoliraaka	Keskitaso	Kypsä
Paahtopaisti	45	60	70
Selkäpaisti	45	60	70



 NAUDANLIHA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lihamureke	80	83	86



 PORSAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kinkku / Paisti	80	84	88
Selän kylkipaisti / Porsaankylkipaisti, savustettu / Porsaankylkipaisti, haudutettu	75	78	82



 VASIKA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Vasikanpaisti	75	80	85
Vasikan reisiapaisti	85	88	90



 LAMMAS	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Lampaanreisi	80	85	88
Lampaanselkä	75	80	85
Lammaspaisti / Lampaanreisi	65	70	75



 RIISTA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Jäniksenselkä / Kauriin-/hirsensatula	65	70	75
Jäniksenkoipi / Jänis, kokonainen / Kauriin-/hirvenkoipi	70	75	80

 KANA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kana	80	83	86
Ankka, kokonainen/puolikas / Kalkkuna, kokonainen/rintapala	75	80	85
Ankka, rintapala	60	65	70

 KALA (LOHI, TAIMEN, KUHA)	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kala, kokonainen/suuri/haudutettu / Kala, kokonainen/suuri/paistettu	60	64	68

 VUOKARUOAT - ESIKEITETYT VIHANNEKSET	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Kesäkurpitsavuoka / Parsakaalivuoka / Fenkolivuoka	85	88	91



 PATA - SUOLAINEN	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Cannelloni / Lasagne / Makaroni-laatikko	85	88	91

 PATA - MAKEA	 Ruoan sisälämpötila (°C)		
	Vähemmän	Keskitaso	Lisää
Laatikkoruoka vaaleasta leivästä hedelmillä / ilman hedelmiä / Riisi-puurolaatikko hedelmillä / ilman hedelmiä / Makea nuudelivuoka	80	85	90

10.17 Kosteaa kiertoilmaa - suosittelut varusteet

Käytä tummia heijastamattomia vuokia ja astioita. Ne absorboivat enemmän




lämpöä vaaleisiin ja heijastaviin astioihin verrattuna.




			
Pizzapannu	Uunivuoka	Annosvuokat	Tortturuoka
Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 26 cm	Keraaminen halkaisija 8 cm, korkeus 5 cm	Tumma, heijastamaton halkaisija 28 cm

10.18 Kosteaa kiertoilmaa

Noudata alla olevan taulukon ehdotuksia parhaan tuloksen saavuttamiseksi.







Käytä kolmatta kannatintasoa.







	 (°C)	 (min)
Makaronivuoka	200 - 220	45 - 55
Perunapaistos	180 - 200	70 - 85
Moussaka	170 - 190	70 - 95

	 (°C)	 (min)
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Leipävanukas	190 - 200	55 - 70
Riisivanukas	170 - 190	45 - 60
Omenakakku vatkatusta taikinasta (pyöreä kakkuvuoka)	160 - 170	70 - 80
Vehnäleipä	190 - 200	55 - 70

10.19 Tietoja testilaitokselle

Testit seuraavan mukaisesti: EN 60350,
IEC 60350.

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Vuoassa paistetut leivonnaiset				
		 (°C)	 (min)	
Rasvaton sokerikakku	Kiertoilma	140 - 150	35 - 50	2
Rasvaton sokerikakku	Ylä + alalämpö	160	35 - 50	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Kiertoilma	160	60 - 90	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa Ø20 cm	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	1

 PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät				
 Käytä kolmatta kannatintasoa.				
		 (°C)	 (min)	
Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 40	


PAISTAMINEN YHDELLÄ KANNATINTASOLLA. Pikkuleivät

Käytä kolmatta kannatintasoa.


(°C)



(min)

Murokeksit / Pasteijat, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	160	20 - 30
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	20 - 35
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Ylä + alalämpö	170	20 - 30


PAISTAMINEN USEILLA KANNATINTASOILLA. Pikkuleivät


(°C)



(min)


2 tasoa 3 tasoa

Murokeksit / Pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Pienet kakut, 20 kpl/pelti, uunin esikuumennus tyhjänä	Kiertoilma	150	23 - 40	1 / 4	-


GRILLI

Esikuumenna tyhjää uunia 5 minuutin ajan.

Grillaa lämpötilan maksimiasetuksella.


(min)



Paahtoleipä	Grilli	1 - 3	5
Naudanlihapihvit, käännä kypsennyksen puolivälissä	Grilli	24 - 30	4

11. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia



Puhdistusaineet

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella.



Jokapäiväisen käyttö

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruoka-roskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipanussa.

Kuivaa sisäosa pehmeällä liinalla jokaisen käyttökerran jälkeen.



Lisävarusteet

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Tarttumattomia lisävarusteita ei saa puhdistaa voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pestä astianpesukoneessa

11.2 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokeroista höyrytoiminnon käytön jälkeen.



Toimintoon: Kiertoilma PLUS suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosan lokeroon. Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

11.3 Poistaminen: uunipeltien kannatinkiskot

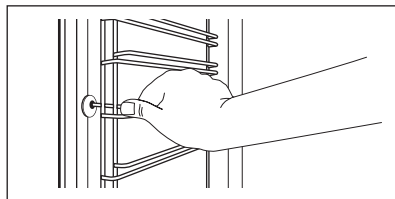
Puhdista uuni poistamalla kannattimet.



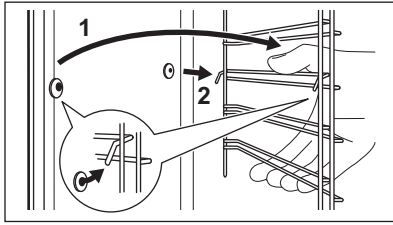
HUOMIO!

Ole varovainen irrottaessasi kannattimia.

1. Vedä uunipeltien kannattimen etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannattimen takaosa irti seinästä ja poista se.



Asenna poistetut lisävarusteet noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

- i** Teleskooppikannattimien kiinnitystappien on osoitettava etuosaan päin.


11.4 Pyrolyysi

- !** **HUOMIO!**
Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat peltien kannattimet.

- i** Älä käynnistä Pyrolyysi-toimintoa, jos et sulkenut uuninluukkua kokonaan. Joissakin malleissa näytössä näkyy "C3", kun virhe tapahtuu.

- !** **VAROITUS!**
Laite kuumenee hyvin kuumaksi. On olemassa palovammojen vaara.




- !** **HUOMIO!**
Jos samaan kaappiin on asennettu muita laitteita, älä käytä niitä Pyrolyysi-toiminnon ollessa toiminnassa. Se voi vahingoittaa laitetta.

1. Pyyhi uunin sisäosa pehmeällä puhdistusliinalla.
2. Puhdista luukun sisäpinta kuumalla vedellä, jotta jäät eivät palaisi siihen kuuman ilman vuoksi.
3. Aseta Pyrolyysi-toiminto. Katso kohta "Päivittäinen käyttö", "Uunitoiminnot".
4. Kun  vilkkuu, käännä lämpötilan säädintä pyrolyysitoiminnon keston asettamiseksi:

Lisätoiminto	Açıklama
P1	Kevyt puhdistus. Kesto: 1 h 30 min.
P2	Normaali puhdistus. Kesto: 3 h.

Pyrolyysitoiminto käynnistyy kahden sekunnin kuluttua.

Voit siirtää puhdistuksen alkamista käyttämällä LOPETUS-toimintoa. Uunin valo on kytketty pois päältä pyrolyysitoiminnon aikana.

5. Voit muuttaa pyrolyysitoiminnon (P1 tai P2) keston oletusasetusta painamalla  asettaaksesi arvon , ja kääntämällä lämpötilan säädintä.
6. Kun uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan, luukku lukittuu. Näytössä näkyy  ja lämpötilanäytön palkit, kunnes luukun lukitus avautuu.
7. Pyrolyysitoiminnon jälkeen näytössä näkyy kellonaika. Uunin luukku on edelleen lukittu.
8. Kun uuni on jäähtynyt, luukun lukitus avautuu.

11.5 Puhdistusmuistutus

Pyrolyysipuhdistuksen tarpeesta ilmoittaa PYR, joka vilkkuu näytössä 10 sekuntia aina kun uuni kytketään toimintaan tai pois toiminnasta.

i Puhdistuksen merkkivalo sammuu:

- Pyrolyysitoiminnon päättyessä
- Jos painat painiketta



samanaikaisesti merkkivalon PYR vilkkuessa näytössä.

11.6 Luukun irrottaminen ja asentaminen

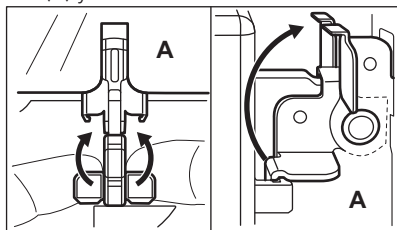
Voit poistaa luukun ja sen sisällä olevat lasilevyt niiden puhdistamiseksi. Lasilevyjen lukumäärä vaihtelee mallikohtaisesti.



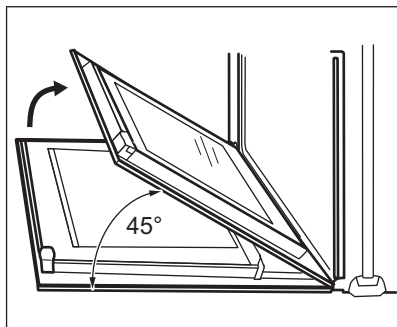
VAROITUS!

Luukku on painava.

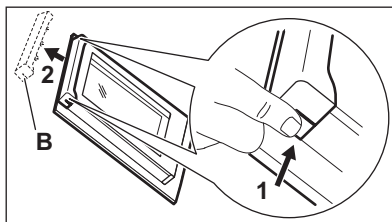
1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Nosta saranoissa olevat lukitusvivut (A) yläasentoon.



3. Sulje luukku, kunnes se on noin 45° kulmassa.



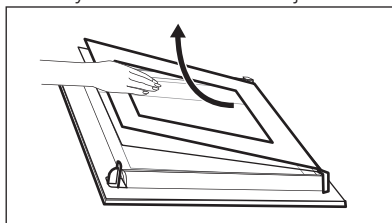
4. Tartu luukkuun käsin kummaltakin puolelta ja vedä se irti uunista ylöspäin suuntautuvassa kulmassa.
5. Aseta luukku ulompi puoli alaspäin pehmeälle ja vakaalle alustalle.
6. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta (B) kummaltakin puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiivistä vapautuu.



HUOMIO!

Lasin, erityisesti sen etukylkien, kovakourainen käsittely voi aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

7. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
8. Tartu lasilevyihin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ulos ohjauksiskosta.



9. Puhdista lasi vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Kuivaa lasilevy varoen.

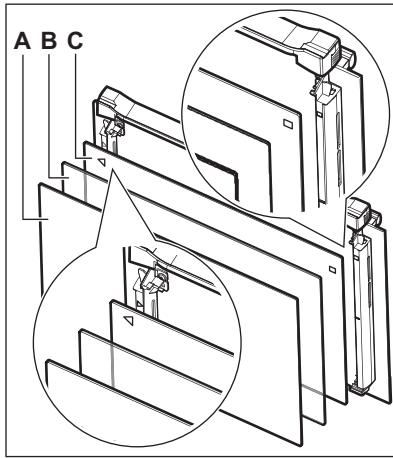
Noudata puhdistuksen jälkeen yllä olevia ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Kiinnitä ensiksi pienin lasilevy, sitten suurempi ja lopuksi luukku.



VAROITUS!

Varmista, että lasit on asetettu oikeaan asentoon. Muutoin luukun pinta voi ylikuumentua.

Varmista, että lasilevyt (C, B ja A) tulevat oikeaan järjestykseen. Aseta ensin lasilevy C, jonka vasemmalle puolelle on painettu neliö ja oikealle puolelle kolmio. Kyseiset merkit on kohokuvioitu myös luukun kehyykseen. Lasissa olevan kolmiomerkin tulee vastata luukun kehyyksessä olevaa kolmiota ja neliömerkin tulee vastata neliötä. Asenna sen jälkeen kaksi muuta lasilevyä.



11.7 Vaihtaminen: Lamppu



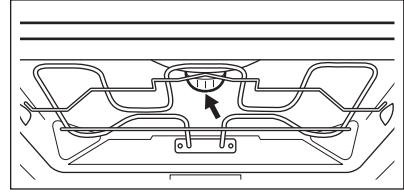
VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

Ylälamppu

1. Irrota lampun suojalasi kiertämällä sitä.



2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

12. VIANMÄÄRITYS







VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Uunia ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista että uuni on liitetty oikein sähköverkkoon (ks. kytkentäkaavio, jos saatavilla).
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Uuni ei kuumene.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katso kohta "Automaattinen virrankatkaisu".
Uuni ei kuumene.	Lapsilukko on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Lapsilukon käyttäminen".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Uuni ei kuumene.	Ovi ei ole kunnolla kiinni.	Sulje luukku kokonaan.
Uuni ei kuumene.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Paistolämpömittari ei toimi.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.
Näytössä näkyy C2.	Haluat käynnistää Pyrolyysi- tai Sulatus-toiminnon, mutta et poistanut paistolämpömittarin pistoketta pistorasiasta.	Poista paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta.
Näytössä näkyy C3.	Puhdistustoiminto ei toimi lainkaan. Luukku ei ole suljettu kokonaan, tai luukun lukitus on viallinen.	Sulje luukku kokonaan.
Näytössä näkyy F102.	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku ei ole suljettu kokonaan. • Luukun lukko on viallinen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sulje luukku kokonaan. • Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. • Käänny asiakaspalvelun puoleen, jos näytössä näkyy F102 uudelleen.
Näytössä näkyy virhekoodi, jota ei ole tässä taulukossa.	Kyseessä on sähköhäiriö.	<ul style="list-style-type: none"> • Kytke laite pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytkintä, ja kytke se takaisin päälle. • Käänny kuluttajaneuvonnan puoleen, ellei virhekoodi katoa näytöstä.
Seuraava toiminto ei tuota hyviä tuloksia: Kiertoilma PLUS.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Et ole valinnut uunitoimintoa, joka tukee Plus Steam -toimintoa.	Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Haluat kytkeä toimintaan True Fan Cooking PLUS -toiminnon, mutta Plus Steam -merkkivalo ei syty.	Plus Steam ei toimi.	Kytke uuni pois päältä irrottamalla ja kiinnittämällä sulaketaulun sulake tai käyttämällä sulaketaulun turvakytintä, ja kytke se takaisin päälle. Katso kohta "Toiminnon asettaminen: Kiertoilma PLUS".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso vastaavat ohjeet.
Laite on kytketty toimintaan, mutta se ei kuumene. Puhallin ei toimi. Näytössä näkyy "Demo".	Esitystila on päällä.	<ol style="list-style-type: none"> Kytke uuni pois toiminnasta. Paina ja pidä alhaalla samanaikaisesti painiketta    °C Näytön ensimmäinen numero ja Demo-merkkivalo alkavat vilkkua. Syötä koodi 2468 kääntämällä lämpötilan säädintä oikealle tai vasemmalle arvojen säätämiseksi ja vahvista painamalla . Seuraava numero alkaa vilkkua. Demo -toiminto kytketty pois päältä, kun vahvistat viimeisen numeron ja koodi on oikein.

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ENERGIATEHOKKUUS

13.1 Tuotetiedot ja tuotteen tietolomake*

Tavarantoimittajan nimi	Husqvarna	
Mallin tunnus	QCE7250W 944182307, 944182342 QCE7250X 944182306, 944182341	
Energialuokka	81,2	
Energiatehokkuusluokka	A+	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnossa	1,09 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnossa	0,69 kWh/ohjelma	
Pesien lukumäärä	1	
Lämpölähde	Sähkö	
Tilavuus	71 l	
Uunityyppi	Kalusteeseen asennettava uuni	
Massa	QCE7250W	37.0 kg
	QCE7250X	37.0 kg

* Euroopan unionissa EU-määräyksiensä 65/2014 ja 66/2014 mukaisesti.

Valko-Venäjän tasavallassa STB 2478-2017:n liitteen G ja STB 2477-2017:n liitteiden A ja B mukaisesti.

Ukrainassa määräyksen 568/32020 mukaisesti.

Energiatehokkuusluokka ei koske Venäjää.

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitettut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

13.2 Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia keittoastioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen ruokien asettamista uuniin.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.

Jälkilämpö

Jos ohjelma Kesto aika- tai Lopetusvalinnalla kytketään toimintaan ja kypsennysaika on yli 30 minuuttia, joissakin uunitoiminnoissa lämpövastukset sammuvat automaattisesti aikaisemmin.

Puhallin ja lamppu toimivat edelleen. Kun uuni kytketään pois päältä, näytössä näkyy jälkilämmön merkkivalo. Lämmön avulla ruoka-aineita voidaan pitää lämpimänä.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Ruokien lämpimänäpito


Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä. Jälkilämmön merkkivalo tai lämpötila syttyy näyttöön.


Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

Kun valitset tämän toiminnon, lamppu sammuu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua.

14. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja

elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä 

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867353301-B-392019



 **Husqvarna**[®]