

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 mahdollista 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 kehoiteta.
- 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 irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- 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 sekä 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 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 pakkauksen varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Uunin alla oleva polystyreenialusta kannattaa poistaa vahinkojen välttämiseksi 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 (näkyvillä 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, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

Käytön aikana:

- Älä laita luukun päälle painoja, se saattaa vahingoittua.
- Älä nojaa luukkuun tai ripusta mitään luukun kahvaan.
- Älä peitä uunin sisäosaa alumiinifoliolla.
- Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Se voisi vaurioittaa uunin emalipinnoitusta.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai jää 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.
- Käyttäjä voi estää jätteiden asiattomasta käsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvat haitat hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla.
- 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 kypsymistä.

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS (C) (E)

- Tämä uuni, jota käytetään kosketuksissa elintarvikkeisiin, vastaa asetusta (C) (E) 1935/2004 ja se on suunniteltu, valmistettu ja sitä markkinoidaan pienjännittdirektiivin 2006/95/EY (joka korvaa direktiivin 73/23/ETY ja myöhemmät muutokset) turvallisuusmääräysten sekä EMC-direktiivin 2004/108/EY suojusvaatimusten 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.
- **TARKEAA:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta 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.

SERVICE



0000 000 00000

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

PUHDISTUS

-  **VAROITUS**
- Älä käytä höyrypesuria.
 - Puhdista uuni vasta sen jälkeen, kun se on jäähtynyt.
 - Kytke laite irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

Uunin ulkopinnat

IMPORTANT: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Jos jokin tällainen aine joutuu vahingossa kosketuksiin uunin kanssa, pyyhi se heti pois kostealla liinalla.

- 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

IMPORTANT: 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 erikoispuhdistusaineella. 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):

IMPORTANT: 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 polttaa 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 esikuumennuksen 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.
- Uunissa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:
1. Säästöjakso (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): kulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt 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 laite irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

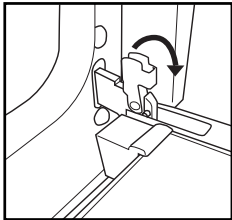
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

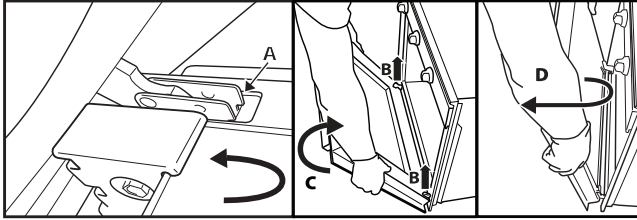
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin, kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje luukkua, kunnes se pysähtyy (A), ja sitten nosta (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtaantuu (D) (kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



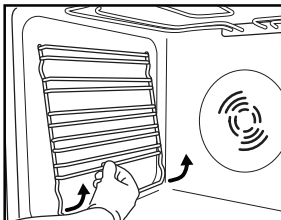
kuva 1



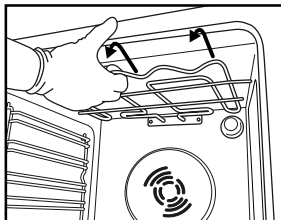
kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

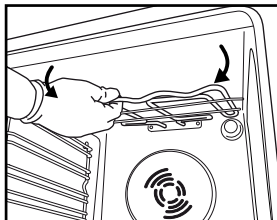
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulospäin (kuva 4) ja laske se alas (kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se lepää sivutukia vasten.



kuva 3



kuva 4



kuva 5

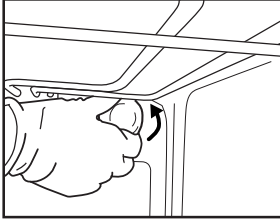
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

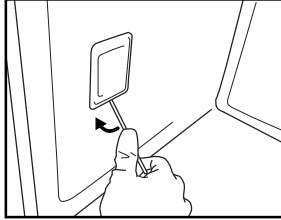
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa suojus takaisin paikalleen (kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

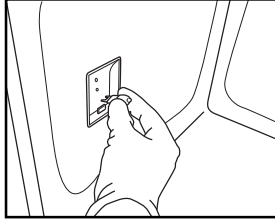
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta) (kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, jotta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



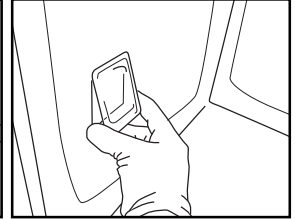
kuva 6



kuva 7



kuva 8



kuva 9

HUOM.

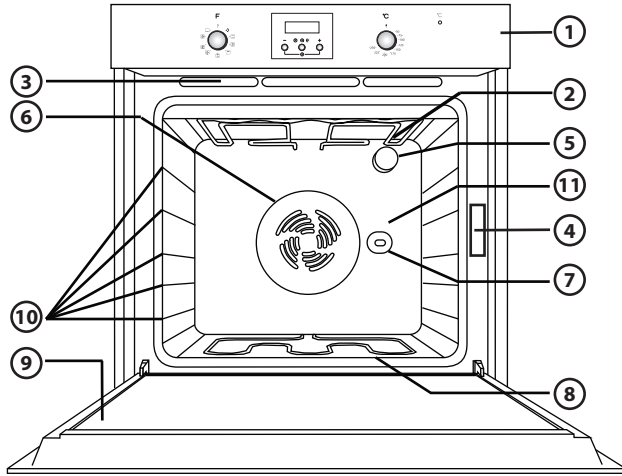
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W / 230 V, tyyppi E-14, T300 °C tai halogeenilamppuja 20–40 W / 230 V, tyyppi G9, T300 °C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa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



N.B.: Laitteen ulkonäkö saattaa hieman poiketa kuvassa näkyvästä.

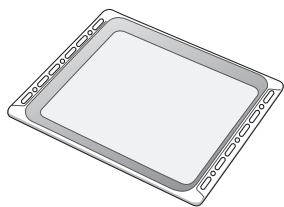
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Kevyt
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Takaseinä

N.B.:

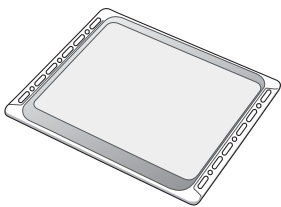
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päättyttyä, kun uuni on sammutettu.

YHTEENSOPIVAT VARUSTEET

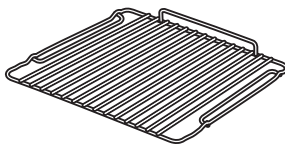
(toimitettujen varusteiden tiedot ovat tuotetietolehtisessä)



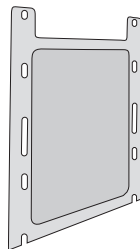
kuva 1



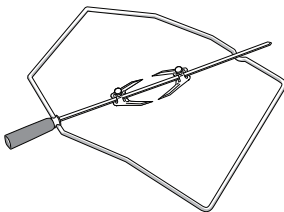
kuva 2



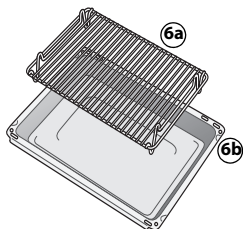
kuva 3



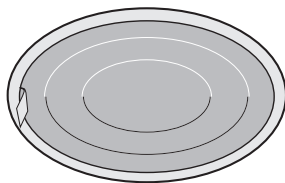
kuva 4



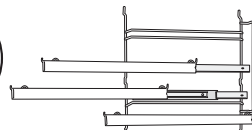
kuva 5



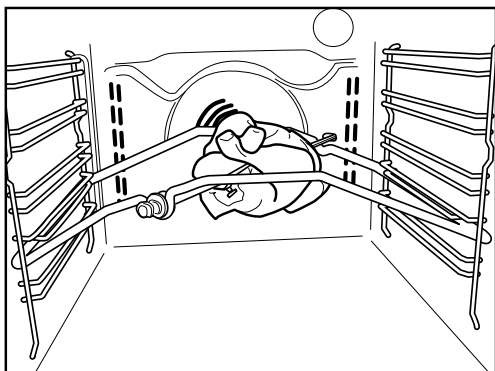
kuva 6



kuva 7



kuva 8



kuva 9

Unipannu (kuva 1)

Käytetään rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen ritilän alla tai peltinä, esimerkiksi lihan, lintujen, kalan kypsentämistä varten vihannesten kera tai ilman. Voit estää rasvaroiskeet ja käryn kaatamalla unipannuun hieman vettä.

Leivinpelti (kuva 2)

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

Ritilä (kuva 3)

Käytetään ruoan kypsentämiseen tai kattiloiden, vuokien tai muiden keittoastioiden tukena. Voidaan sijoittaa mille tahansa tasolle. Ritilä voidaan asettaa kaari ylös- tai alaspäin.

Katalyyttiset sivupaneelit (kuva 4)

Paneeleissa on erityinen mikrohuokoinen emalipinnoitus, joka imee rasvaroiskeet. Automaattinen puhdistusjakso kannattaa suorittaa hyvin rasvaisen ruoan kypsennyksen jälkeen (katso PUHDISTUS).

Paistinvarras (kuva 5)

Käytä paistinvarrasta kuten kuvassa 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

Grillipannusarja (kuva 6)

Sarjaan kuuluu ritilä (6a) ja emalipannu (6b). Sarja asetetaan ritilälle (3), ja sitä käytetään grillitoiminnossa.

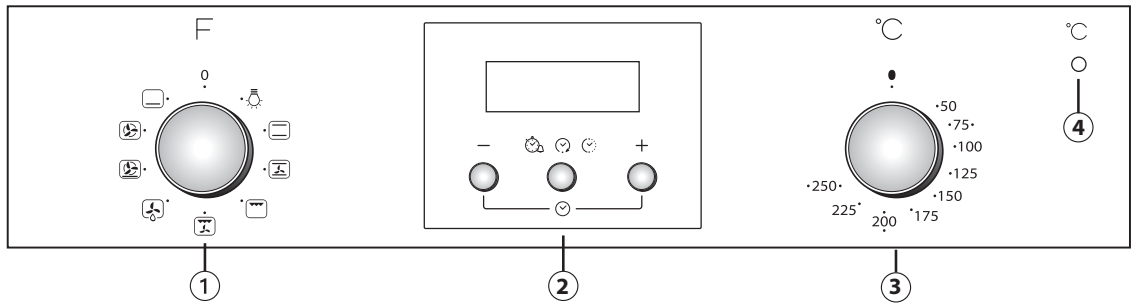
Rasvasuodatin (kuva 7)

Käytä **vain** rasvaisen ruoan valmistamiseen. Ripusta suodatin uunitilan takaseinälle puhaltimen kohdalle. Se voidaan pestä astianpesukoneessa, ja sitä käytetään kiertoilmatoiminnon kanssa.

Liukuvat hyllyt (kuva 8)

Ritilät ja unipannut voidaan vetää näiden avulla ulos pooleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäväksi kaikkien varusteiden kanssa, ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



N.B.: Laitteen ulkonäkö saattaa hieman poiketa kuvassa näkyvästä.

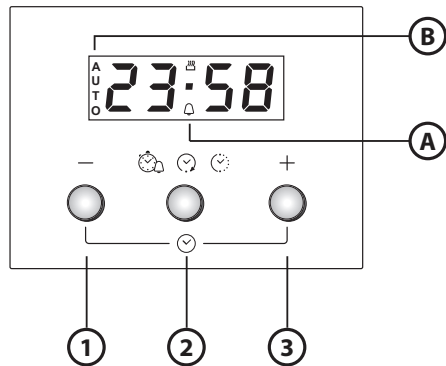
1. Toimintojen valitsin
2. Elektroninen ohjelmointi
3. Lämpötilan valitsin
4. Termostaatin punainen merkkivalo.

UUNIN KÄYTTÖ

- Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle.
Uunin valo syttyy.
- Käännä termostaatin valitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle.
Termostaatin merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan.

Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon "0".

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI



1. Painike - : vähentää näytössä näkyvää aikaa.
2. Painikkeella : valitaan uunin asetukset:
a. Ajastin
b. Toiminta-aika
c. Kypsennyksen päättymisaika
3. Painike + : lisää näytössä näkyvää aikaa.

- A.** Symboli ilmaisee, että ajastin on kytketty toimintaan
B. Symboli **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty.

Ensimmäisen käytön asetukset

Kellonajan ja äänimerkin asettaminen

Kun uuni kytketään verkkovirtaan, näytössä vilkkuu sana **AUTO** ja 0.00. Aseta kellonaika painamalla painikkeita + ja - yhtä aikaa: keskellä oleva piste alkaa vilkkua. Aseta kellonaika painikkeilla + ja -. Valittuasi kellonajan paina keskimmäistä painiketta. Näytössä lukee "ton 1" (äänimerkki 1). Valitse haluamasi äänimerkki painikkeella -. Valittuasi äänimerkin paina keskimmäistä painiketta. Kellonaikaa voi myös muuttaa edellä kuvatulla tavalla.

Ajastimen asettaminen

Aseta ajastin painamalla keskimmäistä painiketta pitkään: näyttöön tulee teksti 0.00 ja kellon symboli alkaa vilkkua. Aseta ajastimen aika painikkeella + (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 23 tuntia 59 minuuttia). Ajastimen ajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy kellonaika, ja palava kellon symboli ilmaisee, että ajastin on asetettu. Voit tarkistaa ajastimessa jäljellä olevan ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla uudelleen keskimmäistä painiketta.

Toiminta-ajan asettaminen

Kun olet asettanut uunin toiminnon ja lämpötilan valitsimien avulla, paina keskimmäistä painiketta: näyttöön tulee teksti 0.00 ja kellon symboli alkaa vilkkua. Paina keskimmäistä painiketta uudelleen: symboli **dur** ja 0.00 näkyvät näytössä peräkkäin ja sana **AUTO** vilkkuu. Aseta toiminta-aika painikkeilla + ja - (pisin mahdollinen ohjelmoitava aika on 10 tuntia). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua, ja sana **AUTO** vahvistaa, että asetukset on tehty. Voit tarkistaa jäljellä olevan toiminta-ajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimmäistä painiketta kaksi sekuntia ja painamalla painiketta sen jälkeen vielä toisen kerran. Asetetun ajan päättyessä symboli sammuu, uunista kuuluu äänimerkki ja sana **AUTO** vilkkuu näytössä. Voit vaihtaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Kypsennyksen päättyessä käännä toimintojen ja lämpötilan valitsimet nollaan ja paina keskimmäistä painiketta kaksi sekuntia.

Kypsennyksen päättymisajan asettaminen

Kun olet asettanut haluamasi toiminta-ajan, paina keskimmäistä painiketta: symboli **End**, toiminnan päättymisaika ja sana **AUTO** näkyvät näytössä peräkkäin. Voit tarkistaa päättymisajan painamalla painiketta + (päättymisajan voi asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhemmäksi). Kellonaika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua ja symboli  sammuu. Näkyvissä oleva sana **AUTO** vahvistaa tehdyn asetuksen. Voit tarkistaa kypsennyksen päättymisajan ja muuttaa sitä tarvittaessa painamalla keskimmäistä painiketta ja painamalla samaa painiketta uudelleen kaksi kertaa. Kun asetettu viiveaika on kulunut loppuun, symboli  syttyy ja valittu uunin toiminto käynnistyy.

TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN		
	POIS	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	VALO	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintasoa 2. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.
	PERINTEINEN LEIVONTA	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 2 ja 4, kun paistat kahdella tasolla. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia.
	GRILLI	Pihvien, lihavartaiden ja makkaroiden paistaminen, vihannesten gratinointi ja leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi rutilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukku on pidettävä kiinni grillauksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaus (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.
	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA	Kypsentäminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linturuoat.
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien valmistus samanaikaisesti enintään kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, kakut). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja samanaikaisesti ilman, että tuoksut sekoittuvat keskenään. Jos paistat yhdellä tasolla, käytä kannatintasoa 2. Jos paistat kahdella tasolla, käytä kannatintasoja 1 ja 3 ja esikuumenna uuni ennen paistamisen aloittamista.
	ALALÄMPÖ	Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Toimintoa voi käyttää myös esimerkiksi vihannesten ja pataruokien hitaaseen hauduttamiseen. Käytä tällöin kannatintasoa 2. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esi- lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	150–175	35–90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	150–170	30–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		Kyllä	2	150–190	30–85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	150–190	35–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	2	160–175	20–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	150–175	20–45	Taso 3: ritilä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	175–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	170–190	35–45	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	100	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	100	130–150	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		Kyllä	2	190–250	12–50	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	190–250	25–50	Taso 1: pelti ritilällä
						Taso 3: uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10–15	Taso 1: uunipannu/leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1–3	250	10–20	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	175–200	40–50	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1–3	175–190	55–65	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
						Taso 1: kakkuvuoka ritilällä

Resepti	Toiminto	Esi-lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	2	175–200	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1–3	175–200	25–45	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	2	200	45–55	Pelti ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80–110	Uunipannu tai pelti ritilällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50–100	Uunipannu tai pelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80–130	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175–200	40–60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175–200	50–60	Pelti ritilällä
Paahtoleipä		Kyllä	4	200	2–5	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		Kyllä	4	200	20–30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30–40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Uunikana 1–1,3 kg		–	2	200	55–70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Uunikana 1–1,3 kg		–	2	200	60–80	Taso 2: paistinvarras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		–	2	200	35–45	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Lampaan reisi/potka		–	2	200	60–90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		–	2	200	45–55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		–	2	200	20–30	Pelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1–3	200	50–100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

Resepti	Toiminto	Esi-lämmitys	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Liha ja perunat		Kyllä	1–3	200	45–100	Taso 3: pelti ritalällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritalällä
Kala/vihannekset		Kyllä	1–3	175	30–50	Taso 3: pelti ritalällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritalällä

Taulukossa mainitut ajat on tarkoitettu ajastettuun kypsennykseen (mallikohtainen toiminto). Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.

N.B.: Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.

N.B.: Lämpötilat ja kypsennysajat ovat noin neljää annosta varten.

KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa paistetaan samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika 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. Paras lopputulos voidaan varmistaa noudattamalla kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista. Uuni kannattaa esilämmittää, jos paistettavat ruoat sisältävät paljon nestettä.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla PERINTEINEN LEIVONTA (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritalän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatointinto ja laita kakkuvuoat ritalöiden 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 kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa, vähennä nesteen määrää ja sekoita taikina varovaisemmin.
- Kakut, joissa on nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa PERINTEINEN LEIVONTA (mallikohtainen). 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 vuokia paistettavan lihan koon mukaisesti. Kun paistat kokonaisen paistin, lisää astian pohjalle lihalientä ja valele lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi 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 ritalä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut.

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

Varras (mallikohtainen varuste)

Kun grillaat isoja lihapaloja ja lintuja, 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 takaseinään ja lasket sen tuen päälle. Ensimmäiselle tasolle kannattaa laittaa käryn välttämiseksi ja nesteen keräämiseksi 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 (vain joissain malleissa)

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