

**FI** Käyttö- ja huolto-opas



SENSING THE DIFFERENCE



## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa sekä itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia varoituksia. Lue ne aina ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollisista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista.

Kaikkien turvallisuutta koskevien viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:



#### **VAARA**

Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.



#### **VAROITUS**

Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan, miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:

- Säilytä nämä ohjeet lähettyvillä myöhempää käyttöä varten.
- Käytä suojakäsineitä aina, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- Laitteen käsittely ja asennus edellyttää kahta tai useampaa henkilöä.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteiden aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltoteknikko, ja ne on suoritettava valmistajan ohjeiden ja paikallisten turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan liittää sähköverkkoon, kun laite on upotettu kalusteisiin.
- Nykyisten turvallisuusmääräysten mukaisesti asennuksessa on käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jatkojohtoja tai haaroituspistorasioita.
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, jota voidaan ohjata kauko-ohjaimella tai ajastimella.
- Älä vedä syöttövirtajohdosta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla.

- Jos induktiolevyn pinnassa on halkeamia, älä käytä sitä ja sammuta laite sähköiskujen välttämiseksi (koskee vain induktiotoimisia malleja).
- Älä koske laitetta millään märällä ruumiinosalla äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen).  
Valmistaja ei ole missään vastuussa henkilöille, eläimille tai omaisuudelle aiheutuneista vahingoista, jos näitä ohjeita ja turvallisuusmääräyksiä ei noudateta.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta lämmityselementtejä.  
Hyvin pienet lapset (0–3-vuotiaat) ja leikki-ikäiset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai psyykkisesti vajaakykyiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt ainoastaan, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Pidä kankaat tai muut tulenarat materiaalit pois kosketusetäisyydeltä laitteesta, kunnes kaikki laitteen osat ovat täysin jäähtyneet.
- Avaa luukku varovasti kypsennyksen päätyttyä. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Kun luukku on kiinni, käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta tulee ulos kuumaa ilmaa. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen; ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia.  
Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa laitetta.

- Älä käytä synteettisistä materiaaleista tehtyjä astioita.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo aina kypsymistä tarkasti silloin, kun valmistat runsaasti rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Ylikuumentunut rasva sekä öljy syttyy helposti palamaan. Valvo jatkuvasti ruoanvalmistusta, jos käytät valmistuksessa runsaasti rasvaa, öljyä tai alkoholia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä).
- Älä koskaan käytä puhdistamiseen höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana. Roiskeet ja tippuneet ruokakokkareet on poistettava uunista ennen puhdistusjaksoa (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Pyrolyysijakson aikana ja sen jälkeen on eläimet pidettävä loitolla laitteen sijaintipaikasta (koskee vain uuneja, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin välttyt sähköiskun vaaralta.
- Älä peitä paistoastiasa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).

### **Kodinkoneiden hävittäminen**

- Tämä laite on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

## **ASENNUS**

Kun olet purkanut uunin pakkauksesta, varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

### **KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN**

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen. Poista lastut ja sahanpuru huolellisesti.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- Laitteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

## **SÄHKÖLIITÄNTÄ**

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>), sen saa tehdä vain pätevä sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## **YLEISIÄ SUOSITUKSIA**

### **Ennen käyttöä:**

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

### **Käytön aikana:**


- Älä laita luukun päälle painoja; se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumun uunin sisään; emalipinnoitus saattaisi nimittäin vahingoittua.
- Älä koskaan vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, sillä emalipinnoitus voi vaurioitua.
- Varmista, että muiden lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastotekijöille.

## **YMPÄRISTÖNSUOJELU**

### **Pakkauksen hävittäminen**

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.


### **Tuotteen hävittäminen**

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua tuotteen asiattomasta hävittämisestä.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

### **Energiansäästövinkejä**

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Kytke uuni pois toiminnasta 10–15 minuuttia ennen asetetun paistoajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä sen jälkeen kun uuni on sammutettu.

## **VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS**

- Laitteen suunnittelussa, valmistuksessa ja jakelussa on noudatettu seuraavia Euroopan unionin direktiivejä: LVD 2014/35/ EU, EMC 2014/30/EU ja RoHS 2011/65/ EU.
- Tämä laite on suunniteltu olemaan kosketuksessa elintarvikkeisiin, ja se noudattaa eurooppalaista asetusta  nro 1935/2004.
- Tämä laite noudattaa EU:n asetusten 65/2014 ja 66/2014 energiamerkintä- ja ekosuunnitteluvaatimuksia eurooppalaisen standardin EN 60350-1 mukaisesti.

## VIANETSINTÄ

### Uuni ei toimi:

- Varmista, että verkossa on jännite ja että uuni on kytketty verkkoon.
- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

### Uunin luukku ei avaudu:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **Tärkeää:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

### Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

- Jos näytössä näkyy kirjain "F" ja jokin numero, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse kohdassa Vianetsintä annettujen vinkkien avulla.
2. Kytke laite irti sähköverkosta ja takaisin toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

**Jos vika ei ole korjautunut yllä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.**

Ilmoita aina:

- vian laatu
- uunin tyyppi ja malli
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvässä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin
- täydellinen osoitteesi
- puhelinnumerosi.

**SERVICE** 0000 000 00000



Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun **huoltopalveluun** (näin voit olla varma siitä, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein).

## PUHDISTUS



### **VAROITUS**

- **Älä koskaan käytä puhdistamiseen hörypesuria.**
- **Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**

### Uunin ulkopinnat

**TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos tällaista ainetta pääsee vahingossa kosketukseen laitteen kanssa, pyyhi se heti pois kostealla mikrokuituliinalla.**

- Puhdista pinnat kostealla mikrokuituliinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

## Uunin sisätila

**TÄRKEÄÄ: Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.**

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä uuneille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden valmistajien ohjeita huolellisesti.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispesuaineella. Puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

**HUOM.: Luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille voi muodostua kosteutta paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) pitkän kypsennyksen aikana. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.**

## Varusteet:

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintaila, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

## Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

**TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa, mikä heikentää uunin itsepuhdistusominaisuuksia.**

- Anna uunin toimia kiertoilmatoiminnolla tyhjänä 200 °C:n lämpötilassa noin tunnin ajan
- Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin ryhdyt poistamaan mahdollisia ruoanjäänteitä sienellä.

## Pyrolyysitoiminnolla varustettujen uunien puhdistusjakso:

-  **VAROITUS** - **Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.**
- **Pidä lapset loitolla uunista pyrolyysijakson aikana.**

Tämä toiminto polttaa uunin sisälle kypsennyksen aikana roiskuneen lian noin 500 °C:n lämpötilassa. Näin korkeassa lämpötilassa lika muuttuu kevyeksi tuhaksi, joka on helppo pyyhkiä pois kostealla liinalla kun uuni on jäähtynyt. Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee savua tai käryä esikuumennuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
  - Kaikki varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista (myös sivurutilät).
  - Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen pyrolyysitoiminnon käynnistämistä.  
Laitteessa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:
1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): energiankulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsennänyt lihaa 2–3 kertaa peräkkäin).
  2. Standardijakso (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.
- On joka tapauksessa suositeltavaa suorittaa itsepuhdistusjakso tietyn käyttökertojen määrän jälkeen likaisuudesta riippuen. Näyttöön tulee asiaa koskeva viesti.

**HUOM.: Pyrolyysijakson aikana uunin luukku ei voi avata. Se pysyy lukossa, kunnes uunin sisälämpötila on palannut turvalliselle tasolle.**



## HUOLTO

### VAROITUS

- Käytä suojakäsineitä.
- Tee kuvatut toimenpiteet uunin ollessa kylmä.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

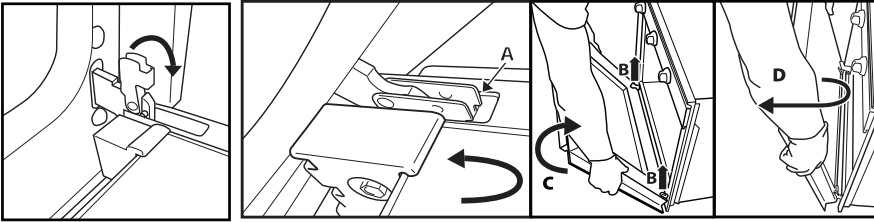
## LUUKUN IRROTTAMINEN

### Uunin luukun irrottaminen:

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja ja työnnä niitä eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

### Luukun kiinnittäminen paikalleen:

1. Laita saranat paikoilleen.
2. Avaa luukku kokonaan.
3. Laske alas lukitusvivut.
4. Sulje luukku.



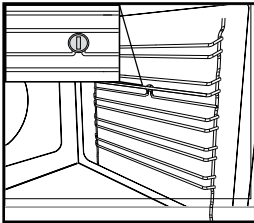
Kuva 1

Kuva 2

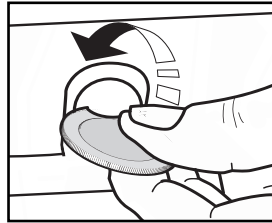
## SIVUKANNATTIMIEN POISTAMINEN

Joissain malleissa sivuilla olevissa varusteiden kannattimissa on kaksi kiinnitysruuvia (Kuva 3), jotka pitävät ne paikoillaan.

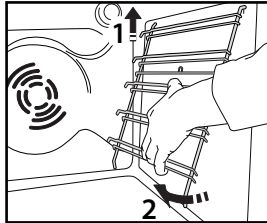
1. Poista oikealla ja vasemmalla olevat ruuvit sekä niiden laatat kolikon tai työkalun avulla (Kuva 4).
2. Irrota kannattimet nostamalla (1) ja kääntämällä (2) niitä kuten kuvassa Kuva 5.



Kuva 3



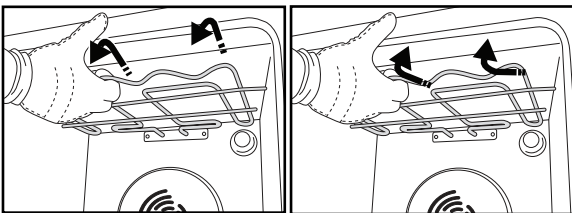
Kuva 4



Kuva 5

## YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

1. Irrota varusteiden sivukannattimet.
2. Vedä vastusta hieman ulos (Kuva 6) ja laske se alas (Kuva 7).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 6

Kuva 7

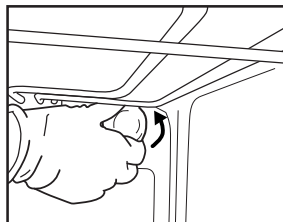
## LAMPUN VAIHTAMINEN

### Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

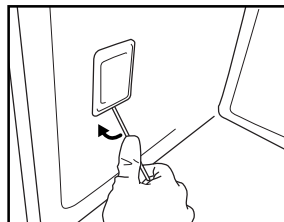
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (Kuva 8), vaihda lamppu (katso huomautusta lampputyypistä) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

### Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

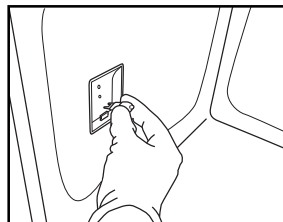
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Irrota varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen.
3. Käytä ruuvitalttaa vipuna ja irrota lampun suojus.
4. Vaihda lamppu (ks. lampputyypistä koskeva huomautus).
5. Laita lampun suojus takaisin työntämällä sitä päättäväisesti kunnes se napsahtaa paikalleen.
6. Laita varusteiden sivukannattimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



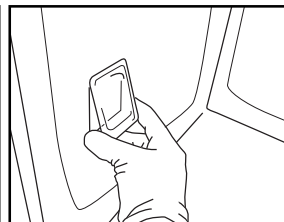
Kuva 8



Kuva 9



Kuva 10



Kuva 11

### HUOMAA:

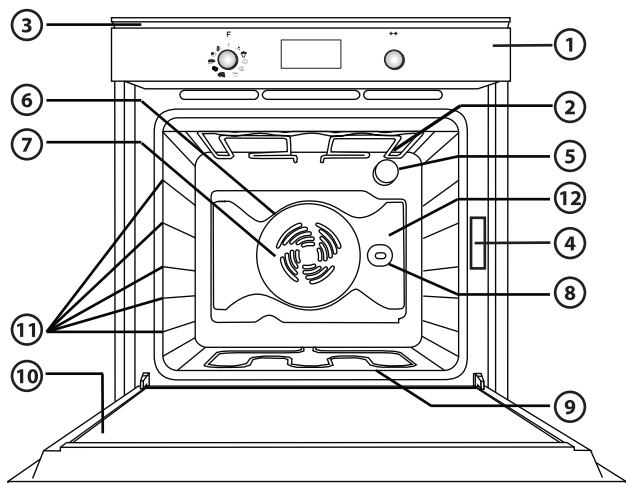
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

### TÄRKEÄÄ:

- **Jos käytät halogeenilamppuja, älä käsittele niitä paljain käsin. Sormenjäljet voivat vahingoittaa niitä.**
- **Älä kytke uunia toimintaan, ellei lampun suojus ole paikallaan.**

# UUNIN KÄYTTÖOHJE

## SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA

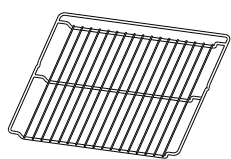


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Paistinvarras
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)
12. Takaseinä

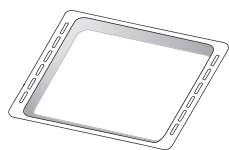
### HUOM.:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksottain energian säästämiseksi.
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.
- Kun uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämmitysvastukset kytkeytyvät pois päältä.

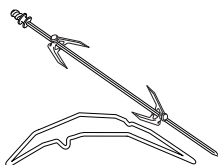
## MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



Kuva A



Kuva B



Kuva C

**A. RITILÄ:** käytetään ruokien kypsennykseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.

**B. UUNIPANNU:** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten, focaccian, tms. kypsennykseen.

**C. PAISTINVARRAS:** käytetään isojen lihapalojen grillaamiseen tasaisesti.

**Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.**

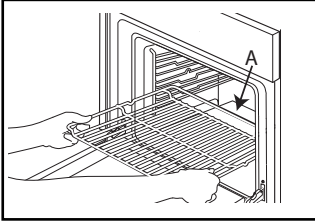
## VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

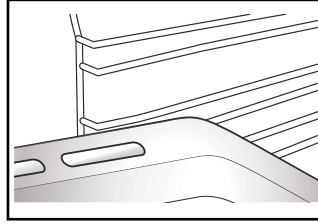
## RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, pykälä A ylöspäin (Kuva 1).
2. Muut lisävarusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin samalla tavalla kuin ritilä (Kuva 2).

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

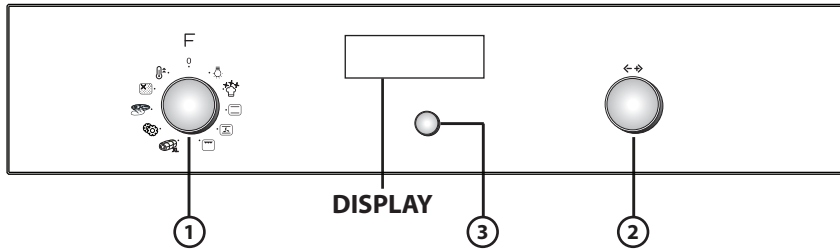


Kuva 1



Kuva 2

## ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. **TOIMINTOVALITSIN:** Uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen
3. **VALINTA- JA VAHVISTUSPAINIKE**

**HUOM.:** näytöllä näkyy ✓ tätä painiketta koskevia tietoja varten.

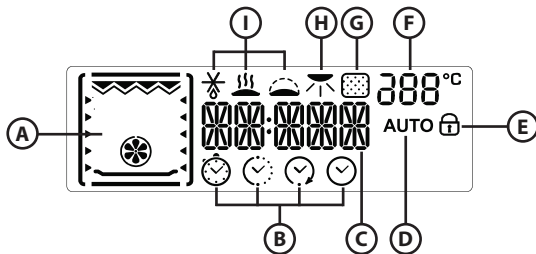
## TOIMINTOLUETTELO

Kun toimintovalitsin käännetään mihin tahansa asentoon, uuni kytkeytyy toimintaan. Näytössä näkyvät toiminnot tai niihin liittyvät alivalikot.

Alavalikot saadaan esiin ja voidaan valita kääntämällä valitsin toimintoihin GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, LEIPÄ/PIZZA, UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS.

**HUOM.:** luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta, ks. sivu 15.

## NÄYTÖN KUVAUS



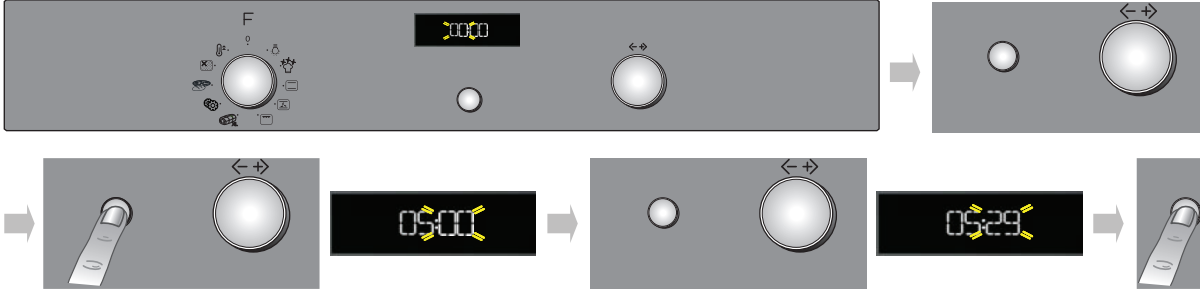
- A. Eri toiminnoissa aktiivisten lämmityselementtien kuvaus
- B. Ajan hallintaa koskevat kuvakkeet: ajastin, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika, kellonaika
- C. Tietoja valituista toiminnoista
- D. Automaattinen toiminto LEIPÄ/PIZZA valittu
- E. Ilmoitus kiinni olevasta luukusta automaattisen puhdistusjakson aikana (pyrolyysi)
- F. Uunin sisälämpötila
- G. Pyrolyysitoiminto
- H. Ruskistus
- I. Erikoistoiminnot: Sulatus, Lämpimänäpito, Kohotus

## UUNIN KÄYNNISTÄMINEN - KIELEN ASETTAMINEN

Kun uuni kytketään ensimmäisen kerran toimintaan, näytössä näkyy ENGLISH.

Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella ③.

## AJAN ASETUS

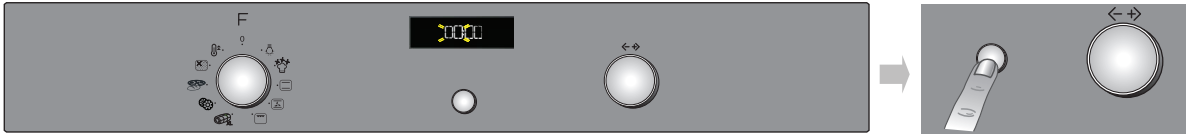


Kun kieli on asetettu, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

1. Käännä navigointivalitsin oikean tuntimäärän kohdalle.
2. Vahvista painamalla painiketta ③. Näytössä vilkkuu kaksi minuuttien numeroa.
3. Käännä navigointivalitsin oikean minuuttimäärän kohdalle.
4. Vahvista painamalla painiketta ③.

Tiedot kellonajan muuttamisesta, esimerkiksi sähkökatkon jälkeen, löytyvät seuraavasta kappaleesta (ASETUKSET).

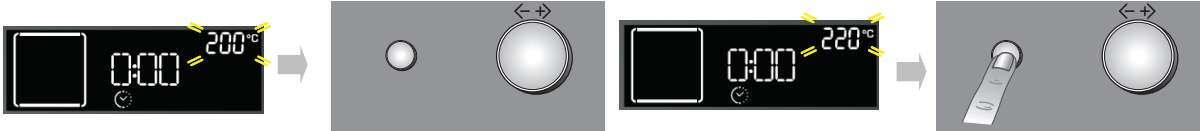
## KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



1. Käännä toimintovalitsin haluamaasi kohtaan: näyttöön tulevat kypsennyksen asetukset.
2. Jos asetetut arvot ovat sopivat, paina painiketta ③. Arvoja voi muuttaa alla kuvatulla tavalla.

## LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN

Lämpötilaa tai grillin tehoa muutetaan seuraavalla tavalla:





1. Käännä navigointivalitsin haluamasi arvon kohdalle.
2. Vahvista painamalla painiketta ③.

Uuni vahvistaa automaattisesti valinnan 10 sekuntia viimeisen toimenpiteen jälkeen.

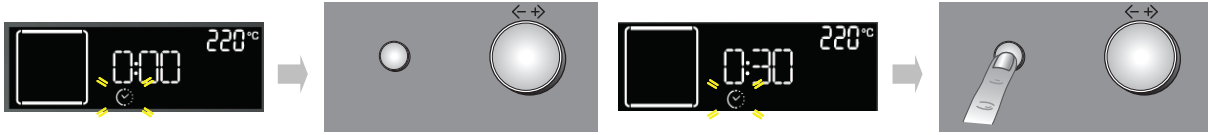
## NOPEA ESIKUUMENNUS





1. Valitse nopea esikuumennus kääntämällä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle.
2. Vahvista painikkeella ③: asetukset tulevat näkyviin.
3. Jos ehdotettu lämpötila vastaa haluamaasi lämpötilaa, paina painiketta ③. Jos haluat muuttaa arvoa, toimi edellä kuvattujen ohjeiden mukaan. Näyttöön tulee viesti **PRE**. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, näyttöön tulee lämpötilan arvo (esimerkiksi 200°) ja kuuluu äänimerkki. Esikuumennusvaiheen päättyessä uuni valitsee automaattisesti perinteisen toiminnon .
4. Jos haluat vaihtaa kypsennystoimintoa, valitse haluamasi toiminto kääntämällä toimintovalitsinta.

## KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

Tämän toiminnon avulla on mahdollista kypsentää määrätyn ajan, 1 minuutista enintään valitun toiminnon sallimaan aikaan saakka. Ajan päätyttyä uuni sammuu automaattisesti.




1. Kun lämpötila on vahvistettu, kuvake  vilkkuu.
2. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin haluamasi kypsennysajan.
3. Vahvista kypsennysaika painamalla painiketta .

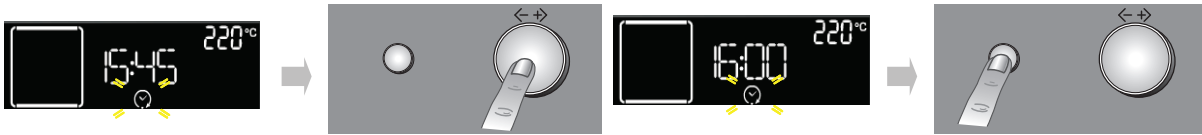
## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

**TÄRKEÄÄ:** Ajastettu käynnistys ei ole käytettävissä seuraavissa toiminnoissa: NOPEA ESIKUUMENNUS, LEIPÄ/PIZZA, PERINTEINEN LEIVONTA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ.


**HUOM.:** Tätä asetusta käytettäessä valittu lämpötila saavutetaan vähitellen, joten kypsennysajat ovat hieman pidempiä kuin kypsennystaulukossa.

On mahdollista asettaa kypsennyksen päättymisaika ja asettaa käynnistyminen enintään 23 tuntia 59 minuuttia senhetkistä kellonaikaa myöhemmäksi. Nämä toiminnot voidaan asettaa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.

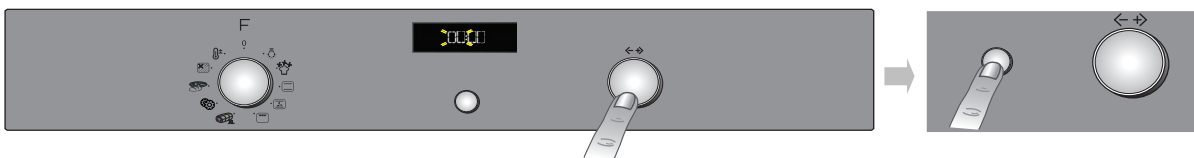
Kun kypsennysaika on asetettu, näyttöön tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 15:45) ja kuvake  vilkkuu.





Kypsennyksen päättymisen ja siis uunin käynnistymisen siirtämiseksi myöhemmäksi toimi seuraavalla tavalla:

1. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin ajan, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (esimerkiksi 16:00).
2. Vahvista valittu arvo painamalla painiketta . Kypsennyksen päättymisaika kaksipistettä vilkkuvat osoittaen, että asetukset on tehty oikein.
3. Uuni viivästää automaattisesti kypsennyksen alkamista niin, että kypsennys päättyy asetetulla kellonlömällä.


## HÄLYTINAJASTIN



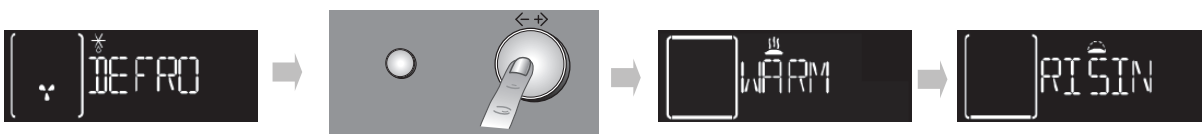
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.



1. Kun toimintovalitsin on asennossa nolla, käännä navigointivalitsin haluamasi ajan kohdalle.
2. Käynnistä ajan laskenta painikkeella . Asetetun ajan kuluttua näyttöön tulee "END" (loppu) ja kuuluu äänimerkki. Sen voi keskeyttää painamalla painiketta  (näyttöön tulee kellonaika).

## ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle, mikä avaa erikoistoiminnot sisältävän alivalikon.

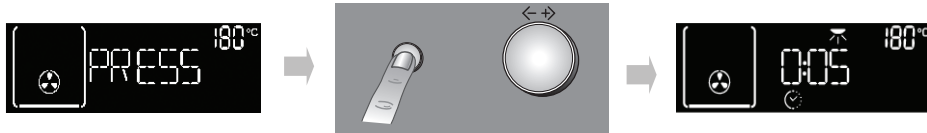
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee DEFROST (sulatus) sekä toiminnon kuvake.
2. Selaa toimintoja kääntämällä navigointivalitsinta; DEFROST (sulatus), KEEP WARM (lämpimänäpito), RISING (kohotus).
3. Vahvista painamalla painiketta .


## RUSKISTUS

Kypsennyksen päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, jolla voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toiminnoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.




Kun kypsennysaika on kulunut, näyttöön tulee: PRESS ✓ TO BROWN (paina ruskistusta varten). Kun painat painiketta ③, uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Toiminnon voi suorittaa peräkkäin vain kaksi kertaa.

## TOIMINNON LEIPÄ/PIZZA VALINTA

Vie toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle. Näin pääset alivalikkoon, joka sisältää kaksi automaattista kypsennystoimintoa leipää ja pizzeria varten.


### Leipä




1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee BREAD (leipä) ja sen vierelle AUTO.
2. Valitse toiminto painamalla ③.
3. Valitse haluamasi lämpötila (180–220 °C) navigointivalitsinta kääntäen ja vahvasta painikkeella ③.
4. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla ③.

### Pizza



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee BREAD (leipä). Valitse toiminto PIZZA seuraavalla tavalla:
2. Käännä navigointivalitsinta: näyttöön tulee PIZZA.
3. Valitse toiminto painamalla ③.
4. Valitse haluamasi lämpötila (220–250 °C) navigointivalitsinta kääntäen ja vahvasta painikkeella ③.
5. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla ③.

## **ASETUKSET**

Kun viet toimintovalitsimen kuvakkeen  kohdalle, pääset alivalikkoon, jossa on viisi muutettavissa olevaa näytön asetusta.

### **Kieli**

1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee LANGUAGE.
2. Siirry asetukseen painamalla ③.
3. Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvasta painikkeella ③.

### **Kello**

Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee CLOCK (kello). Tiedot kellonajan muuttamisesta löytyvät edellisestä kappaleesta (KELLONAJAN ASETTAMINEN).

### **Säästötila (Eco)**

Kun toiminto ECO on aktiivinen (ON), näyttö himmenee ja kello tulee näyttöön, kun kypsennyksen päättymisestä on kulunut 3 minuuttia. Lisäksi sisävalo on sammutettuna kypsennyksen aikana. Tietojen saamiseksi näyttöön ja valon takaisinkytkentää varten paina painiketta ③ tai käännä jotain valitsinta.

1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee ECO.
2. Paina painiketta ③, jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetus navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvasta painikkeella ③.
4. Jos säästötila on aktivoituna kypsennystoiminnon ollessa käynnissä, uunitilan valo sammutetaan 1 minuutin kypsennyksen jälkeen ja aktivoidaan uudelleen kutakin käyttäjätoimintoa varten.

### **Äänimerkki**

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee SOUND (ääni).
2. Paina painiketta ③, jotta pääset asetukseen (ON/OFF).
3. Valitse haluamasi asetus navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvasta painikkeella ③.

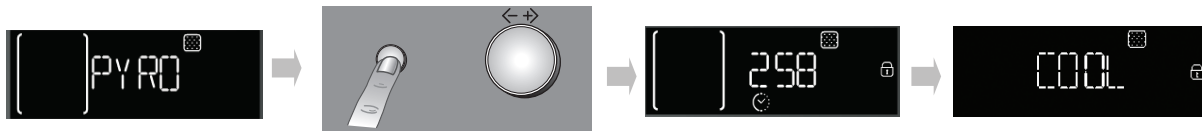
### **Kirkkaus**

Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:


1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee BRIGHTNESS (kirkkaus).
2. Paina painiketta ③: näyttöön tulee numero 1.
3. Lisää tai vähennä kirkkautta navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvasta painikkeella ③.

## **UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS**



Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 15.





Uunin automaattinen puhdistusjakso (pyrolyysi) käynnistetään seuraavalla tavalla:

1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee PYRO.
2. Painikkeen ③ painallus vahvistaa valinnan ja käynnistää pyrolyysin.












Jos haluat valita ECO-pyrolyysin, käännä navigointivalitsinta: näytön oikeaan alareunaan tulee ECO. Paina painiketta ③ lyhyemmän ohjelman käynnistämiseksi.

Pyrolyysin aikana uunin luukku lukittuu automaattisesti ja näyttöön tulee kuvake . Luukku pysyy kiinni vielä puhdistusjakson jälkeen: näyttöön tulee COOL, joka osoittaa uunin jäähtyysvaiheen. Kun uuni on jäähtynyt turvalliseen lämpötilaan, kuvake  sammuu ja näyttöön tulee END (loppu).




**HUOM.:** Jos luukun automaattinen lukitus ei toimi kunnolla, näyttöön tulee kuvake . Jos luukku sen sijaan jää kiinni lukitusjärjestelmän vian vuoksi, näyttöön tulee  sekä viesti DOOR LATCHED (luukku lukossa). Ota tällöin yhteys huoltopalveluun.



# UUNIN TOIMINTOJEN KUVAUSTAULUKKO

TOIMINTOVALITSIN			
	<b>OFF (sammutus)</b>	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.	
	<b>VALO</b>	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.	
	<b>ERIKOISTOIMINNOT</b>	 <b>SULATUS</b>	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
		 <b>LÄMPIMÄNÄPITO</b>	Pitää juuri valmistetun ruoan kuumana ja rapeana (esim. liha, paistokset, laatikot). Laita ruoka uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpö on yli 65 °C.
		 <b>KOHOTUS</b>	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kohotustuloksen takaamiseksi ei toimintoa saa käynnistää uunin ollessa vielä kuuma edellisen kypsennysjakson jäljiltä.
	<b>PERINTEINEN</b>	Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. Esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	<b>PERINTEINEN LEIVONTA</b>	Nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Tätä toimintoa voi käyttää myös paistamiseen kahdella tasolla. Vaihda ruokien paikkaa paistamisen aikana, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 3, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	<b>PERINTEINEN LEIVONTA MIEDOLLA LÄMMÖLLÄ</b>	Keskikorkeita/matalia lämpötiloja vaativien ruokien kypsentäminen korkeintaan kahdella tasolla. Tätä toimintoa käytetään hellävaraiseen ja hitaaseen kypsentämiseen kahdella tasolla ilman, että kypsennysastioiden paikkoja joudutaan vaihtamaan kypsennyksen aikana. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	<b>GRILLI</b>	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi rutilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.	
	<b>TURBOGRILLI</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.	
	<b>ISOT LIHAPALAT</b>	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai kolmatta kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.	
	<b>ASETUKSET</b>	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).	









**TOIMINTOVALITSIN (Jatkuu)**

	<b>LEIPÄ/PIZZA</b>	Erilaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetyt arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.
	<b>UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS</b>	Polttaa kypsennyksen aikana muodostuneet ruoan räiskeet erittäin korkean lämpötilajakson avulla (n. 500 °C). On mahdollista valita kaksi eri puhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO - säästö). Täydellistä jaksoa on suositeltavaa käyttää vain, jos uuni on erittäin likainen. Lyhyempää jaksoa suositellaan käytettäväksi säännöllisin väliajoin.
	<b>NOPEA ESIKUUMENNUS</b>	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.

# KYPSENNYSTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilällä
	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	160-180	30-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudeli, omena- piirakka)		Kyllä	2	160-200	30-85	Uunipannu/ leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/tarte- letit		Kyllä	2	170-180	15-45	Uunipannu/ leivinpelti
	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	160-170	20-45	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180-200	30-40	Uunipannu/ leivinpelti
	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	180-190	35-45	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110-150	Uunipannu/ leivinpelti
	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	90	130-150	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä/pizza/focac- cia		Kyllä	2	190-250	15-50	Uunipannu/ leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-45	Taso 3: pelti ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä	 (Bread (Leipä))	Kyllä	2	180-220	30-50	Uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
Pizza	 (Pizza)	Kyllä	2	220-250	15-30	Uunipannu/ leivinpelti

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10-15	Taso 3: uunipannu / leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespriiraat, juustokinkkupii- rakka)		Kyllä	2	180-190	40-55	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	180-190	40-55	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puoli- välissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/voi- taikinapasteijat		Kyllä	2	190-200	20-30	Uunipannu/leivin- pelti
	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	180-190	20-40	Taso 4: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne/ uunipasta/cannel- loni/laatikot		Kyllä	2	190-200	45-65	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Lammas / vasikka / nauta / porsas 1 kg		Kyllä	2	190-200	70-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Broileri/kani/ ankka 1 kg		Kyllä	2	200-230	50-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Kalkkuna / hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	190-200	80-130	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonai- nen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Täytetyt vihan- nekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	50-60	Uunipelti ritilällä
Paahtoleipä (Toast)		-	4	Korkea (3)	2-5	Ritilä
Kalafileet/viipa- leet		-	4	Keskitaso (2)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyk- sen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat / liha- vartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		-	4	Keskitaso - Korkea (2-3)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Broileri 1–1,3 kg		-	2	Keskitaso (2)	50-65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
		-	2	Korkea (3)	60-80	Taso 2: varras (mallikohtainen) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahto- paisti 1 kg		-	2	Keskitaso (2)	35-45	Uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Lampaan reisi/ potka		-	2	Keskitaso (2)	60-90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Uunissa paistetut perunat		-	2	Keskitaso (2)	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	Korkea (3)	10-15	Uunipelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: uunipelti ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut)
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1-3	200	45-100	Taso 3: uunipelti ritilän päällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut)
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala ja vihannek- set	 <b>MIETO</b>	Kyllä	1-4	180	30-50	Taso 4: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

**TESTATUT RESEPTIT (normien IEC 60350-1:2011-12 ja DIN 3360-12:07:07 mukaisesti)**

Resepti	Toiminto	Esi- kuu- men- nus	Kannatin- taso (alhaalta lukien)	Läm- pöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Murokeksi		Kyllä	2	170	15-25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	20-30	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Pienet kakut		Kyllä	2	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	25-35	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Rasvaton sokerikakku		Kyllä	2	170	35-45	Kakkuvuoka ritilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Kaksi omenapiirasta		Kyllä	2	185	60-75	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175	65-75	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Paahtoleipä*		-	4	Korkea (3)	3-5	Ritilä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Jauhelihapihvit*		-	4	Korkea (3)	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Omenakakku, pullakakku		Kyllä	2	180	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	50-60	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Porsaanpaisti		-	2	170	110-150	Taso 2: uunipannu
<b>DIN 3360-12:07, liite C</b>						
Matala kakku		Kyllä	2	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170	40-50	Taso 3: leivinpelti (vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä) Taso 1: uunipannu/leivinpelti

Paistotaulukossa on esitetty ihanteelliset toiminnot ja lämpötilat, joiden avulla saat aina jokaisesta reseptistä parhaan tuloksen. Jos halutaan kypsentää kiertoilmatoiminnolla yhdellä tasolla, on suositeltavaa käyttää tasoa 2 ja samaa lämpötilaa, jota suositellaan "PERINTEINEN LEIVONTA" -toiminnolle useammalla tasolla.

\*Grillattaessa ritilän etuosasta on suositeltavaa jättää 3–4 cm tyhjäksi, jotta ritilä on helpompi ottaa pois uunista.

**Taulukon tiedot on ilmoitettu ilman kiskoja. Tee testit ilman kiskoja.**

**Energiankulutusluokka (EN 60350-1:2013-07:n mukaisesti)**

Tee testi ao. taulukon mukaisesti.

# KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

## Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa kypsennetään samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paisto-aika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista (toimitetuista) varusteista.

## Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

KONVEKTIOUUNI -toiminnolla voidaan valmistaa samanaikaisesti erilaisia ruokalajeja, jotka vaativat samanlaisen keittolämpötilan (esimerkiksi: kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruokat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennyksiä.

## Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat jälkiruoat perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsytys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei koho välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Kakut, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

## Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Paistia varten on hyvä lisätä astian pohjalle lihalientä ja kostuttaa lihaa kypsennyksen aikana. Se antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10–15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut.

Ritilän alle kannattaa laittaa lihaa grillattaessa nesteen keräämiseksi uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Lisää vettä tarvittaessa.

## Paistinvarras

Kun grillaat isoja lihapaloja ja siipikarjaa, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen, sido lintu paistinarulla ja varmista, että se on hyvin kiinnitetty ennen kuin asetat vartaan paikalleen uunin seinään ja lasket sen tuen päälle. Käryn välttämiseksi ja tippuvien nesteiden keräämiseksi alimmalle kannatintasolle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Ruoka voidaan ottaa muovikahvan avulla pois uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

## Pizza

Voitele pellit kevyesti, jotta pizzan pohja paistuu rapeaksi. Levitä mozzarellajuustoa pizzan päälle, kun 2/3 kypsennysajasta on kulunut.

## Kohotustoiminto

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.



Painettu Italiassa  
02/2016

**400010867065**



Whirlpool® on Whirlpool, USA:n rekisteröity tavaramerkki.