

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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



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

Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten 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 tarkalleen seuraavia ohjeita:

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä huoltohenkilö ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa, ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoteta.
- Virtajohdon vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä sähköverkkoon voidaan tehdä laitteen ollessa kalusteen sisällä.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä soviteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä paljain jaloin.

- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt, 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.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana Lämmitysvastusten koskettamista on varottava. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin, kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuuman ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. 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 käynnistetään vahingossa.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.

- 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.
- Älä koskaan käytä höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat raaputtaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältetään sähköiskun vaara.

Kodinkoneiden hävittäminen

- Tämä tuote 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 keittiökalusteiden 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.
- Tuotteen 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 mm²), 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 poistaaksesi eristysmateriaalien ja suojarasvan hajun ja käryn.

Käytön aikana:

- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittaa.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä kaada vettä kuumaan uuniin; se voisi vaurioittaa emalipintaa.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja uunin pohjaa pitkin, sillä emalipinnoitus voi vaurioitua.

- Varmista, että muiden uunin 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 elektroniikkalaitteita koskevan Euroopan direktiivin 2002/96/EY (WEEE) mukaisesti.
- Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua tuotteen asiattomasta käsittelystä.
- 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 paistoaajan päättymistä. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsyä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS (CE)

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa asetusta (CE) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan Pienjännitedirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojausvaatimusten 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 kappaleita Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

- Jos näytössä näkyy "F" ja jokin numero, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun. Mainitse tällöin kirjaimen "F" jälkeen oleva numero.

HUOLTOPALVELU

Ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
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 (näkyvissä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.



Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä **huoltopalveluun**. (Näin voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä.)

PUHDISTUS



VAROITUS

- Älä koskaan käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

Uunin ulkopinnat

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

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. 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 erikoispuhuaineella. Uunin 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 uunikintailla, 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 lämpötilassa 200 °C noin tunnin ajan
- Anna sen sitten jäähtyä ja poista mahdolliset ruoanjäänteet sienellä.

Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla (mallikohtainen):



VAROITUS

- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana.
- Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana.

Toiminto poltttaa pois uunin sisään kertyneen lian (noin 500 °C:n lämpötilassa). Näin korkeassa lämpötilassa kevyeksi tuhkaksi muuntuneet jäänteet on helppo puhdistaa kostealla sienellä, kun uuni on jäähtynyt. Itsepuhdistustoimintoa ei tarvitse käyttää jokaisen kypsennyksen jälkeen, vaan ainoastaan silloin kun uuni on hyvin likainen tai kun siitä tulee käryä tai hajua esikuumentuksen tai kypsennyksen aikana.

- Jos uuni on asennettu keittotason alle, on varmistettava, että polttimet tai sähkölevyt on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
 - Varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista.
 - Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen itsepuhdistustoiminnon käynnistämistä
- Uunissa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:
1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): kulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsennänyt lihaa ainakin 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. Pyrolyysin aikana uunin luukku pysyy kiinni. Sitä ei voi avata ennen kuin uunitilan lämpötila on palannut turvalliselle tasolle.

HUOLTO

VAROITUS

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

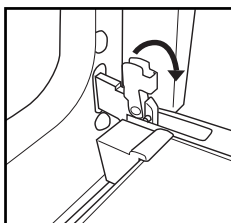
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

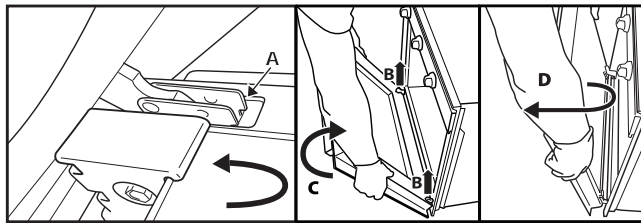
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



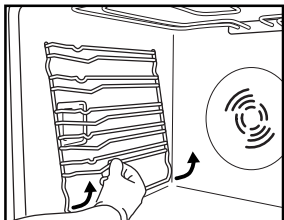
Kuva 1



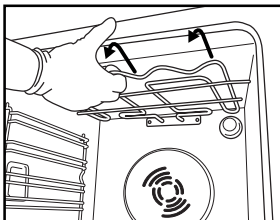
Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAN MALLEISSA)

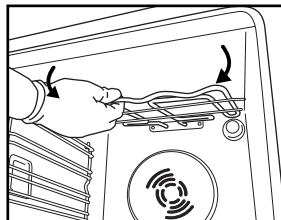
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se on kohdallaan sivutuissa.



Kuva 3



Kuva 4



Kuva 5

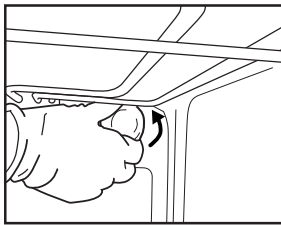
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

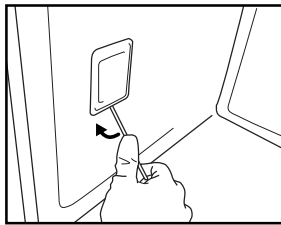
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa lampun suojus takaisin.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

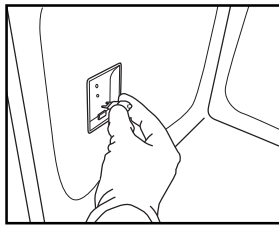
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (Kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (Kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta) (kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, jotta se kiinnittyy paikalleen (Kuva 9).
6. Laita varusteiden sivukannattimet takaisin paikoilleen.
7. Kytke uuni sähköverkkoon.



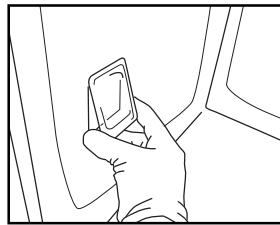
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

HUOM.

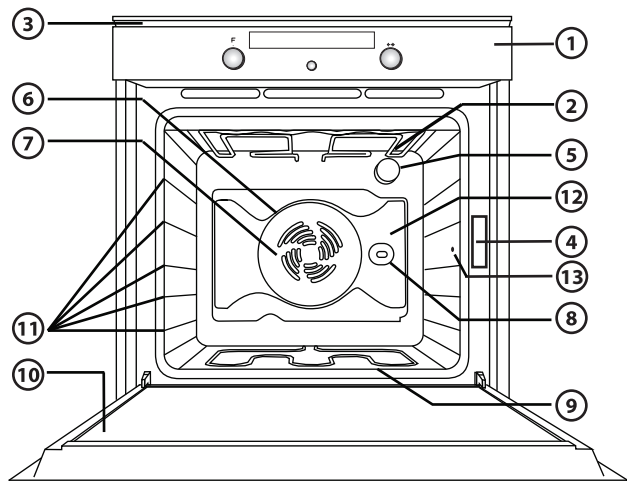
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

TÄRKEÄÄ:

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

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA

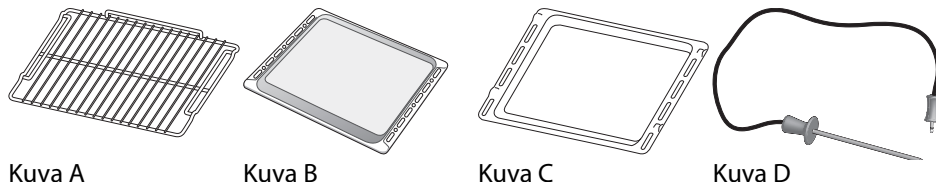


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (mallikohtainen varuste)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)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

HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



Kuva A

Kuva B

Kuva C

Kuva D

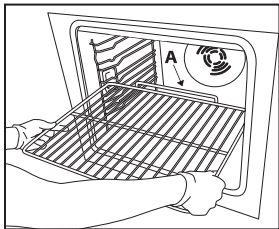
- A. RITILÄ (1):** käytetään ruokien kypsennykseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- B. LEIVINPELTI (2):** käytetään leivonnaisten, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamisessa.
- C. UUNIPANNU (1):** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten tms. kypsennykseen.
- D. PAISTOMITTARI:** ruokien sisälämpötilan mittaaminen kypsennyksen aikana.

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäliikkeestä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.

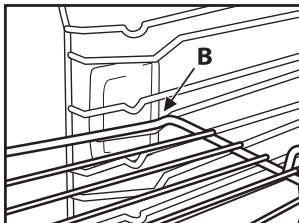
RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SJOITTAMINEN UUNIIN

Ritilöissä ja muissa varusteissa on lukitusjärjestelmä, joka estää niiden irtoamisen vahingossa.

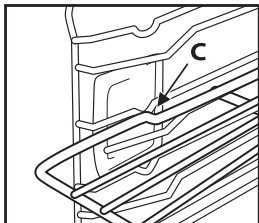


Kuva 1

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (Kuva 1).
2. Kallista ritilää kiinnityskohdassa B (Kuva 2).



Kuva 2



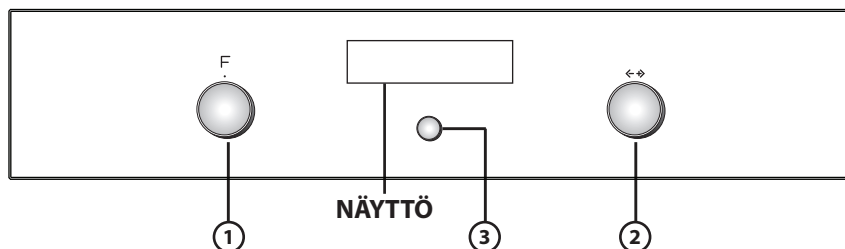
Kuva 3

3. Palauta ritilä vaakatasoon ja työnnä se kokonaan paikalleen C (Kuva 3).
4. Ritilä otetaan pois uunista toimimalla päinvastoin.

Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin vastaavalla tavalla. Varusteet kiinnittyvät paikalleen tasaisessa osassa olevan kohouman ansiosta.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. **TOIMINTOVALITSIN:** uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen

HUOM: Valitsimet ovat upotettuja. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.

3. **VALINTA- JA VAHVISTUSPAINIKE**

HUOM: Näyttöön tulee ✓, joka osoittaa tätä painiketta koskevat tiedot.

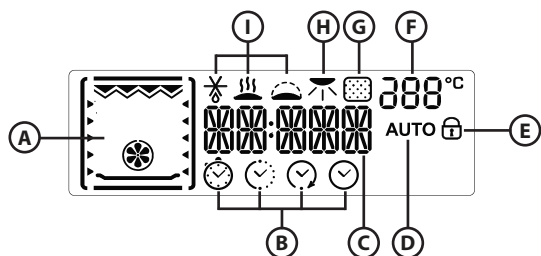
TOIMINTOLUETTELO

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

Alivalikot ovat käytettävissä ja valittavissa kun valitsin on asennossa GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, LEIPÄ/PIZZA ja AUTOMAATTINEN PUHDISTUS.

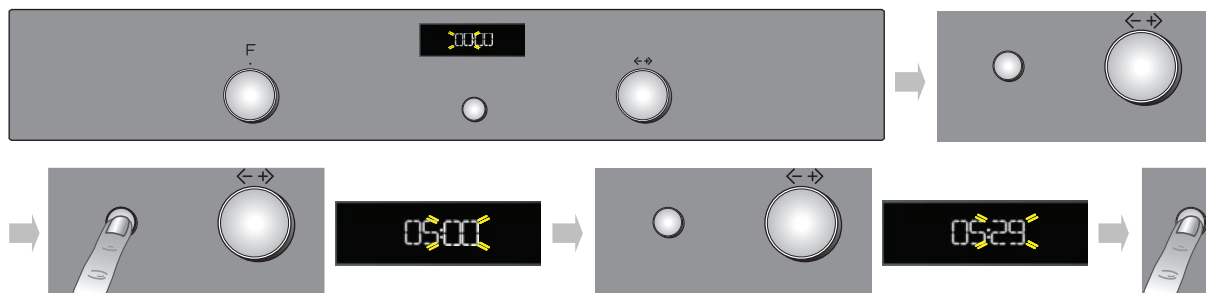
HUOM: Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta sivu 76.

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 luukku kiinni automaattisen puhdistusjakson aikana (pyrolyysi)
- F. Uunin sisälämpötila
- G. Itsepuhdistustoiminto (pyrolyysi)
- H. Ruskistus
- I. Erikoistoiminnot: sulatus, lämpimänäpito, kohotus

UUNIN AKTIVOIMINEN - KELLONAJAN ASETTAMINEN

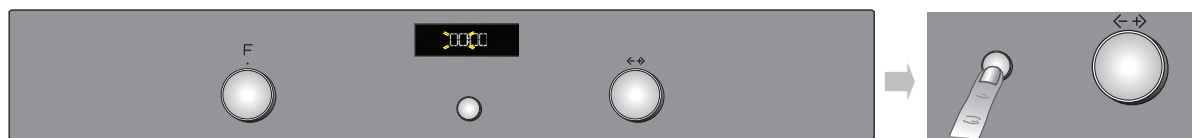


Kun uuni kytketään sähköverkkoon, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

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

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

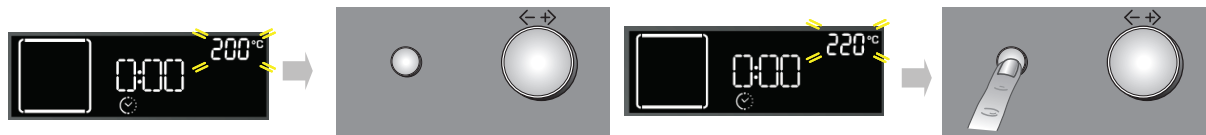
KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



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

LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN

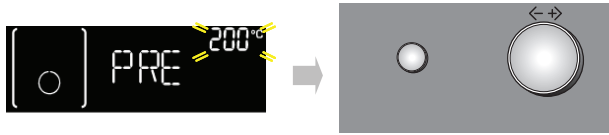
Lämpötilaa tai grillin tehoa muutetaan seuraavalla tavalla:



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

Uuni vahvistaa valinnan automaattisesti kun viimeisestä toimenpiteestä on kulunut 10 sekuntia.

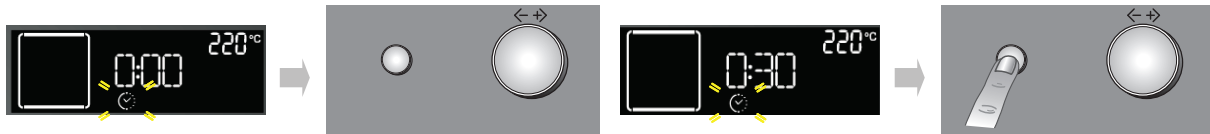
NOPEA ESIKUUMENNUS



1. Valitse nopea esikuumennus kääntämällä toimintovalitsin kuvakkeen kohdalle.
2. Vahvasta 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 . Nyt voit laittaa ruoan uuniin ja aloittaa kypsennyksen.
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. Vahvasta kypsennysaika painikkeella (3).
- Uuni vahvistaa valinnan automaattisesti kun viimeisestä toimenpiteestä on kulunut 10 sekuntia.

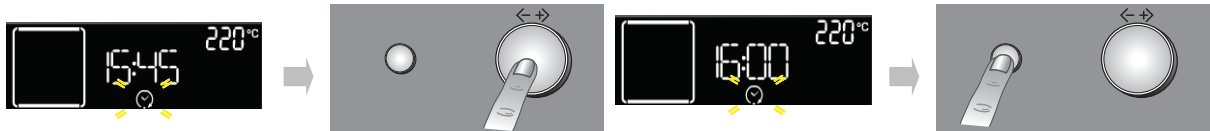
KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

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

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:

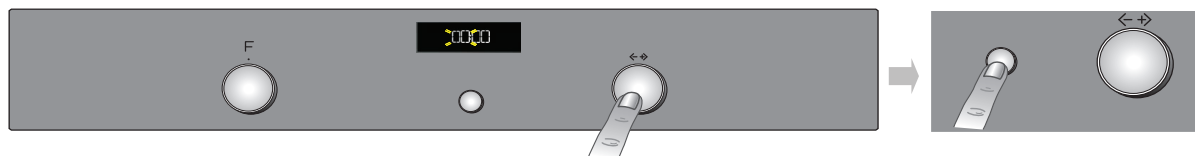
1. Käännä navigointivalitsinta kunnes saat näkyviin ajan, jolloin haluat kypsennyksen päättyvän (esimerkiksi 16:00).
2. Vahvasta valittu arvo painikkeella (3). Kypsennyksen päättymisajan kaksi pistettä vilkkuvat osoittaen, että asetus on tehty oikein.
3. Uuni aloittaa kypsennyksen automaattisesti niin, että kypsennys päättyy asetetulla kellonlömällä.

UUNIN JÄLKILÄMMÖN NÄYTTÖ



Kypsennyksen jälkeen, kun uuni sammutetaan, jos uunitilan lämpö on vielä yli 50 °C, näyttöön tulee HOT ja senhetkinen lämpötila. Kun jälkilämpö on 50 °C, näyttöön palaa kellonaika.

HÄLYTINAJASTIN



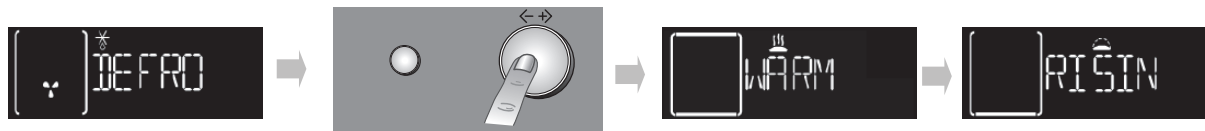
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.

1. Kun toimintovalitsin on asennossa nolla, käännä navigointivalitsin haluamasi ajan kohdalle.
2. Käynnistä ajan laskenta painikkeella (3). Asetetun ajan kuluttua näyttöön tulee 0:00 ja kuuluu äänimerkki. Sen voi keskeyttää painikkeella (3) (näyttöön tulee kellonaika).

ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

Siirtämällä toimintovalitsimen viitemerkin kuvakkeen  kohdalle pääset alivalikkoon, jossa on viisi erikoistoimintoa.

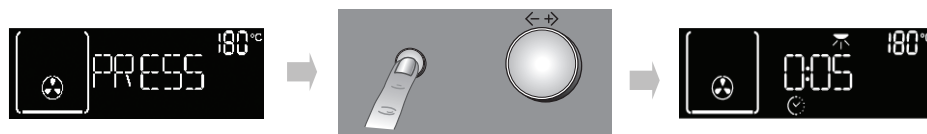
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:



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

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 vain kaksi kertaa.

TOIMINNON LEIPÄ/PIZZA VALINTA

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

Leipä



1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee BREAD (leipä) ja sen vierelle AUTO.
2. Valitse toiminto painamalla (3).
3. Valitse navigointivalitsimella haluamasi lämpötila (180 - 220 °C) ja vahvista 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 navigointivalitsimella haluamasi lämpötila (220 - 250 °C) ja vahvista painikkeella (3).
5. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla (3).

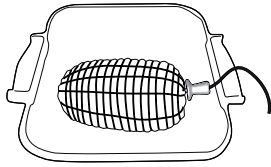
PAISTOMITTARI (PROBE)

Uunin mukana toimitetulla paistomittarilla voidaan mitata ruoan sisälämpötila kypsennyksen aikana arvoon 100 °C saakka optimaalisen paistumisen varmistamiseksi.

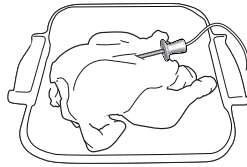
Haluttu sisälämpötila voidaan ohjelmoida valmistettavan ruoan mukaisesti.

Jotta kypsyytaso on oikea, on tärkeää, että paistomittari asetetaan ruokaan oikein. Työnnä mittari kokonaan lihan paksuimpaan kohtaan siten, että se ei koske luuta ja rasvaisia osia (Kuva 1). Lintupaisteihin mittari työnnetään poikkisuunnassa rintaosan keskelle varmistaen, että kärki ei jää onttoon kohtaan (Kuva 2).

Jos lihan paksuus vaihtelee paljon, tarkista kypsyyt ennen kuin otat ruoan uunista. Kytke paistomittari uunin oikeanpuoleisessa sisäseinässä olevaan liittimeen.



Kuva 1



Kuva 2

Kypsennystoiminto paistomittarilla

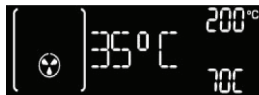
Paistomittaria käytettäessä uunin lämpötilaa hallitaan valitun toiminnon mukaan, mutta kypsennys päättyy, kun mitattu lämpötila saavuttaa asiakkaan paistomittaria varten asettaman arvon.

Kypsennystoiminnoista, joissa käytetään paistomittaria, ei ole olemassa erityistä valikkoa. On aina mahdollista siirtyä perinteisestä toiminnosta paistomittarin käyttöön. Se tapahtuu kun mittari kytketään.

Kun paistomittari havaitaan, kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee PROBE 3 sekunnin ajaksi. Sitten näyttöön palaavat senhetkiset tiedot.



Jos toimintovalitsin on jossain muussa asennossa kuin valmiustila tai valo, näyttöön tulevat yleistiedot kypsennystoiminnoista sekä asetettu paistomittarin lämpötila.



Jos paistomittari on asetettu ja se havaitaan sellaisen toiminnon alkaessa, jossa paistomittaria ei voi käyttää (nopea esikuumennus, grilli, erikoistoiminnot, ruskistus), kypsennys ei käynnisty ennen kuin paistomittari on poistettu. Kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee viesti:



Koska kypsennyksen päätyminen riippuu paistomittarin asetetusta lämpötilasta, toimintoa ei voi ajastaa eikä siis myöskään ole mahdollista asettaa ajastettua käynnistystä.

Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, aseta uunin lämpötila (näytössä ylhäällä oikealla) kääntämällä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella (3). Nyt voit muuttaa paistomittarin asetuslämpötilaa (näytössä alhaalla oikealla). Käännä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella (3) kypsennyksen käynnistämiseksi. Kypsennyksen aikana voit aina muuttaa uunin tai paistomittarin lämpötila-asetusta. Uunin lämpötilaa muutetaan kääntämällä valitsinta +/- ja paistomittarin lämpötilaa muutetaan painamalla kaksi kertaa painiketta (3), kääntämällä valitsinta +/- arvon muuttamiseksi ja vahvistamalla painikkeella (3). Paistomittarin esiasetettu arvo on 70 °C ja sitä voidaan säätää 1 °C kerrallaan.

Kun uuni toiminnon alkaessa tai sen aikana havaitsee paistomittarin, kaikki esikuumennusvaiheet ohitetaan ja valitun kypsennystoiminnon ensimmäinen vaihe käynnistyy, lamppu PALAA, kunnes paistomittari otetaan pois eikä sitä enää havaita. Jos paistomittari otetaan pois toiminnan aikana, näyttöön tulevat kypsennyksen minuutit ja laskin lisää arvoa, kunnes käyttäjä keskeyttää toiminnon tai asettaa paistomittarin uudelleen.

Kypsennyksen päättyessä näyttöön tulee vilkkuva END.

ASETUKSET

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

Kello

Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee CLOCK (kello). Tiedot kellonajan muuttamisesta löytyvät edellisestä kappaleesta (KELLONAJAN ASETTAMINEN).

Eco (Säästö)

Kun toiminto ECO on aktiivinen (ON), näyttö sammuu kun kypsennyksen päättymisestä on kulunut 5 minuuttia. Lisäksi sisävalo on sammutettuna kypsennyksen aikana. Tietojen saamiseksi näyttöön 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 vahvista painikkeella ③.

Äänimerkki

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

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

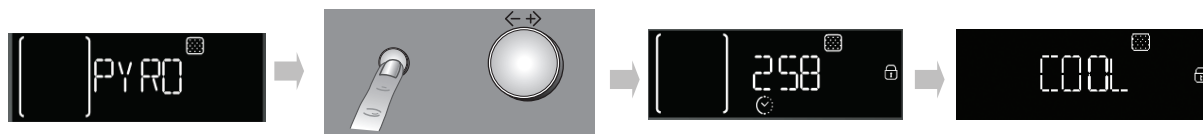
Kirkkaus

Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:

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

UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS

Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 76.



Uunin automaattinen puhdistusjakso (pyrolyysi) käynnistetään seuraavalla tavalla:

1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee PYRO.
2. Vahvista valinta painikkeella ③ ja käynnistä pyrolyysijakso.

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

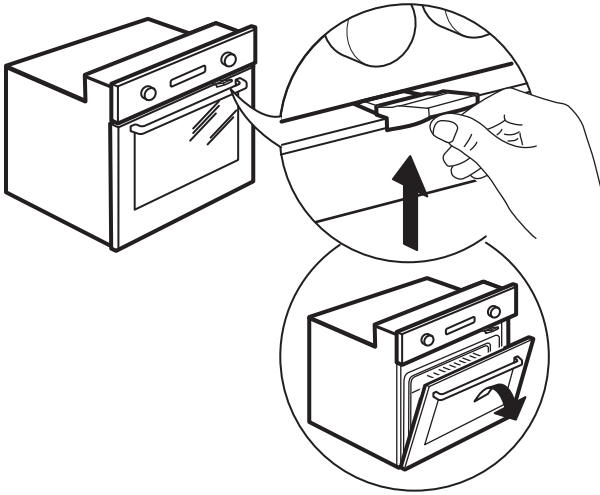
Pyrolyysin aikana uunin luukku lukittuu automaattisesti ja näyttöön tulee kuvake . Luukku pysyy kiinni vielä puhdistusjakson jälkeen: näyttöön tulee COOL, joka osoittaa uunin jäähdytysvaiheen. Kun on saavutettu turvallinen lämpötila, kuvake  katoaa ja näyttöön tulee END.

HUOM: Mikäli luukun lukituksen automaattinen valvonta ei toimi oikein, näyttöön tulee . Jos luukku sen sijaan jää kiinni lukitusjärjestelmän vian vuoksi, näyttöön tulee  sekä viesti DOOR LATCHED (luukku lukossa). Tässä tapauksessa ota yhteys huoltopisteeseen.

LUUKUN TURVALAITE

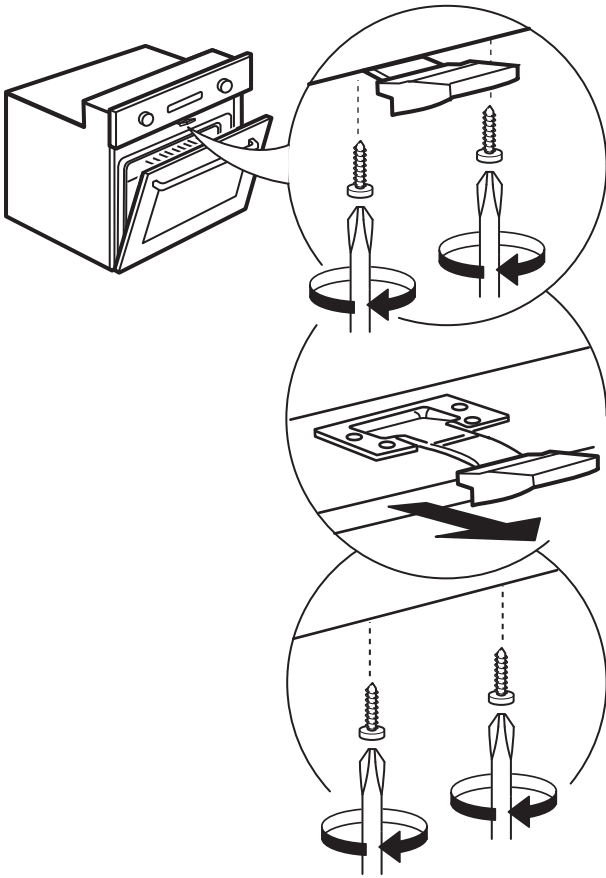
Tässä uunissa on turvalaite, joka estää lapsia avaamasta luukkua.

Tietoja turvalaitteella varustetun luukun avaamisesta löytyy kohdasta Kuva 1.



Kuva 1

Luukun turvalaite voidaan poistaa kuten kuvassa (katso Kuva 2).



Kuva 2

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN		
	OFF	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	LAMPPU	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen/sammuttaminen.
	ERIKOISTOIMINNOT	 SULATUS Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkaussessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
		 LÄMPIMÄNPITO Kypsennettyjen ruokien pitäminen lämpiminä ja rapeina (esimerkiksi liha, paistokset, laatikot). Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunitilan lämpö on yli 65 °C.
		 KOHOTUS Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Esikuumenna uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. On suositeltavaa esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien kypsentyminen useammalla tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. On suositeltavaa käyttää 3. tasoa kun ruoat sijoitetaan vain yhdelle tasolle. Kahdella tasolla paistamista varten on suositeltavaa käyttää uunin esikuumentamisen jälkeen 1. ja 4. tasoa.
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen, vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle tai viidennelle kannatintasolle. Lihaa grillattaessa on suositeltavaa käyttää uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kolmannelle tai neljännelle kannatintasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Nesteen keräämiseen on suositeltavaa käyttää uunipannua. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).
	LEIPÄ/PIZZA	Erilaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärrätyt asetukset. Anna pyydetyt arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.
	AUTOMAATTINEN PUHDISTUS	Kypsennyksestä jääneen lian poistaminen erittäin kuumalla jaksolla (noin 500°). On mahdollista valita kaksi eri puhdistusjaksoa: koko jakso (PYRO) tai lyhyt jakso (ECO). On suositeltavaa käyttää koko jaksoa vain uunin ollessa erittäin likainen ja lyhyttä jaksoa, jos toimintoa käytetään säännöllisesti.
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	30-90	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	160-180	30-90	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä
						Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		-	2	160-200	30-85	Uunipannu / leivinpelti tai kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	160-200	35-90	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä
						Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	2	170-180	15-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160-170	20-45	Taso 3: rutilä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180-200	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	35-45	Taso 3: pelti rutilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110-150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	90	130-150	Taso 3: pelti rutilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190-250	15-50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	190-250	25-50	Taso 3: pelti rutilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10-15	Taso 2: uunipannu/ leivinpelti tai rutilä
		Kyllä	1-3	250	10-20	Taso 3: pelti rutilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	180-190	35-45	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	180-190	45-60	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä
						Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
Vannikkeet/ voitaikinapasteijat		Kyllä	2	190-200	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	180-190	20-40	Taso 3: pelti rutilällä
						Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne/uunipasta/ cannelloni/laatikot		Kyllä	2	190-200	45-55	Pelti rutilällä
Karitsa /vasikka/nauta/ sika 1 kg		Kyllä	2	190-200	70-100	Uunipannu tai pelti rutilällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	2	200-230	50-100	Uunipannu tai pelti rutilällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	190-200	80-130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	50-60	Pelti ritilällä
Paahtoleipä		-	4	3 (korkea)	3-5	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		-	4	2 (keskitaso)	20-35	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/ grillikylki/ jauhelihapihvit		-	4	2-3 (keskitaso-korkea)	15-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 1-1,3 kg		-	2	2 (keskitaso)	50-65	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
				3 (korkea)	60-80	Taso 2: varras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	2 (keskitaso)	35-45	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Karitsan koipi/potka		-	2	2 (keskitaso)	60-90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		-	2	2 (keskitaso)	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut 2/3)
Vihannesgratiini		-	2	3 (korkea)	10-15	Pelti ritilällä
Lasagne/liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha/peruna		Kyllä	1-3	200	45-100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Kala/vihannekset		Kyllä	1-3	180	30-50	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

TESTATUT RESEPTIT normin IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 ja DIN 3360-12:07:07 mukaisesti

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Murotaikinapikkuleivät (Shortbread)		Kyllä	2	170	15-25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	20-30	Taso 3: leivinpelti
						Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Pienet kakut (Small cakes)		Kyllä	2	170	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	30-40	Taso 3: leivinpelti
						Taso 1: uunipannu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Rasvaton sokerikakku (Fatless sponge cake)		Kyllä	2	170	35-45	Kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Kaksi omenapiirakkaa (Two apple pies)		Kyllä	2	185	60-75	Kakkuvuoka rutilällä
		Kyllä	1-3	175	70-90	Taso 3: kakkuvuoka rutilällä
						Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Paahtoleipä (Toast)		-	4	3 (korkea)	3-5	Ritilä
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Jauhelihapihvit (Burgers)		-	4	3 (korkea)	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Omenapiiras, vuoassa paistettu kakku (Apple cake, yeast tray cake)		Kyllä	2	180	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	160	55-65	Taso 3: leivinpelti
						Taso 1: uunipannu
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti (Roast pork)		-	3	190	150-170	Taso 3: ritilä
						Taso 2: uunipannu, jossa vettä (lisää vettä tarvittaessa)
DIN 3360-12:07, liite C						
Matala kakku (Flat cake)		Kyllä	2	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170	40-50	Taso 3: leivinpelti
						Taso 1: uunipannu

Paistotaulukossa on esitetty ihanteelliset toiminnot ja lämpötilat, joiden avulla saat aina jokaisesta reseptistä parhaan tuloksen. Jos paistat yhdellä tasolla perinteisellä leivontatoiminnolla, käytä kolmatta kannatintasoa ja lämpötilaa, jota on suositeltu toiminnolle "KIERTOILMA"  useammalla tasolla.

Grillattaessa rutilän etuosasta on suositeltavaa jättää 3-4 cm tyhjäksi, jotta ritilä on helpompi ottaa pois uunista.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto paistettaessa samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä, ja ne riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Suositeltavaa on käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita voidaan käyttää. Tällöin paistoaajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista.

Eri ruokien kypsentäminen samanaikaisesti

Toiminnolla "KIERTOILMA" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Kakut

- Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatointinto ja laita kakkuvuoat ritilöiden päälle eri kohtiin, jotta ilma pääsee kiertämään hyvin.
- Tarkista kohoavan kakun kypsyys 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 mahdollisesti kohoa tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on runsaasti nestettä sisältävä täyte (juusto- ja hedelmäkakut), on hyvä paistaa "PERINTEINEN LEIVONTA"-toiminnolla. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täyteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai vuokia 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 paistoaajasta on kulunut.

Lihaa grillattaessa ritilän alle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä, nesteen keräämiseksi. Lisää vettä tarvittaessa.

Varras (mallikohtainen varuste)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja lintuja, käytä varrasta, joka paistaa lihan tasaisesti. Työnnä liha vartaaseen ja sido se kiinni paistinarulla. Varmista, että liha on hyvin kiinnitetty, ennen kuin laitat vartaan paikalleen uunin takaseinään ja lasket sen telineen päälle. Käryn välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi alimmalle kannatintasolle on suositeltavaa laittaa uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Muovikahvan avulla ruoka voidaan ottaa uunista kypsennyksen päätyttyä sormia polttamatta.

Pizza

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

Kohotustoiminto

Taikina on suositeltavaa peittää kostealla liinalla ennen uuniin laittamista. Kohotusaika on tässä toiminnossa noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20-25 °C). 1 kg:n pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.