

## TURVALLISUUSVAROITUKSET

### Lue käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen laitteen käyttöönottoa.

### Säilytä ohjeita huolellisesti.



#### **Tärkeää:**

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Poista kaikki ylimääräiset, uunin sisällä olevat materiaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Näihin materiaaleihin kuuluvat suojapahvit, lehtiset, muovipussit jne.
- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.
- Laite täytyy laittaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se liitetään.
- Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, anna sen käydä tyhjänä täydellä lämpötilalla CONVECTION-toiminnolla vähintään 30 minuutin ajan. Näin poistat uudelle tuotteelle ominaisen hajun ja mahdolliset savut, jotka johtuvat ennen kuljetusta vastuksiin laitetuista suoja-aineista. Tuuleta huone.
- Älä käytä uunia pinnoilla, jotka eivät kestä kuumuutta.
- Uuni on sijoitettava suljettuun tilaan, jossa ei ole vetoa ja jossa se on kaukana lämmönlähteistä eikä altistu suoralle auringonvalolle.
- Pese kaikki varusteet huolella ennen käyttöä joko käsin tai astianpesukoneessa. Murualusta on aina pestävä käsin.
- Uunissa on ajastimen palautusjärjestelmä, josta on hyötyä, kun sähkö keskeytyy enintään 5 sekunniksi.



#### **Varoitus!**

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa laitteen vahingoittumiseen.

- Tämä uuni on suunniteltu ruokien kypsentämiseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin eikä sitä saa muokata tai peukaloida mitenkään.
- Kun uuni on poistettu pakkauksesta, varmista, että sen luukku on ehjä ja täysin toimiva. Uunin luukku on herkästi rikkoontuva, sillä se on valmistettu lasista. Jos luukku on selvästi särkynyt tai naarmuuntunut, se on vaihdettava. Vältä luukun paiskaamista tai siihen kohdistuvia iskuja uunin käytön, puhdistuksen ja siirtämisen aikana. Kun uuni on lämmin, lasille ei saa kaataa kylmää nestettä.
- Aseta uuni vaakasuoralle tasolle vähintään 85 cm:n korkeudelle lasten ulottumattomiin.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu alle 8-vuotiaiden lasten ja sellaisten henkilöiden

käytettäväksi, joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneita tai joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai tietoa, ellei näiden henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö ole opastanut näitä laitteen käytössä ja ker-tonut laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Valvo lapsia ja varmista, etteivät he pääse leikkimään laitteella. Lapset eivät voi puhdistaa laitetta tai huoltaa sitä, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja jatkuvan valvonnan alaisina.

### • Pidä laite ja virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

- Käytössä olevaa laitetta ei saa siirtää.
- Laitetta ei saa käyttää seuraavissa tapauksissa:
  - kun virtajohto on vaurioitunut
  - kun laite on pudonnut, siinä on näkyviä vaurioita tai toimintahäiriöitä. Näissä tapauksissa vaarojen välttämiseksi laite on vietävä lähimpään huoltoliikkeeseen, jossa on myynnin jälkeistä tukea.
- Uunia ei saa koskaan sijoittaa lämmönlähteiden lähelle.
- Uunia ei saa käyttää lämmönlähteenä.
- Uunin sisälle ei saa koskaan laittaa paperia, pahvia eikä muovia. Uunin päälle ei saa koskaan asettaa mitään (välineitä, ritilöitä tai muita esineitä).
- Uunin ylä- ja takaosassa oleviin tuuletusaukkoihin ei saa koskaan laittaa mitään. Varmista, etteivät aukot ole tukossa.
- Tämä uuni on suunniteltu upotusasennettavaksi.
- Älä koskaan laita avoimen luukun päälle painavia esineitä, polttavan kuumia uunivuokia tai astioita. Älä vedä kahvaa alaspäin.
- Kaikenlainen ammattilaiskäyttö, virheellinen käyttö ja käyttöohjeiden vastainen käyttö mitätöivät valmistajan vastuun ja takuun.
- Tämä uuni on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa paikoissa: liikkeen henkilökunnan keittiötilat, toimistot ja muut

työtilat, maatilamatkailupaikat, hotellit, motellit ja muut majoituspaikat.

- Kytke uuni aina irti virransyötöstä, kun sitä ei käytetä.
- Laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen välityksellä tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Laite on asetettava ja sitä on käytettävä siten, että sen takapuoli on seinään päin.
- Älä käytä metallista valmistettuja teräviä tai kulmikkaita osia pellin puhdistamisessa.
- Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden säilytykseen.

Paistoruusteet eivät sovellu ruokien säilyttämiseen varsinkaan silloin, kun ruoat ovat happamia. Älä jätä happamia ainesosia, kuten sitruunamehua tai etikkaa, pitkäksi aikaa varusteiden pinnalle. Happamat ainesosat, kuten sitruunamehu, tomaattimurska ja etikka voivat syövyttää varusteiden pinnan ja pilata sen, mikäli ne ovat pitkään kosketuksissa pinnan kanssa.

### **Palovammavaara!**

Varoitusten laiminlyönti saattaa johtaa palovammoihin.

- Kun laite on käytössä, luukku ja ulkopinnat saattavat olla hyvin kuumia. Käytä aina nuppeja, kahvoja ja painikkeita. Älä koskaan kosketa metalli- tai lasiosia. Käytä patakinnasta tarpeen mukaan.
- Tämä sähkölaite toimii korkeilla lämpötiloilla, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä jätä syttyviä tuotteita uunin lähelle tai uunin alla olevan tason alapuolelle.
- Älä käytä uunia koskaan seinään kiinnitetyn huonekalun tai hyllyn alla tai syyttyvien esineiden, kuten verhojen, kaihdinten jne. lähetyvillä.
- **Jos ruoka tai uunin osat syttyvät tuleen, älä koskaan koeta sammuttaa tulta vedellä. Pidä luukku kiinni, irrota pistoke ja tukahduta liekit kostealla liinalla.**

### **Vaara!**

Varoitusten laiminlyöminen voi aiheuttaa jopa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- **Tarkista seuraavat seikat ennen pistokkeen laittamista pistorasiaan:**
  - Verkköjännite vastaa kilvessä näkyvää arvoa.
  - Pistorasian vähimmäisteho on 16A, ja siinä on maadoitusjohto.

**Valmistaja ei ole vastuussa, jos tätä tärkeää onnettomuuksia ehkäisevää määräystä ei noudateta.**

- Älä jätä virtajohtoa roikkumaan, jottei se pääsisi kosketuksiin uunin kuumien osien kanssa. Älä koskaan irrota laitetta virtajohtosta vetämällä.
- Jos haluat käyttää jatkojohtoa, tarkista, että se on hyvässä kunnossa, siinä on maadoitettu pistoke ja johdinkaapeli, jonka läpimitta on vähintään yhtä suuri kuin laitteen mukana toimitetussa virtajohtossa.
- Sähköiskujen vaaran välttämiseksi virtajohtoa, laitteen pistoketta jne. ei saa koskaan upottaa veteen.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaa valmistaja, valmistajan huoltokeskus tai joka tapauksessa henkilö, jolla on tarvittava pätevyys. Näin mahdolliset vaarat vältetään.
- Henkilöiden vahingoittamattomuuden takaamiseksi laitetta ei saa koettaa purkaa yksin. Ota aina yhteyttä huoltokeskukseen.



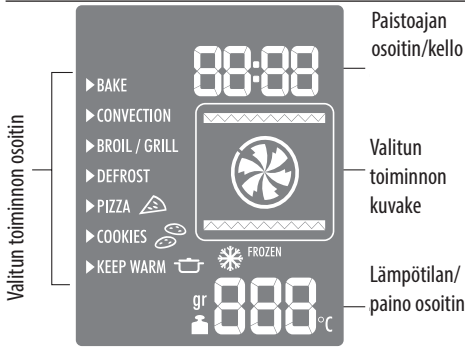
Tämä tuote vastaa elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista esineistä ja materiaaleista annettua määräystä (EY) nro 1935/2004.

### **LAITTEEN KUVAUS**

- A Ylävastus
- B Sisävalo
- C Lasinen luukku
- D Ritilät
- E Pelti
- F Näyttö
- G Ajastinnappi ☺
- H START-käynnistyspainike
- I Käytön punainen merkivalo
- L Sisäisen lämpötilan hallintapainike 
- M Lämpötilan/painon säätönappi 
- N Käynnistys-/stand-by-painike 
- O Toimintojen FUNCTION-valintanappi

- P Alavastus
- Q Pizzalautanen
- R Murualusta
- S Tuuletusvastus (ei näy)

## NÄYTTÖ



## TEKNISET TIEDOT

Jännite: 220–240 V ~ 50/60Hz

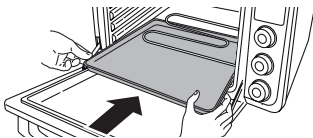
Sähkönkulutus: 2000 W

Mitat LxKxS: 490x445x300

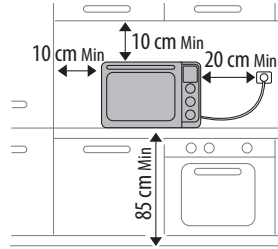
Paino: 11,586 Kg

## ASENNUS JA ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

- Poista kaikki ylimääräiset uunin sisällä olevat materiaalit ennen ensimmäistä käyttökertaa. Näihin materiaaleihin kuuluvat suojapahvit, lehtiset, muovipussit jne.
- Tarkista, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksen aikana.
- Käytä laitetta tasaisella ja tukevalla pinnalla. Ota pois kaikki laitteen päällä olevat esineet. Älä käytä uunia pinnoilla, jotka eivät kestä kuumuutta.
- Pese kaikki varusteet huolella ennen käyttöä joko käsin tai astianpesukoneessa. Murualusta on aina pestävä käsin. Murualusta on asetettava uunin sisälle alas, alavastuksen alle.



- Laite täytyy laittaa vähintään 20 cm päähän pistorasiasta, johon se liitetään. Laita laite 10 cm:n päähän seinästä tai mistä tahansa samalla työtasolla olevasta esineestä ennen käyttöä.



- Ennen kuin käytät uunia ensimmäistä kertaa, anna sen käydä tyhjänä täydellä lämmöllä CONVECTION (kiertoilmapaisto) -toiminnolla vähintään 30 minuutin ajan. Näin poistat uudelle tuotteelle ominaisen hajun ja mahdolliset savut, jotka johtuvat ennen kuljetusta vastuksiin laitetuista suoja-aineista. Tuuleta huone.

## KELLON SÄÄTÖ

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa pistorasiaan tai kun virransyöttö on keskeytynyt, laite antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy neljä katkoviivaa ("--:--"). Viiden sekunnin kuluttua näyttö sammuu, sillä kellonaikaa ei ole asetettu. Laite siirtyy stand-by-tilaan. Kellonaikaa säädetään seuraavasti: Pidä START-käynnistyspainiketta (H) painettuna vähintään 3 sekuntia (kuva 2).

Kellonaika alkaa vilkkua (00:00).

Säädä kellonaika vääntämällä ☺ ajastinruppia (G) (13:00).

Paina START-käynnistyspainiketta (H).

Minuutit alkavat vilkkua (13:00).

Säädä minuutit vääntämällä ☺ ajastinruppia (G) (13:25).

Paina START-käynnistyspainiketta (H).

Näkyviin tulee asetettu aika (13:25).

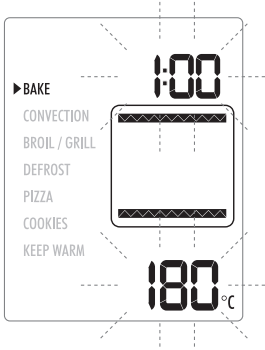
Jos kellonaikaa halutaan muokata myöhemmin, toista yllä kerrotut toimenpiteet. Laitteen on oltava stand-by-tilassa, jotta kellonaikaa voitaisiin muokata.



## BAKE-TOIMINTO (PERINTEINEN PAISTO)

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti lasagnen, cannellonien ja yleisesti ottaen piirakoiden paistoon.

- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N).  
Uuni menee päälle.  
Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännetä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua.
- Näytölle ilmestyvä automaattisesti BAKE-toiminto (perinteinen paisto).

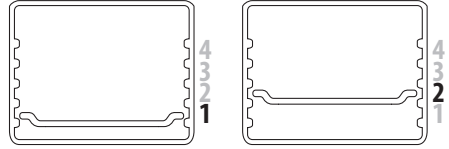


Muokattavat arvot, paisto aika ja lämpötila vilkkuvat. Jos näitä arvoja ei aseteta, näytössä näkyy 1:00 h ja 180°C.

- Väännä lämpötilan/painon säätönuppia / (M) lämpötilan säätämiseksi (vähintään 80°C ja enintään 220°C).
- Väännä ajastinnuppia (G) asettaaksesi paistoajan (vähimmäisarvo on 0:01 minuuttia ja enimmäisarvo on 2:00 tuntia).
- Paina START-käynnistyspainiketta (H) aloittaaksesi esilämmitysvaiheen.  
Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee START-käynnistyspainikkeen (H) ympärillä, syttyy. Näyttöön il-

mestyy kirjoitus "PRE - HEAT" .

- Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, äänimerkki kuuluu.  
Aiemmin asetettu paisto aika alkaa vähentyä.
- Avaa uunin luukku ja laita kypsennettävä ruoka rutilälle (D) tai pellille (E) kohtaan 1 tai kohtaan 2.



- Sulje luukku.
- Kun paisto aika on päättynyt, näyttöön ilmestyy kirjoitus "END" ja äänimerkki annetaan.
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai paiston päätteeksi, kun näytössä näkyy kirjoitus "END", pidä painettuna käynnistys-/stand-by -painiketta (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota ruoka pois paistokintaalla.

Kun BAKE (perinteinen paisto) -toiminto on päällä, toiminnon voi vaihtaa paistoa keskeyttämättä seuraaviin: CONVECTION (kiertoilmapaisto) tai BROIL/GRILL. Riittää, kun vääntää toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) uuden halutun toiminnon valitsemiseksi. Paisto aika ja lämpötila pysyvät aiempien asetusten mukaisina. Lämpötila asetetaan automaattisesti BROIL/GRILLtoiminnossa.

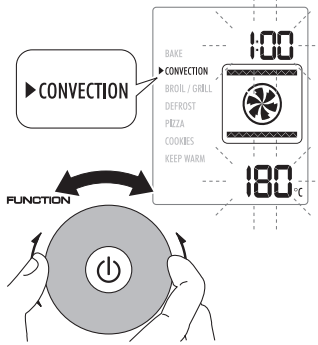
RUOAT	PAINO	RITILÖIDEN/PELLIN KOHTA	LÄMPÖTILA	AIKA (minuuttia)
cannelloni	1000 g	ritilä kohdassa 1	180 °C	35–40
kala	1000 g	pelti kohdassa 2	200 °C	30–35
gratinoidut tomaatit	1000 g	pelti kohdassa 2	200 °C	25–30
sokerikakku	700 g	ritilä kohdassa 1	170 °C	25–30
kuivakakku	750 g	ritilä kohdassa 1	180 °C	30–35
marmeladipiirakka	1000 g	pelti kohdassa 2	180 °C	30–35
plum cake -kakku	900 g	ritilä kohdassa 1	150 °C	85–90
muffinit	12 kpl	pelti kohdassa 2	170 °C	20–25



## CONVECTION-TOIMINTO (KIERTOILMAPAISTO)

Tämä toiminto soveltuu ihanteellisesti suolaisten piirakoiden, siipikarjan, bataattipiirakan jne. kypsennykseen.

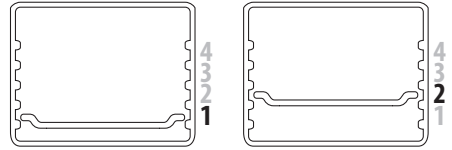
- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N).  
Uuni menee päälle.  
Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännetä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua.
- Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi CONVECTION-tilan.  
Muokattavat arvot, lämpötila ja paisto-aika vilkkuvat. Jos näitä arvoja ei aseteta, näytössä näkyy 1:00 h ja 180°C.



- Väännä lämpötilan/painon säätönuppia (M) lämpötilan säätämiseksi (vähintään 80°C ja enintään 220°C).
- Väännä ajastinnuppia (G) asettaaksesi paistoajan (vähimmäisarvo on 0:01 ja enimmäisarvo on 2:00 tuntia).
- Paina START-käynnistyspainiketta (H) aloittaaksesi esilämmitysvaiheen.

Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee START-käynnistyspainikkeen (H) ympärillä, syttyy. Näyttöön ilmestyy kirjoitus "PRE - HEAT".

- Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, äänimerkki kuuluu.  
Aiemmin asetettu paisto-aika alkaa vähentyä.
- Avaa uunin luukku ja laita kypsennettävä ruoka rutilälle (D) tai pellille (E) kohtaan 1 tai kohtaan 2.



- Sulje luukku.
- Kun paisto-aika on päättynyt, näyttöön ilmestyy kirjoitus "END" ja äänimerkki annetaan.
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai paiston päätteeksi, kun näytössä näkyy kirjoitus "END", pidä painettuna käynnistys-/stand-by (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota ruoka pois paistokintaalla.

Kun CONVECTION-toiminto (kiertoilmapaisto) on päällä, toiminnon voi vaihtaa paistoa keskeyttämättä seuraaviin: BAKE (perinteinen paisto) tai BROIL/GRILL.

Riittää, kun vääntää toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) uuden halutun toiminnon valitsemiseksi.

Paisto-aika ja lämpötila pysyvät aiempien asetusten mukaisina. Lämpötila asetetaan automaattisesti toiminnossa BROIL/GRILL.

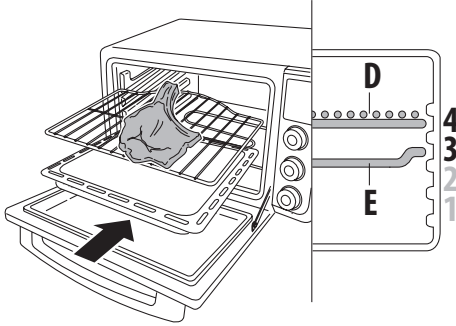
RUOAT	PAINO	RITILÖIDEN/PELLIN KOHTA	LÄMPÖTILA	AIKA (minuuttia)
leipä	500 g	pelti kohdassa 2	170 °C	35–40
suolainen piirakka	700 g	ritilä kohdassa 1	180 °C	30–35
kokonainen broileri	2500 g	pelti kohdassa 1	180 °C	90–100
kanaa palasina	1500 g	pelti kohdassa 1	180 °C	40–45
vartaat	1000 g	pelti kohdassa 2	170 °C	55–60
paisti	1000 g	pelti kohdassa 1	180 °C	75–80
pakastettuja perunoita	1000 g	pelti kohdassa 2	190 °C	55–60
tuoreita perunoita	1000 g	pelti kohdassa 2	190 °C	50–55
pakastecroissantit	6 kpl	pelti kohdassa 2	160 °C	25–30



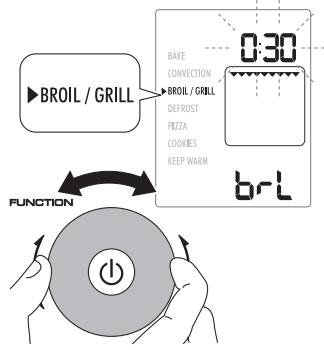
## BROIL/GRILL-TOIMINTO (GRILLIPAISTO)

Tämä toiminto sopii ihanteellisesti kyljysten, makkaroiden ja ribsien paistoon tai ruokien gratinoimiseen.

- Tämä toiminto ei edellytä esilämmitystä.
- Aseta ruoka ritilälle (D) ja laita ritilä uuniin yhdessä pellin (E) kanssa.
- Pelti (E) ja ritilä (D) on asetettava kuvassa näytetyllä tavalla (kohdat 3 ja 4).



- Sulje luukku.
- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N). Uuni menee päälle. Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännetä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua.
- Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi BROIL-/GRILL-tilan. Näyttöön ilmestyy kirjoitus "BRL" ja muokattava arvo, joka viittaa paistoaikaan, vilkkuu. Jos kyseistä arvoa ei aseteta, näyttössä näkyy 0:30 minuuttia.



- Lämpötila asetetaan automaattisesti tässä toiminnossa.
- Väännä ajastinuppia (G) asettaaksesi paistoaajan (vähimmäisarvo on 0:01 ja enimmäisarvo on 2:00 tuntia).
- Paina START-käynnistyspainiketta paiston aloittamiseksi. Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee START-käynnistyspainikkeen (H) ympärillä, syttyy.
- Käännä ruokaa kypsennyksen puoleksavälissä.
- Kun paistoaika on päättynyt, näyttöön ilmestyy kirjoitus "END" ja äänimerkki annetaan.
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai paiston päätteeksi, kun näyttössä näkyy kirjoitus "END", pidä painettuna käynnistys-/stand-by (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota ruoka pois paistokintaalla.

Kun BROIL/GRILL-toiminto on päällä, toiminto voidaan vaihtaa BAKE-toimintoon (perinteinen paisto) tai CONVECTION-toimintoon (kiertoilmapaisto) paistoa keskeyttämättä.

Riittää, kun vääntää toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) uuden halutun toiminnon valitsemiseksi.

Paistoaika pysyy aiemmin asetettuna. Lämpötila asetetaan automaattisesti (180 °C).

RUOAT	PAINO	RITILÖIDEN/PELLIN KOHTA	LÄMPÖTILA	AIKA (minuuttia)
kyljys	3 kpl	ritilä kohdassa 4 pelti kohdassa 3	auto	25–30
tuoremakkarat	400 g	ritilä kohdassa 4 pelti kohdassa 3	auto	20–25
karitsan kyljykset	4 kpl	ritilä kohdassa 4 pelti kohdassa 3	auto	15–20



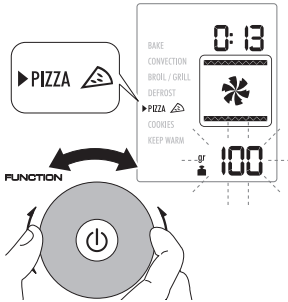
## PIZZA-TOIMINTO

Tämä toiminto on ihanteellinen tuoreiden tai pakastepizzojen paistoon.

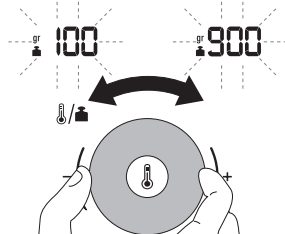
- Se on automaattinen toiminto, jossa on ennalta määritellyt ohjelmat.
- PIZZA-toiminnoissa paistoaika ja lämpötila asetetaan automaattisesti. Paiston päätteeksi voidaan kuitenkin lisätä muutama minuutti tarvittaessa.
- Aseta pizza pizzalautaselle (Q), laita lautanen ritilän päälle (D) ja laita lautanen uunin kohtaan 1.



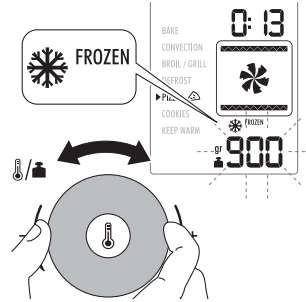
- Sulje luukku.
- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N). Uuni menee päälle. Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua. Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi PIZZA-tilan. Muokattava arvo, joka liittyy pizzan painoon, vilkkuu.



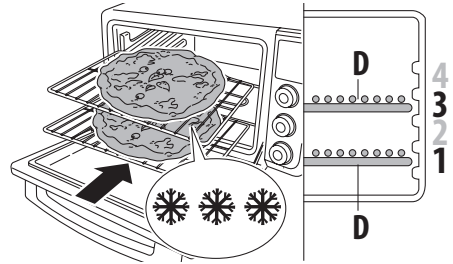
- Väännä lämpötilan/painon säätönuppia (M) pizzan painon asettamiseksi (vähintään 100 g ja enintään 900 g)



ja valitaksesi myös pizzatyypin, joka halutaan paistaa: "tuore" tai "pakaste" (FROZEN).



- Paina START-käynnistyspainiketta (H) paiston aloittamiseksi. Punainen käytön merkivalo (I), joka sijaitsee käynnistyksen START -painikkeen (H) ympärillä, syttyy.
- Tuorepizzan paiston aikana äänimerkki ilmoittaa, että uunin luukku voidaan avata mozzarellan lisäämiseksi pizzan päälle. Näin ei tapahdu pakastepizzan paiston aikana (FROZEN).
- Sulje luukku ja odota, että kypsennysvaihe on päättynyt.
- Kaksi pakastepizzaa (FROZEN) voidaan paistaa samanaikaisesti asettamalla ne kahdelle ritilälle (D) kuvassa osoitetulla tavalla (kohdat 1 ja 3).



Vaihda kahden ritilän paikkaa paiston puolessavälissä.

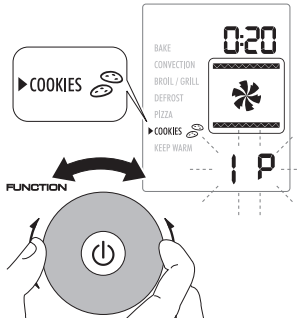
- Kun paistoaika on päättynyt, näytössä vilkkuu kirjoitus "00:00" ja äänimerkki annetaan. Tarvittaessa enintään 10 minuutin enimmäisaika voidaan lisätä. Jos mitään aikaa ei aseteta 5 minuutin sisällä, uuni nollaantuu automaattisesti. Jos aikaa lisätään, ajan päätyttyä esiin tulee kirjoitus "END".
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai paiston päätteeksi, pidä painettuna käynnistys-/stand-by-painiketta (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota pizza tai kaksi pizzaa ulos uunista paistokintaiden avulla.



## COOKIES-TOIMINTO (KEKSIT)

Tämä toiminto soveltuu erinomaisesti herkullisten keksien paistoon.

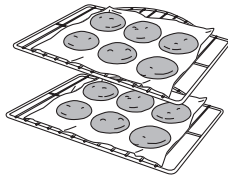
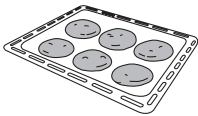
- se on automaattinen toiminto, jossa on ennalta määritellyt ohjelmat.
  - tässä toiminnoissa paistoaika ja lämpötila asetetaan automaattisesti. Paistoaikaa voidaan kuitenkin muokata vääntämällä ajastinrupista ☺ (G).
  - Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N).
- Uuni menee päälle. Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väänneta eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua. Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi tilan COOKIES. Näyttöön ilmestyy kirjoitus "1P", joka vilkkuu.



- Väännä lämpötilan/painon säätönuppia (M) valitaksesi paistettavien keksien lukumäärän: "1P", jos haluat paistaa vain yhdelle tasolle asetetut keksit tai "2P" paistaaksesi keksijä kahdella eri tasolla samanaikaisesti.

1 P

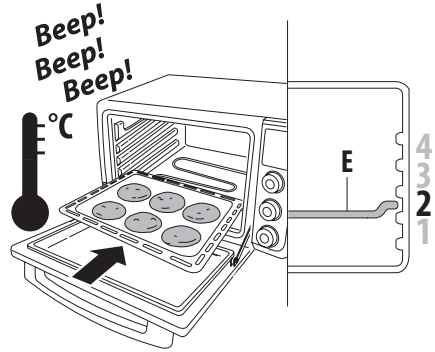
2 P



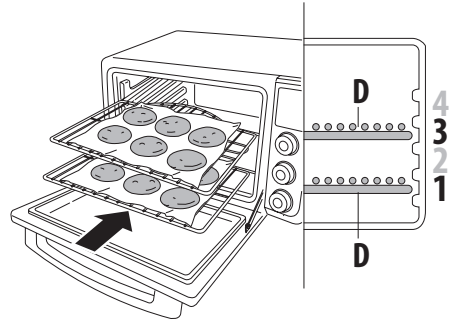
- Paina START-käynnistyspainiketta (H) aloittaaksesi esilämmitysvaiheen. Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee START-käynnistyspainikkeen (H) ympärillä, syttyy. Näyttöön ilmestyy kirjoitus "PRE - HEAT".
- Kun uuni saavuttaa asetetun lämpötilan, äänimerkki kuuluu. Asetettu kypsennysaika ja punainen merkkivalo (I)

vilkkuvat.

- Avaa uunin luukku, aseta keksit pellille (E) (paistaaksesi keksit vain yhdellä tasolla) ja laita pelti uuniin, joka on kohdassa 2.



- keksit voidaan kypsennää samanaikaisesti kahdella eri tasolla. Laita keksit suoraan kahdelle ritilälle (D) leivinpaperin päälle ja laita nämä uuniin kohtaan 1 ja 3. Noin kypsennyksen puolessavälissä käytön punainen merkkivalo (I) vilkkuu ja äänimerkki ilmoittaa, että kahden ritilän asentoa on vaihdettava.



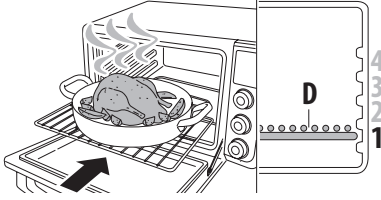
- Sulje luukku.
- Paina START-käynnistyspainiketta (H) paiston jatkamiseksi.
- Kun paistoaika on päättynyt, näyttöön ilmestyy kirjoitus "00:00" ja äänimerkki annetaan. Tarvittaessa enintään 10 minuutin enimmäisaika voidaan lisätä. Jos mitään aikaa ei aseteta 5 minuutin sisällä, uuni nollaan automaattisesti. Jos aikaa lisätään, ajan päätyttyä esiin tulee kirjoitus "END".
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai paiston päätteeksi, pidä painettuna käynnistys-/stand-by -painiketta (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota pelti (E) tai kaksi ritilää (D) ulos paistokintaan avulla.



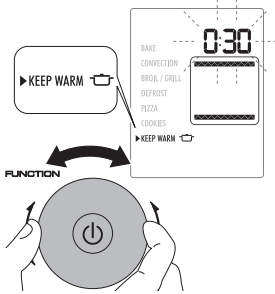


## KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄ PITÄMINEN)

- Aseta aiemmin paistettu ruoka ritilälle (D) tai pellille (E) ja aseta se sitten uunin sisälle kohtaan 1.



- Sulje luukku.
- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N). Uuni menee päälle. Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännätä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua. Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi KEEP WARM -tilan. Muokattava arvo, joka liittyy lämpimänä pitoon, vilkkuu.



- Väännä ajastinnuppia (G) asettaaksesi lämpimänä pitoajan (vähimmäisarvo on 0:01 ja enimmäisarvo on 6:00 tuntia). Lämpötila asetetaan automaattisesti tässä toiminnossa.
- Paina START -käynnistyspainiketta (H) aloittaaksesi ruokien lämpimänä pidon. Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee START -käynnistyspainikkeen (H) ympärillä, syttyy.
- Kun lämpimänä pidon, aika päättyy, näyttöön ilmestyy kirjoitus "END" ja äänimerkki annetaan.
- Jos haluat nollata uunin käytön aikana tai kun lämpimänä pidon aika päättyy ja näyttöön ilmestyy kirjoitus "END", pidä painettunakäynnistys-/stand-by-painiketta (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota ruoka pois paistokintaalla.

## Slow cooker

Tarkan alhaisen lämpötilan ansiosta KEEP WARM -toimintoa voidaan käyttää myös "slow cooker" -toimintona (pitkä paistoaika alhaisella lämpötilalla). Tässä toiminnossa kypsennysajaksi voidaan asettaa jopa 6 tuntia.

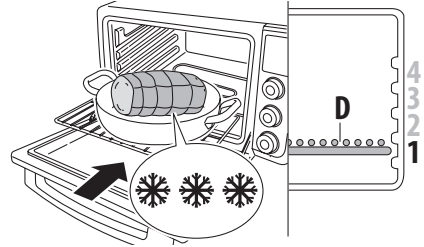


## DEFROST-TOIMINTO (SULATUS)

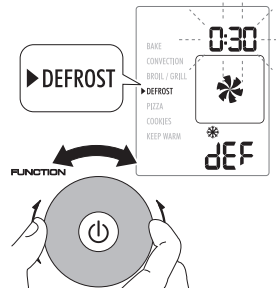
Tämä toiminto soveltuu ihanteellisesti ruoken sulatukseen.

Tarkista ennen tämän toiminnon käyttämistä, että uuni on täysin kylmä.


- Aseta sulatettava ruoka ritilälle (D) tai pellille (E) ja laita se uunin sisälle kohtaan 1.



- Sulje luukku.
- Paina käynnistys-/stand-by-painiketta (N). Uuni menee päälle. Kun uuni on päällä, mutta mitään nuppia ei väännätä eikä mitään painiketta paineta, uuni siirtyy stand-by-tilaan 2 minuutin kuluttua. Näytölle ilmestyvä automaattisesti valittu toiminto on BAKE (perinteinen paisto).
- Väännä toimintojen valintanuppia FUNCTION (O) valitaksesi DEFROST-tilan. Näyttöön ilmestyy kirjoitus "DEF" ja muokattava, paistoaikaan liittyvä arvo vilkkuu. Jos kyseistä arvoa ei aseteta, näyttössä näkyy 0:30.



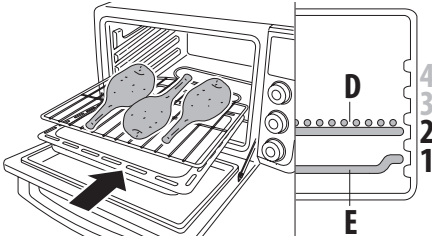
- Väännä nuppia timer (G) asettaaksesi sulatusajan (vähimmäisarvo on 0:01 ja enimmäisarvo on 2:00 tuntia).
- Paina käynnistys START (H) -painiketta aloittaaksesi sulatusohjelman. Punainen käytön merkkivalo (I), joka sijaitsee käynnistys START -painikkeen (H) ympärillä, syttyy.

- Kun sulatusaika on päättynyt, näyttöön ilmestyy kirjoitus "END" ja äänimerkki annetaan.
- Jos haluat nollata uunin, käytön aikana tai sulatuksen päätteeksi, kun näytössä näkyy kirjoitus "END", pidä painettuna käynnistys-/stand-by  -painiketta (N) 2 sekunnin ajan.
- Avaa uunin luukku ja ota ruoka pois.

## VINKKEJÄ TERVEELLISEEN RUOANLAITTOON

Kun hyvin rasvapoista ruokaa kypsennetään, BAKE- ja CONVECTION-toiminnoissa ruoka kannattaa asettaa suoraan kohtaan 2 asetetulle rutille ja pelti kannattaa asettaa kohtaan 1.

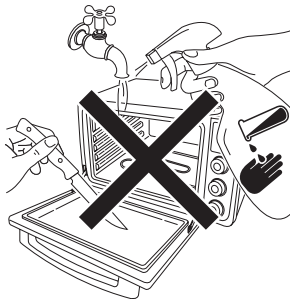
Näin liiallinen rasva kerääntyy pellille.



## PUHDISTUS JA HUOLTO

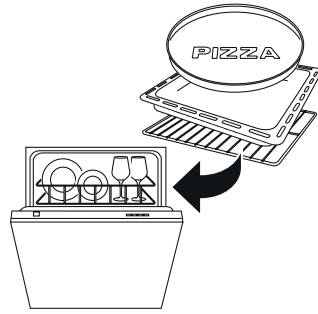
Säännöllisesti tehtävä puhdistus ennaltaehkäisee savun ja pahan hajun kypsennyksen aikana. Älä anna rasvan kerääntyä laitteen sisälle.

- Irrota pistoke ja anna uunin jäähtyä ennen mitään huolto- tai puhdistustoimenpidettä.
- Puhdista uunin luukku, sisäseinämät ja ulkopinnat vesiliuksella, jossa on mietoa pesuainetta. Kuivaa hyvin.
- Älä käytä puhdistuksessa hankaavia, syövyttäviä tai happamia aineita, syttyviä nesteitä tai teräviä metallisia harjoja. Älä koskaan upota laitetta veteen. Älä pese sitä juoksevan veden alla.

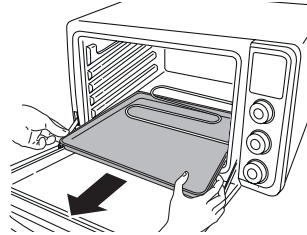


Ole varovainen, ettei uunin yläpuolella oleviin aukkoihin pääse vettä tai saippuaa.

- Varusteet voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa. Murualusta on pestävä aina käsin, ja se on kuivattava huolella.

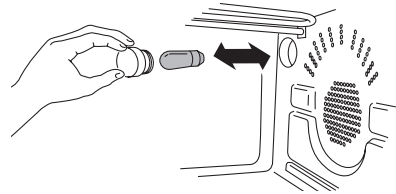


- Ota murualusta (R) pois uunista.



Pese se käsin. Jos liika on pinttynyt, huuhtele alusta kuumalla saippuavedellä ja puhdista se tarvittaessa varoen sienellä naarmuttamatta.

- Kun uuni on päällä, sen sisällä oleva valo (B) on aina päällä. Vaihda lamppu seuraavasti: irrota pistoke pistorasiasta, kierrä auki lasinen kansi ja vaihda lamppu uuteen samantyyppiseen lamppuun, joka kestää korkeita lämpötiloja, ja kierrä lasinen kansi jälleen paikoilleen. (Lampun tyyppi: E14, 15W, 300 °C).



## HÄVITTÄMINEN



Laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteen tapaan, vaan se on toimitettava valtuutettuun kierrätyskeskukseen.

## TOIMINTAHÄIRIÖT

VIRHEVIESTI NÄYTÖSSÄ	KUVAUS	MAHDOLLINEN ONGELMA	RATKAISU
E0:11 Err	Lämpötila-anturin toimintahäiriö	Elektroninen ohjaus on havainnut lämpötila-anturin toimintahäiriön	Ota virhenumero muistiin. Nollaa ohjaus pitämällä käynnistys-/stand-by-painiketta (N) painettuna 2 sekunnin ajan ja irrota pistoke pistorasiasta. Lämpötila-anturi saattaa olla vaurioitunut. Ota yhteyttä De Longhin valtuutettuun huoltokeskukseen ja ilmoita virhenumero.
E0:12 Err	Lämpötila-anturin toimintahäiriö	Elektroninen ohjaus on havainnut lämpötila-anturin toimintahäiriön	Ota virhenumero muistiin. Nollaa ohjaus pitämällä käynnistys-/stand-by-painiketta (N) painettuna 2 sekunnin ajan ja irrota pistoke pistorasiasta Lämpötila-anturi saattaa olla vaurioitunut. Ota yhteyttä De Longhin valtuutettuun huoltokeskukseen ja ilmoita virhenumero.
E0:21 Err	Asetettua lämpötilaa ei saavutettu: Uuni ei onnistunut saavuttamaan asetettua lämpötilaa kohtuullisen ajan kuluessa	Elektroninen ohjaus on havainnut liiallisen toiminta-ajan uunia varten asetetun lämpötilan saavuttamisessa	Ota virhenumero muistiin. Nollaa ohjaus pitämällä käynnistys-/stand-by-painiketta (N) painettuna 2 sekunnin ajan ja irrota pistoke pistorasiasta Tarkista ensin, että uunin luukku oli kunnolla kiinni käytön aikana Jos luukku pidetään auki käytön aikana, uuni ei kykene saavuttamaan asetettua lämpötilaa. Jos luukku oli kunnolla kiinni, vastukset saattavat olla vaurioituneet. Ota yhteyttä De Longhin valtuutettuun huoltokeskukseen ja ilmoita virhenumero.
E0:22 Err	Yliämpötila: Uunin lämpötila on liian korkea	Elektroninen ohjaus on havainnut liian korkean lämpötilan uunin sisällä	Ota virhenumero muistiin. Nollaa ohjaus pitämällä käynnistys-/stand-by-painiketta (N) painettuna 2 sekunnin ajan ja irrota pistoke pistorasiasta Uunin elektroninen ohjaus saattaa olla vaurioitunut. Ota yhteyttä De Longhin valtuutettuun huoltokeskukseen ja ilmoita virhenumero.
E0:27 Err	Yllättävä kuumentuminen: Lämpötila-anturi on havainnut lämpötilan nousseen, vaikka vastukset olivat pois päältä	Elektroninen ohjaus on havainnut yllättävän kuumentumisen uunin sisällä, vaikka vastukset olivat pois päältä	Ota virhenumero muistiin. Nollaa ohjaus pitämällä käynnistys-/stand-by-painiketta (N) painettuna 2 sekunnin ajan ja irrota pistoke pistorasiasta Tämä virhe voi esiintyä, jos DEFROST-toiminto oli laitettu päälle, kun uuni oli vielä kuuma edellisen käytön jäljiltä. Varmista, että uuni oli kunnolla jäähtynyt ennen DEFROST-toiminnon aloittamista. Jos DEFROST-toimintoa ei ollut käytetty, elektroninen ohjaus saattaa olla vaurioitunut. Ota yhteyttä De Longhin valtuutettuun huoltokeskukseen ja ilmoita virhenumero.

<b>MAHDOLLINEN ONGELMA</b>	<b>RATKAISU</b>
Uuni ei mene päälle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa</li> <li>- Laita pistoke toiseen pistorasiaan</li> <li>- Tarkista, että sähköpiirin kytkin toimii oikeaoppisesti</li> </ul> <p>Jos nämä ratkaisukeinot eivät tepsii, uuniin on luultavasti tullut jokin häiriö. Ota yhteyttä Dè Longhin huoltoliikkeeseen.</p>
Näytön valo on sammunut	<p>Uunin elektroninen ohjaus on siirtynyt stand-by-tilaan käyttämättömänä oltuaan, jos aikaa ei ollut asetettu.</p> <p>Kun aika on asetettu, näytön valo on aina päällä.</p>
Aika on kadonnut	<p>Jos aiemmin asetettu aika on kadonnut, yli 5 sekunnin sähkökatkos on tapahtunut. Elektroninen ohjaus on nollaantunut.</p> <p>Aseta aika uudelleen.</p>
Uunin valo on sammuksissa, vaikka uuni on päällä	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uunin lamppu on rikki. Vaihda se.</li> <li>- Uunin lamppua ei ole kierretty oikeaoppisesti paikoilleen. Tarkista, että lamppu on kunnolla kierrettynä.</li> </ul> <p>Jos nämä ratkaisukeinot eivät tepsii, lampun elektroniseen ohjaimen on luultavasti tullut jokin häiriö. Ota yhteyttä Dè Longhin huoltoliikkeeseen.</p>
Pizza ei kypsytasaisesti	<p>Jotkin hyvin suuret pizzat tai pizzat, joiden taikina tai ainesosat ovat erityisiä, saattavat kypsyä epätasaisesti.</p> <p>Hyvän lopputuloksen takaamiseksi pizzaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana.</p>
Uunin aukoista tulee höyryä	<p>Tämä on normaalia. Uunissa on tuuletusaukot, jotta kosteista ruoista tuleva liiallinen kosteus pääsisi ulos.</p>
Luukun lasin sisäpuolella on vesipisaraita.	<p>Tämä on normaalia. Erityisen kosteiden ruokien aikaansaama lauhde valuu lasin sisäpinnalta luukun sisäpuolella alhaalla olevaan uraan.</p>

## RUOKAOHJEET

---

### TUORE PIZZA

---

Ainesosat:	Määrä:
vettä	200 g
tuorehiivaa	7 g
vehnäjuuhoja W330 (tai manitoba-juuhoja)	210 g
durum-vehnäjuuhoja	50 g
ekstraneitsytoliiviöljyä	15 g
keittiösuolaa	6 g
mozzarellaa	100 g
tomaattia	
suolaa	maun mukaan
oreganoa	maun mukaan

1. Valmistele pizzataikina. Liuota yleiskoneen kulhossa hiiva veteen, lisää jauhot ja sekoita noin 7–8 minuutin ajan. Irrota taikina välillä koneen vatkaimesta kaapimisen avulla.
2. Lisää suola vähän kerrallaan ja lisää lopuksi myös öljy norena. Kun öljy on imeytynyt kokonaan taikinaan, rasvaa alusta ja kaada taikina sen päälle. Tee taikinasta pallo.
3. Laita pallo hieman öljytyyn suureen astiaan, peitä astia kelmulla tai puhtaalla keittiöliinalla, ja anna kohota lämpimässä paikassa suojassa vedolta.
4. Anna taikinan kohota vähintään kaksinkertaiseksi (noin puolentoista tunnin ajan) ja levitä sitten pizza. Laita taikina kevyesti jauhotetulle alustalle ja levitä se käsin. Öljyä mukana toimitettu pizzalautanen, aseta sen päälle taikina ja täytä taikina tomaattimurskalla, hyppysellisellä suolaa ja oreganolla.
5. Laita pizzalautanen uuniin sisälle kiskoon 1 asetetulle ritilälle. Valitse PIZZA-toiminto, aseta painoksi 800 g ja paina käynnistyksen START-painiketta (H).
6. Kuusi minuuttia ennen ajan päättymistä uuni antaa äänimerkin. Lisää mozzarellakuutiot ja jatka paistoa.
7. Tarjoile.

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

---

Ainesosat:	Määrä:
tuoreita lasagnelevyjä	10 kpl
valkokastiketta	1 l
jauhelihakastiketta	500 g
grana-juustoa	100 g

1. Valmista ensin jauhelihakastike ja valkokastike erikseen.
2. Tee lasagne. Ota suorakulmion muotoinen uunivuoka, jonka mitat ovat 30X20 cm. Levitä valkokastiketta tasaisesti

koko pinnalle. Aseta lasagnelevyt päälle ja kaada päälle valkokastiketta.

3. Levitä sitten jauhelihakastike ja juustoraaste päälle niin, että koko pinta peittyy. Kokoa sitten toinen kerros ja jatka, kunnes ainesosat loppuvat. Laita ylimmäiseksi kerros jauhelihakastiketta ja ripottele runsaasti grana-juustoa päälle.
4. Valitse BAKE-toiminto, aseta lämpötilaksi 180°C ja ajaksi 40 minuuttia. Paina käynnistyksen START-painiketta (H). Uuni aloittaa esilämmityksen. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paistoaika. Laita vuoka kiskoon 1 asetetulle ritilälle ja paista asetetun ajan verran.
5. Ota ajan loputtua pois uunista ja anna jäähtyä hetken ennen tarjoilemista.

### JUUSTO- JA PINAATTITÄYTEISET KANARULLAT

---

Ainesosat:	Määrä:
kanan rintafileitä	4
juustosiivuja	2
esikeitettyä pinaattia	200 g
ekstraneitsytoliiviöljyä	maun mukaan
suolaa ja pippuria	maun mukaan
salvian lehtiä	maun mukaan
rosmariinia	maun mukaan

1. Levitä kaikki kanan rintafilet alustalle ja nuiji niitä kevyesti lihanuijalla. Lisää suola ja pippuri sekä hienonnettu rosmariini- ja salviaiseos. Aseta fileiden päälle pinaatit ja suikaloitu juusto.
2. Rullaa kanafleet ja sulje ne hammastikulla tai keittiönarulla.
3. Asettele rullat leivinpaperin päälle pellille.
4. Valitse CONVECTION-toiminto, aseta lämpötilaksi 180°C ja paistoaajaksi 30 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
5. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paistoaika. Laita pelti kiskoon 2 ja paista asetetun ajan verran.
6. Tarjoile viipaleina.

## POTKAPAISTI, SEESAMPERUNAT JA SIPULI-INKIVÄÄRIKASTIKE

Ainesosat:	Määrä:
possun potka (2 kokonaista potkaa, jotka on halkaistu pituussuunnassa)	1,4 kg
punaisia luomuperunoita	500 g
selleri-porkkana-sipuli-seos	maun mukaan
valkosipulia	2 kpl
Dijon-sinappia	1 rkl
mausteneilikkaa	6 kpl
salviaa, rosmariinia	maun mukaan
ekstraneitsyliiviöljyä	3 g
sipulia	150 g
tuoretta inkivääriä	30 g
suolaa ja pippuria	maun mukaan

1. Anna potkien maustua päivän marinadissa, jossa on sinappia, kaksi ruokalusikallista öljyä, mausteneilikajauhetta, valkosipulia, yrttejä, lasillinen kuivaa valkoviiniä, suolaa ja pippuria.
2. Leikkaa porkkanat, selleri ja sipuli pieniksi kuutioiksi. Lisää ne lihan joukkoon ja asettele pellille.
3. Laita pelti kiskoon 1. Sulje luukku ja aseta uunin toiminnoksi KEEP WARM 4 tunnin ajaksi.
4. Pese sillä välin perunat ruokasoodalla ja leikkaa ne sitten 3 x 3 cm:n kokoisiksi kuutioiksi.
5. Keitä perunoita suolavedessä, kunnes ne ovat al dente. Ota ne sitten pois vedestä ja mausta suolalla, pippurilla, öljyllä ja lisää joukkoon seesaminsienet.
6. Leikkaa sipuli palasiksi ja kypsennä se 500 grammassa vettä, kunnes se on kermamaista. Lisää joukkoon inkivääriraaste ja riisijauho ripotellen. Sekoita sauvasekoittimella. Tarkista suola. Kastikkeen on oltava kermamaista. Keitä sitä vielä tarvittaessa.
7. Ota potkat pois uunista, laita vihannekset ja paistolimet erikseen. Laita perunat pellille.
8. Sekoita paistolieppi pieneen määrään ekstraneitsyliiviöljyä.
9. Valitse CONVECTION-toiminto, aseta lämpötilaksi 220°C ja paistoaajaksi 30 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
10. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paisto aika. Laita pelti kiskoon 2 ja paista asetetun ajan verran.
11. Kun potkat ovat kullanuskeita, ota ne uunista ja tarjoile kahden kastikkeen kanssa.

## HAMMASAHVENIA VÄLIMEREN TYYLIIIN

Ainesosat:	Määrä:
hammasahvenia	2
kirsikkatomaatteja	200 g
taggiasca-lajin oliiveja	100 g
Valkosipulin kynsiä	1
timjampia	maun mukaan
suolaa	maun mukaan
pippuria	maun mukaan
oliiviöljyä	maun mukaan

1. Suomusta ensin ahvenet ja perkaa ne. Laita kalan sisään suolaa ja pippuria. Lisää yksi valkosipulin kynsi ja kaksi timjamin oksaa.
2. Laita öljy pellille ja asettele ahvenet sen päälle.
3. Halkaise kirsikkatomaatit kahtia ja kaada ne pellille oliivien joukkoon. Lisää suola.
4. Valitse BAKE-toiminto, aseta lämpötilaksi 200°C ja paistoaajaksi 35 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
5. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paisto aika. Laita pelti kiskoon 2 ja paista asetetun ajan verran.
6. Tarjoile.

## MARMELADIPIIRAKKA

Ainesosat:	Määrä:
jauhoja	250 g
sokeria	110 g
voita	125 g
kananmunia	1 kokonainen ja 1 keltuainen
suolaa	1 hyppysellinen
marmeladia	200 g

1. Sekoita kaikki ainesosat (paitsi marmeladi) yleiskoneessa. Ota 1/3 taikinasta erilleen. Sitä tarvitaan koristelussa.
2. Kaulitse loput taikinasta kaulimella ja vuoraa voideltu ja jauhottu vuoka taikinalla.
3. Lisää marmeladi ja koristele piirakka asettelemalla sen päälle taikinasuikaleita.
4. Valitse BAKE-toiminto, aseta lämpötilaksi 180°C ja paistoaajaksi 35 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
5. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paisto aika. Laita piirakkavuoka kiskoon 1 asetetulle ritalle ja paista asetetun ajan verran.

## SOKERIKAKKU

Ainesosat:	Määrä:
kananmunia	6 kpl
sokeria	190 g
puolikarkeita vehnäjauhoja	150 g
perunajauhoja	75 g
vanilliinia	2 g

1. Vatkaa kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää joukkoon siivilöidyt jauhot, perunajauhot ja vanilliini. Sekoita vispilällä, kunnes tuloksena on tasainen seos. Varo, ettei seos lätsähdä.
2. Voitele ja jauhota piirakkavuoka, jonka halkaisija on 26 cm, ja kaada taikina keskelle kunnolla tasoittaen.
3. Valitse BAKE-toiminto, aseta lämpötilaksi 170°C ja paistoaajaksi 30 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
4. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paistoaika. Laita piirakkavuoka kiskoon 1 asetetulle ritalälle ja paista asetetun ajan verran.

## PLUM CAKE -KAKKU

Ainesosat:	Määrä:
voita	250 g
sokeria	250 g
kananmunia	3 kokonaista ja 2 keltuaista
jauhoja	250 g
rusinoita	80 g
rommia	1 pieni lasillinen
suolaa	1 hyppysellinen

1. Sekoita (vähintään 2 tuntia huoneenlämmössä olleeseen) voihin sokeri, kunnes seos on valkoista.
2. Lisää kananmunat yksitellen. Lisää jauhot joukkoon vähän kerrallaan ja lisää hyppysellinen suolaa. Lisää joukkoon rommi ja rusinat (liuota rusinoita ensin 30 minuuttia haaleassa vedessä).  
Kun olet puristanut rusinat kuiviksi, jauhota ne niin, etteivät ne jää piirakkavuoaan pohjalle paiston aikana.
3. Kaada seos suorakulmion muotoiseen voideltuun ja jauhotettuun vuokaan.
4. Valitse BAKE-toiminto, aseta lämpötilaksi 150°C ja paistoaajaksi 90 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H). Uuni aloittaa esilämmitysvaiheen.
5. Kun lämpötila on saavutettu, näytössä näkyy paistoaika. Laita plum cake-vuoka kiskoon 1 asetetulle ritalälle ja paista asetetun ajan verran.

## PÄHKINÄISET SUKLAALASTUT

Ainesosat:	Määrä:
kuorittuja hasselpähkinöitä	110 g + 50 g
ruokosokeria	50 g
soijamaitoa	50 ml
spelttijauhoja	25 g
kaakaojauhetta	5 g
maissitärkkelystä	10 g
tummaa suklaata lastuina	15 g

1. Hienonna pähkinät ja sokeri tehosekoittimessa hyvin hienoksi seokseksi.
2. Siivilöi jauhot, tärkkelys ja kaakaojauhe kulhoon. Lisää pähkinäseos ja lopuksi suklaa. Kaada soijamaito joukkoon ja sekoita voimakkaasti, kunnes seos on tasaista ja melko kosteaa.
3. Laita kulho jääkaappiin vähintään tunniksi niin, että seos kovettuu ja sitä voidaan työstää käsin.
4. Tee seoksesta suikaleita ja sitten palloja. Asettele pallot kahdelle ritalälle leivinpaperin päälle. Litistä pallot haarukalla ja ripottele niiden päälle pähkinärouhetta. Valitse COOKIES-toiminto ja laita asetukseksi 2P. Paina START-käynnistyspainiketta (H).
5. Kun lämpötila on saavutettu, uuni siirtyy stand-by-tilaan ja näytössä oleva paistoaika vilkkuu. Laita ritalät kiskoihin 1 ja 3 ja aseta ajaksi 20 minuuttia. Paina START-käynnistyspainiketta (H).
6. Kun paisto on puolessavälissä ja uuni antaa äänimerkin ja näytössä oleva paistoaika vilkkuu, vaihda kahden ritalän paikkaa keskenään ja paina käynnistyksen START-painiketta (H).
7. Tarjoile keksit.