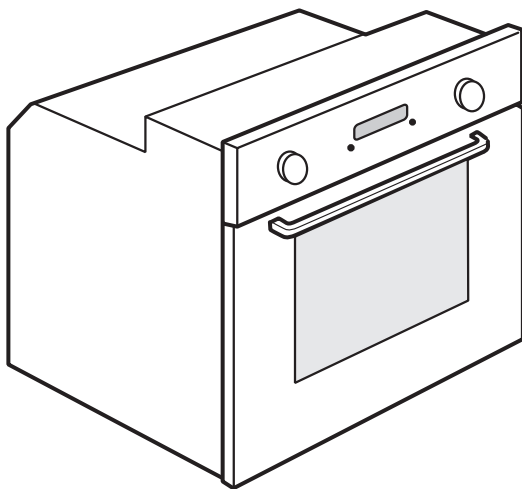


(Liimaa takuun tarra tähän)

SERVICE



0000 000 00000



FI

Käyttö- ja huolto-ohjeet

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

Tässä käyttöohjeessa ja itse laitteessa on tärkeitä turvallisuutta koskevia ohjeita. 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 huoltohenkilö, 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 märillä ruumiinosilla, äläkä käytä sitä, kun olet 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 erittäin kuumiksi käytön aikana.
- Lämmitysvastusten koskettamista on varottava.
- Hyvin nuoret (0–3-vuotiaat) ja nuoret lapset (3–8-vuotiaat) on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset 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 materiaaleja laitteen sisälle tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite käynnistetään vahingossa.
- 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 paistoastiassa 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 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. Lapset eivät saa suorittaa asennustöidenpeiteitä. Pidä lapset loitolla laitteen asennustöidenpeiteiden aikana. Pidä pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta laitteen asentamisen aikana sekä sen jälkeen.

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.
- 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 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 koskaan kaada vettä kuumaan uuniin. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä patoja tai vuokia 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 ilmastokäyttöä varten.

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.
- Käyttäjää 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.

EKOSUUNNITTELUA KOSKEVA VAKUUTUS

- 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:** Itsepuhdistusjakson 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 yhteys lähimpään huoltopisteeseen. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

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 (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 käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta sen jälkeen, kun se on jäähtynyt.
- Kytke laite irti sähköverkosta.

Uunin ulkopinnat

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Mikäli tällainen aine joutuu vahingossa kosketuksiin uunin 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 erikoispuhuaineella. 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 200 °C:n lämpötilassa noin tunnin ajan
- Anna laitteen sitten jäähtyä ennen kuin ryhdyt poistamaan mahdollisia ruoanjäänteitä sienellä.

HUOLTO

VAROITUS

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

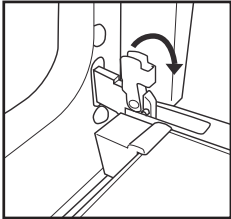
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

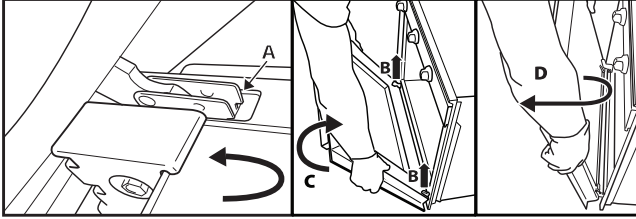
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja ja työnnä niitä eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukku kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



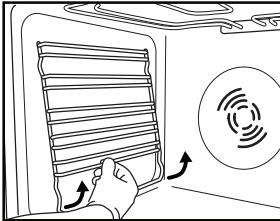
Kuva 1



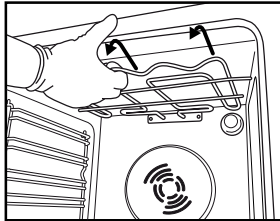
Kuva 2

YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)

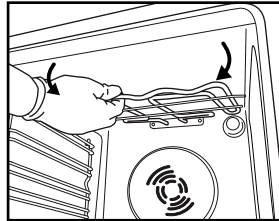
1. Irrota varusteiden sivukannattimet (Kuva 3).
2. Vedä vastusta hieman ulos (Kuva 4) ja laske se alas (Kuva 5).
3. Aseta vastus takaisin paikalleen nostamalla sitä ja vetämällä hieman itseesi päin. Varmista, että se lepää sivutukia vasten.



Kuva 3



Kuva 4

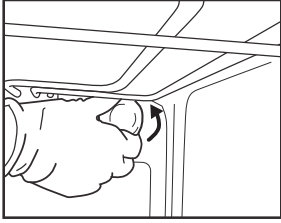


Kuva 5

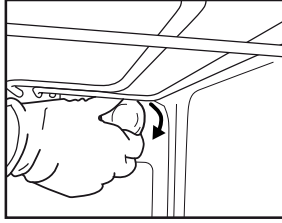
UUNIN LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

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



Kuva 6



Kuva 7

HUOM.:

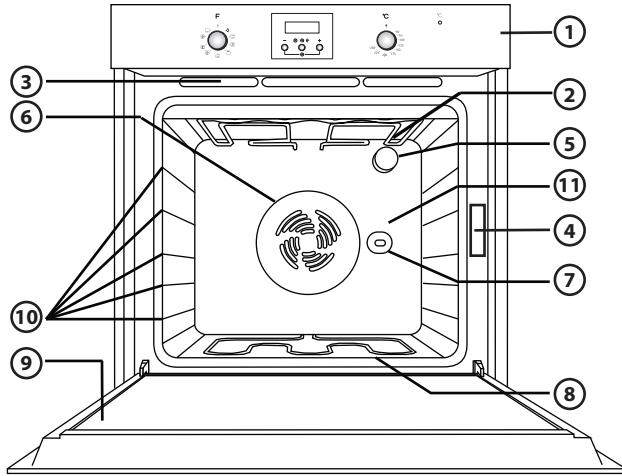
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W / 230 V, tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20–40 W / 230 V, tyyppi G9, T300°C (mallikohtaisesti).
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja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

TÄRKEÄÄ:

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

UUNIN KÄYTTÖOHJE

SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



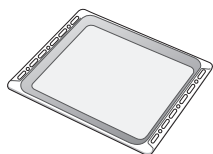
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Takaseinä

HUOM.:

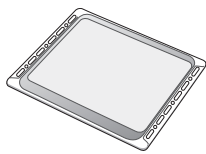
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.

YHTEENSOPIVAT VARUSTEET

(toimitettujen varusteiden tiedot ovat tuotetietolehtisessä)



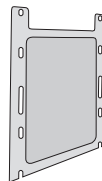
Kuva 1



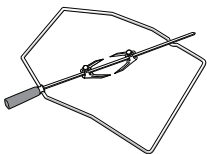
Kuva 2



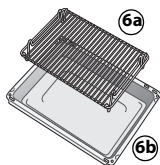
Kuva 3



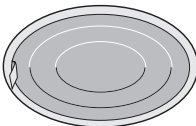
Kuva 4



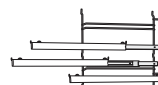
Kuva 5



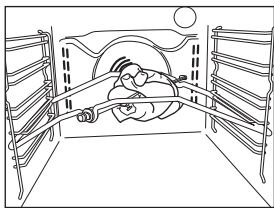
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

Uunipannu (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 uunipannuun 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 kypsentämisen jälkeen (katso PUHDISTUS).

Paistinvarras (Kuva 5)

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva 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)

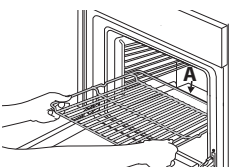
Ritilät ja uunipannut voidaan vetää näiden avulla ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäväksi kaikkien varusteiden kanssa, ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

Varusteiden määrä saattaa vaihdella hankitun mallin mukaisesti.

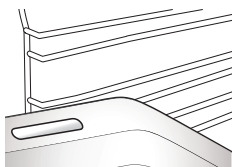
LISÄVARUSTEET, JOITA EI OLE TOIMITTUTU LAITTEEN MUKANA. Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen huoltopalvelusta.

RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJITTAMINEN UUNIIN.

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, korotettu reuna A ylöspäin (kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan paikalleen samoin kuin ritiläkin (kuva 2)

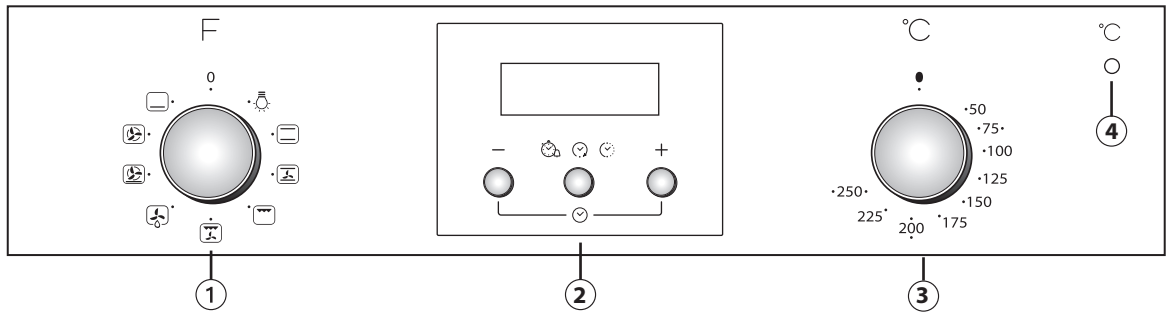


Kuva 1



Kuva 2

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



Jos uunisi valitsinnupit ovat sisäänpainuvaa tyyppiä, ne nousevat ylös, kun painat niitä keskeltä – tämä riippuu mallista.

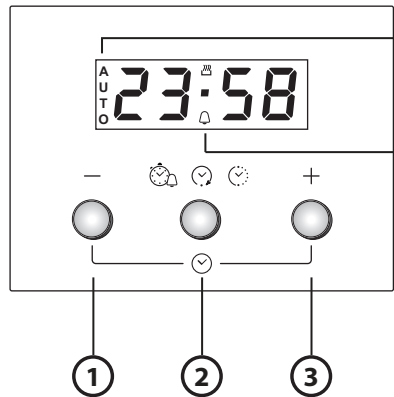
Laitteen ulkonäkö saattaa poiketa hieman kuvassa näkyvästä.

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. Kypsennysaika
 - c. Kypsennyksen päättymisajan asettaminen
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 sähköverkkoon, 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 ja 0.00 näkyvät näytössä peräkkäin ja sana **AUTO** vilkkuu. Aseta kypsennysaika 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* , kypsennyksen päättymisaika ja sana **AUTO** vilkkuvat näytössä peräkkäin. Voit tarkistaa kypsennyksen 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		
	OFF (sammutus)	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	VALO	Uunin sisävalon sytyttäminen/sammuttaminen.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen 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	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen; vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvat nesteet. 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 grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmäisille kannatintasoille. Käytä uunipannua tippuvien nesteiden keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskeutuu tasaisesti. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun tulee olla suljettu kypsennyksen ajan.
	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitalosolle. Anna ruoan olla pakkaussessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + KONVEKTIOUUNI	Kypsentyminen 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 voidaan myös käyttää hitaaseen kypsennykseen, kuten esimerkiksi vihanneksille ja lihapadoille; käytä tässä tapauksessa 2. kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esi- kuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet
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, struudeli, 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/tarteletit		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- kuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet
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	Uunipelti ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		Kyllä	2	200	80-110	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	2	200	50-100	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1/2	200	80-130	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	175-200	40-60	Uunipannu tai uunipelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomaatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175-200	50-60	Uunipelti ritilällä
Paahtoleipä (Toast)		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/jauheliha pihvit		Kyllä	4	200	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Broileri 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
Broileri 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Taso 2: varras
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	200	35-45	Uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Lampaan reisi/potka		-	2	200	60-90	Uunipannu tai uunipelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa)
Paahdetut perunat		-	2	200	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
Vihannesgratiini		-	2	200	20-30	Uunipelti ritilällä
Lasagne ja liha		Kyllä	1-3	200	50-100	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

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

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

HUOM.: Uunin toimintojen symbolit voivat olla hieman erilaisia kuin kuvassa.

HUOM.: 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 kypsentäminen samanaikaisesti

Toiminnolla "PERINTEINEN LEIVONTA" (mallikohtainen) voidaan kypsentää samanaikaisesti saman kypsennyslämpötilan vaativia ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), eri tasoilla. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

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 kypsyys puutikulla kakun korkeimmasta kohdasta. Jos tikkuun ei tartu taikinaa, kakku on kypsä.
- Jos käytät kakkuvuokia, joissa on tarttumaton pinnointus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei kohoa välttämättä tasaisesti reunoilta.
- Jos kakku laskee paistamisen aikana, käytä seuraavalla kerralla alhaisempaa lämpötilaa; voit myös vähentää nesteen määrää ja sekoittaa taikinan varovaisemmin.
- Jos paistat leivonnaisia, joissa on nestepitoinen täyte (juustokakut tai hedelmäpiirakat), käytä toimintoa PERINTEINEN LEIVONTA (mallikohtainen). Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korpujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia uunipeltejä tai pyrex-vuokia kypsennettävän 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 ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoajasta on kulunut.

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

Varras (vain joissakin malleissa)

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 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. Tällä toiminnolla kohotusaika on noin kolmanneksen lyhyempi kuin huoneenlämmössä (20–25 °C). 1 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.



400010877613



Whirlpool® on Whirlpool, USA:n rekisteröity tavaramerkki