

# TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Nämä ohjeet ovat myös saatavana sivustolta: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **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 seuraavia ohjeita huolellisesti:

- Käytä suojakäsineitä, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.
- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen 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 saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan liittää sähköverkkoon, kun laite on upotettu kalusteisiin.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakytintä, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jakorasioita, jos uunissa on pistoke.
- Älä käytä jatkojohtoja.
- 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 märin käsin, 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 vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- 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, 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 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 tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita, kun käsittelet vuokia ja varusteita. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteen sisälle tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite kytketään päälle 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 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 alkoholihöyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana. Roiskeet ja tippuneet ruokakokkareet on poistettava uunista ennen puhdistusjaksoa (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 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 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 keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen. Poista lastut ja sahanpuru huolellisesti.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla kosketeltavissa.
- 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 mm<sup>2</sup>), sen saa tehdä vain pätevä sähköasentaja. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

## **YLEISIÄ SUOSITUKSIA**

### **Ennen käyttöä:**

- Poista varusteista pahvisuojukset, kalvot ja tarrat.
- Ota varusteet uunista ja lämmitä uuni lämpötilaan 200 °C noin tunnin ajaksi 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 paistoajan 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 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 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 (näkyvässä, 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 koskaan käytä höyrupesuria.**
- **Puhdista uuni vasta kun se jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**

### Uunin ulkopinnat

**TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Mikäli jokin 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 erikoispesuaineella. 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 polttaa pois uunin sisään kertyneen lian (noin 500 °C:n lämpötilassa). Näin korkeassa lämpötilassa kevyeksi tuhaksi 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 sähkölevy on sammutettu itsepuhdistusjakson (pyrolyysin) ajaksi.
- Varusteet täytyy ottaa pois uunista ennen pyrolyysitoiminnon aloittamista (myös sivuritilät).
- Uunin luukun saa parhaiten puhtaaksi poistamalla suurimmat kerrostumat kostealla sienellä ennen itsepuhdistustoiminnon käynnistämistä  
Uunissa on kaksi eri pyrolyysitoimintoa:

1. Säästöjako (PIKAPYROLYYSI/SÄÄSTÖ): kulutus on noin 25 % standardijaksoa alhaisempi. Käytä sitä säännöllisin välein (kun olet kypsentänyt lihaa ainakin 2–3 kertaa peräkkäin).
  2. Standardijako (PYROLYYSIPUHDISTUS): takaa erittäin likaisen uunin tehokkaan puhdistuksen.
- On joka tapauksessa suositeltavaa suorittaa itsepuhdistusjako 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.

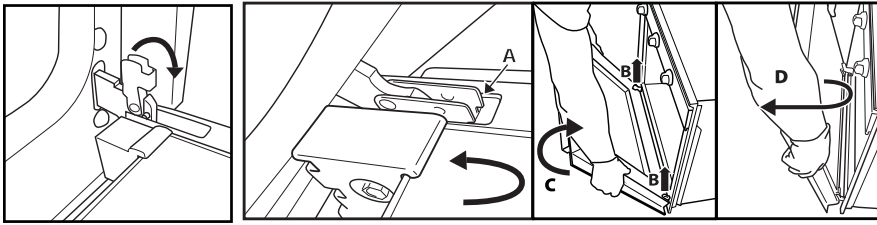
## LUUKUN IRROTTAMINEN

### 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.

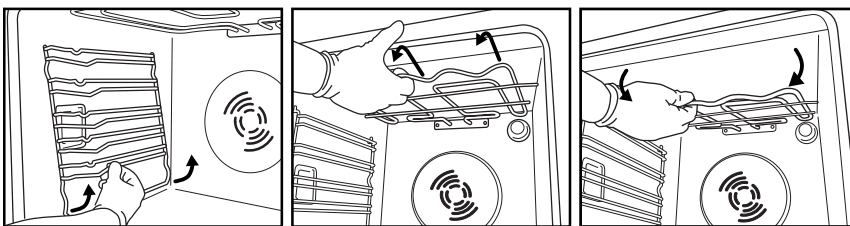


Kuva 1

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

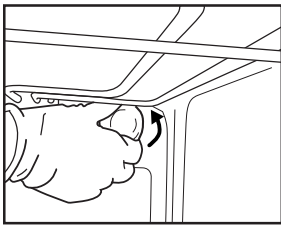
## LAMPUN VAIHTAMINEN

### Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

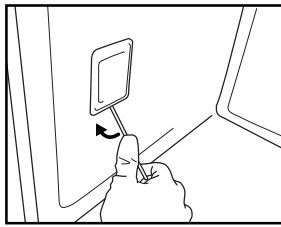
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Ruuvaa irti lampun suojus (kuva 6), vaihda lamppu (katso lampun tyyppiä koskevaa huomautusta) ja ruuvaa lampun suojus takaisin.
3. Kytke uuni sähköverkkoon.

### Sivulampun vaihtaminen (mallikohtainen):

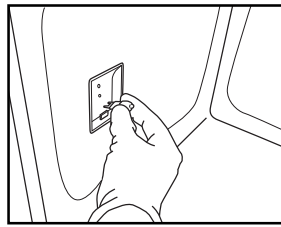
1. Kytke uuni irti sähköverkosta.
2. Poista varusteiden sivukannattimet, jos ne kuuluvat laitteeseen (kuva 3).
3. Käytä tasapäistä ruuvimeisseliä vipuna ja irrota lampun suojus (kuva 7).
4. Vaihda lamppu (katso huomautusta) (kuva 8).
5. Laita lampun suojus takaisin ja työnnä sitä seinään päin, jotta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



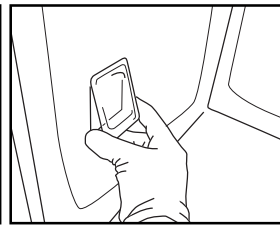
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

**HUOM.**

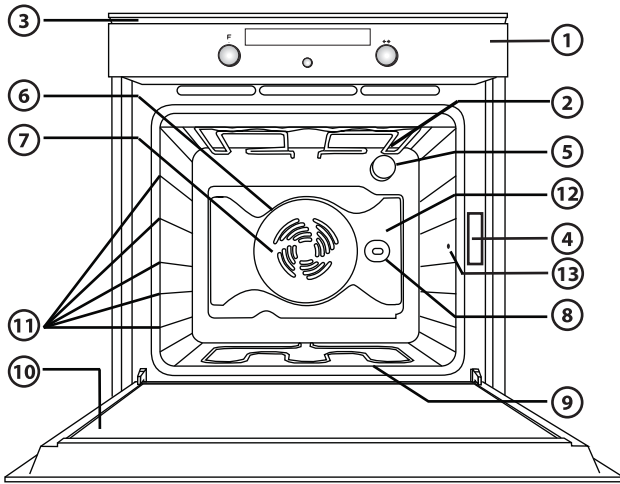
- Käytä vain hehkulamppuja 25-40W/230V tyyppi E-14, T300 °C tai halogeenilamppuja 20-40W/230 V tyyppi G9, T300 °C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

**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

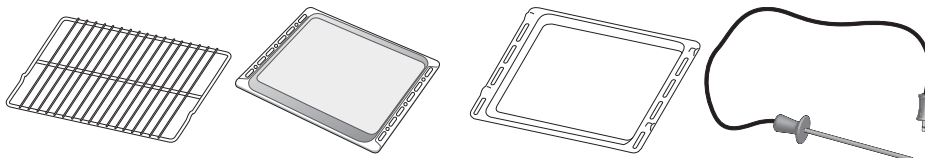


1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytyspuhallin (ei näkyvissä)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Pyöreä lämpövastus (ei näkyvissä)
7. Puhallin
8. Varras (mallikohtainen varuste)
9. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
10. Luukku
11. Kannatintasot (numero on merkitty uunin edustaan)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

### HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksottain energian säästämiseksi.
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.
- Jos uunin luukku avataan kypsennyksen aikana, lämpövastukset kytkeytyvät pois toiminnasta.

## MUKANA TOIMITETUT VARUSTEET



Kuva A

Kuva B

Kuva C

Kuva D

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

**Varusteiden lukumäärä voi vaihdella mallista riippuen.**

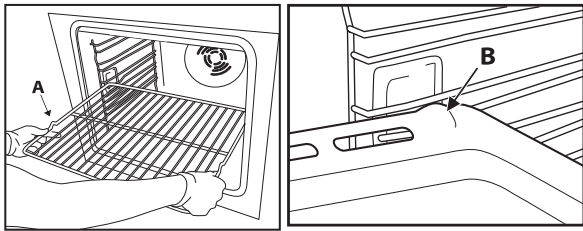
## **VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN**

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäiliikkeestä tai valtuutetusta huoltoliikkeestä.



## RITILÖIDEN JA MUIDEN VARUSTEIDEN SIOJTTAMINEN UUNIIN

1. Laita ritilä uuniin vaakatasossa, pykälä A ylöspäin (kuva 1).
2. Muut varusteet, kuten uunipannu ja leivinpelti, laitetaan uuniin siten, että tasaisen pinnan B pykälä on ylöspäin (kuva 2).

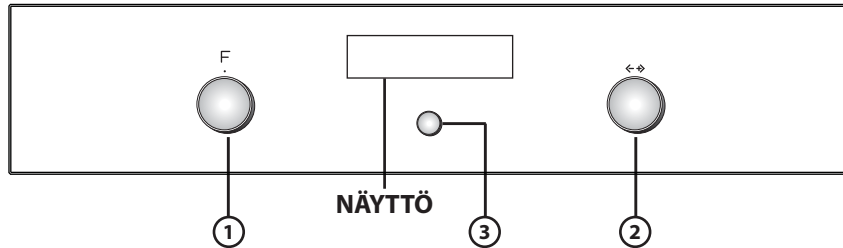


Kuva 1

Kuva 2

## 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 käyttöpaneelista, kun painat sitä keskeltä.

3. **VALINTA- JA VAHVISTUSPAINIKE**

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

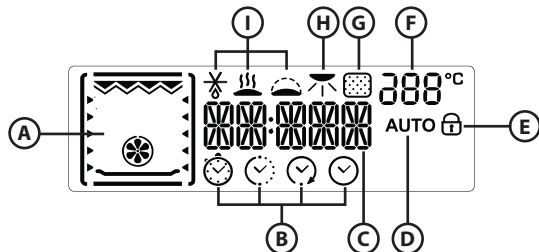
## TOIMINTOLUETTELO

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 GRILL (GRILLI), SPECIALS (ERIKOISTOIMINNOT), SETTINGS (ASETUKSET), BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA) ja AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMAATTINEN PUHDISTUS).

**HUOM:** Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukosta sivu 96.

## NÄYTÖN KUVAUS



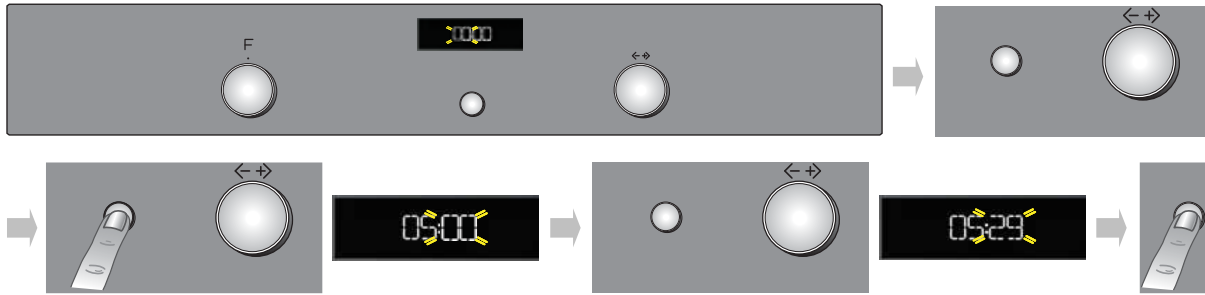
- A. Eri toiminnoissa aktiivisten lämmityselementtien kuvaus
- B. Ajan hallintaa koskevat kuvakkeet: ajastin, kypsennysaika, kypsennyksen päättymisaika, kellonaika
- C. Tietoja valituista toiminnoista
- D. Automaattinen toiminto BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA) valittu
- E. Ilmoitus luukku kiinni automaattisen puhdistusjakson aikana (pyrolyysi)
- F. Uunin sisälämpötila
- G. Itsepuhdistustoiminto (pyrolyysi)
- H. Ruskistus
- I. Erikoistoiminnot: defrosting (sulatus), keep warm (lämpimänäpito), rising (kohotus), Eco forced air (Säästö Kiertoilma)

## UUNIN AKTIVOIMINEN - KIELEN ASETUS

Kun uuni kytketään ensimmäisen kerran toimintaan, näytössä näkyy ENGLISH.

Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja vahvista painikkeella ③.

## KELLONAJAN ASETTAMINEN

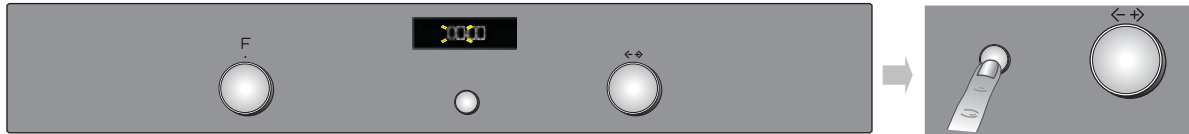


Kun kieli on asetettu, täytyy asettaa kellonaika. Näytössä vilkkuu kaksi tuntien numeroa.

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).

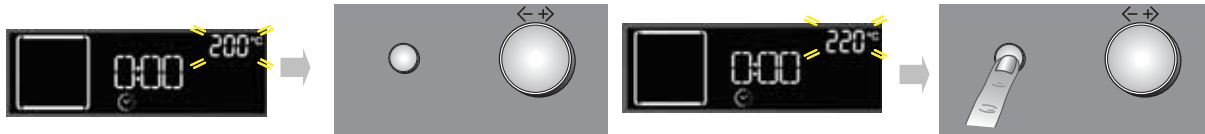
## KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



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).

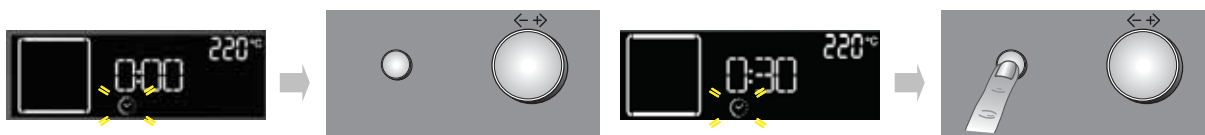
## NOPEA ESIKUUMENNUS




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 °C) 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).

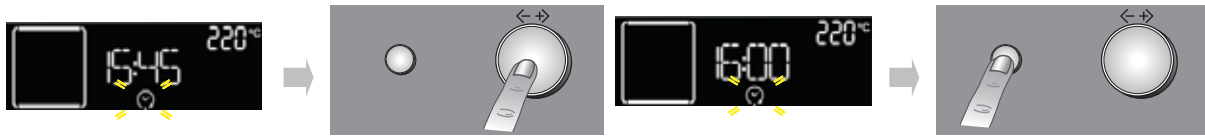
## KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

**TÄRKEÄÄ:** Ajastettu käynnistys ei ole käytettävissä seuraavissa toiminnoissa: FAST PREHEATING (NOPEA ESIKUUMENNUS), BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA).


**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.

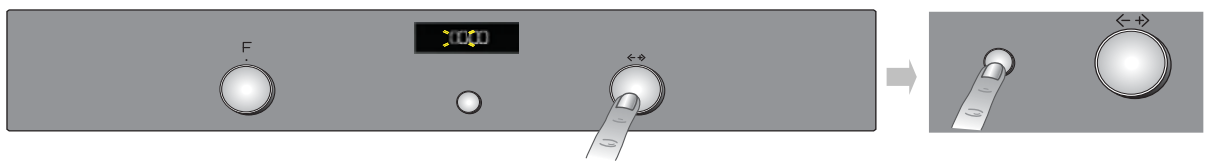
Kun kypsennysaika on asetettu, näyttöön tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 15:45) ja kuvake  vilkkuu.





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 . Kypsennyksen päättymisaikan kaksi pistettä vilkkuvat osoittaen, että asetus on tehty oikein.
3. Uuni aloittaa kypsennyksen automaattisesti niin, että kypsennys päättyy asetetulla kellonlyömällä.

## HÄLYTINAJASTIN



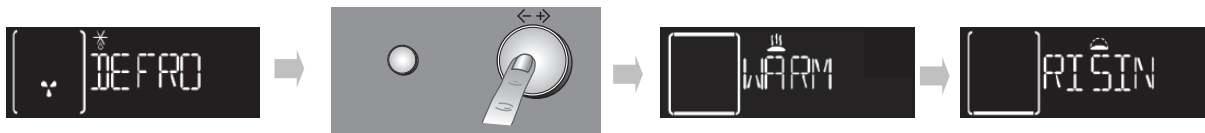
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Pisin asetettavissa oleva aika on 23 tuntia 59 minuuttia.



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

## ERIKOISTOIMINTOJEN VALINTA

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

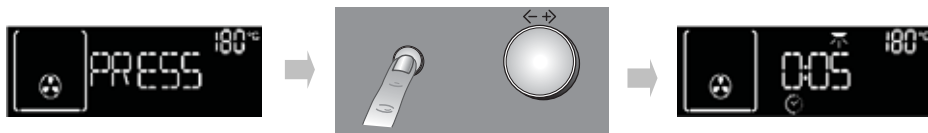
Voit selata toimintoja, valita ja käynnistää jonkin toiminnoista seuraavalla tavalla:




1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee DEFROST (SULATUS) sekä toiminnon kuvake.
2. Selaa toimintoja kääntämällä navigointivalitsinta. DEFROST (SULATUS), KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄPITO), RISING (KOHOTUS), ECO FORCED AIR (SÄÄSTÖ KIERTOILMA)
3. Vahvasta painamalla painiketta .


## RUSKISTUS

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




Kun kypsennysaika on kulunut, näyttöön tulee: PRESS ✓ TO BROWN (PAINA ✓ RUSKISTUSTA VARTEN). Kun painat painiketta , 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 vahvasta painikkeella **3**.
4. Aseta haluamasi kypsennysaika navigointivalitsinta kääntämällä ja käynnistä kypsennys painamalla **3**.

## Pizza



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

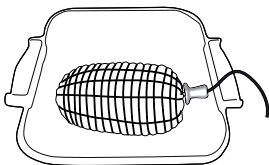
## PAISTOMITTARI (PROBE)

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

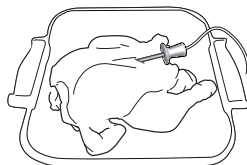
Haluttu sisälämpötila voidaan ohjelmoida valmistettavan ruoan mukaisesti.

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

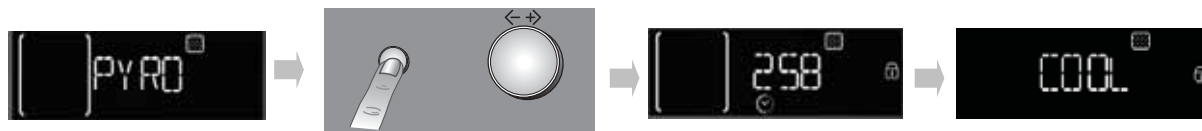
Kun olet valinnut kypsennystoiminnon, aseta uunin lämpötila (näytössä ylhäällä oikealla) kääntämällä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella ③. Nyt voit muuttaa paistomittarin asetuslämpötilaa (näytössä alhaalla oikealla). Käännä valitsinta +/- ja vahvasta painikkeella ③ kypsennyksen käynnistämiseksi. 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 (LOPPU).

## **UUNIN AUTOMAATTINEN PUHDISTUS**



Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 96.





Uunin automaattinen puhdistusjakso (pyrolyysi) käynnistetään seuraavalla tavalla:


1. Käännä toimintovalitsin kuvakkeen  kohdalle: näyttöön tulee PYRO.
2. Vahvasta 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 (JÄÄHDYTYS), joka osoittaa uunin jäähdytysvaiheen. Kun on saavutettu turvallinen lämpötila, kuvake  katoaa ja näyttöön tulee END (LOPPU).

**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.

## **ASETUKSET**

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

### **Kieli**



1. Käännä navigointivalitsinta, kunnes näyttöön tulee LANGUAGE (KIELI).
2. Siirry asetukseen painamalla .
3. Valitse haluamasi kieli navigointivalitsinta kääntämällä ja paina vahvistuspainiketta .

### **Kello**

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



### **Eco (Säästö)**

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

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



### **Äänimerkki**

Äänimerkki otetaan käyttöön tai poistetaan käytöstä seuraavalla tavalla:

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

### **Kirkkaus**

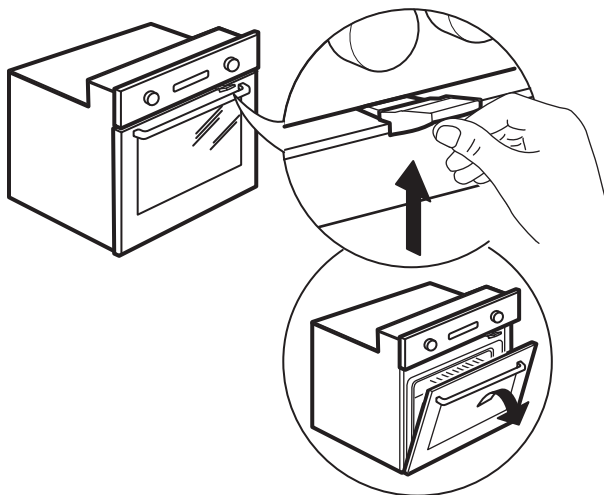
Näytön kirkkautta voi säätää seuraavalla tavalla:

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

## **LUUKUN TURVALAITE**

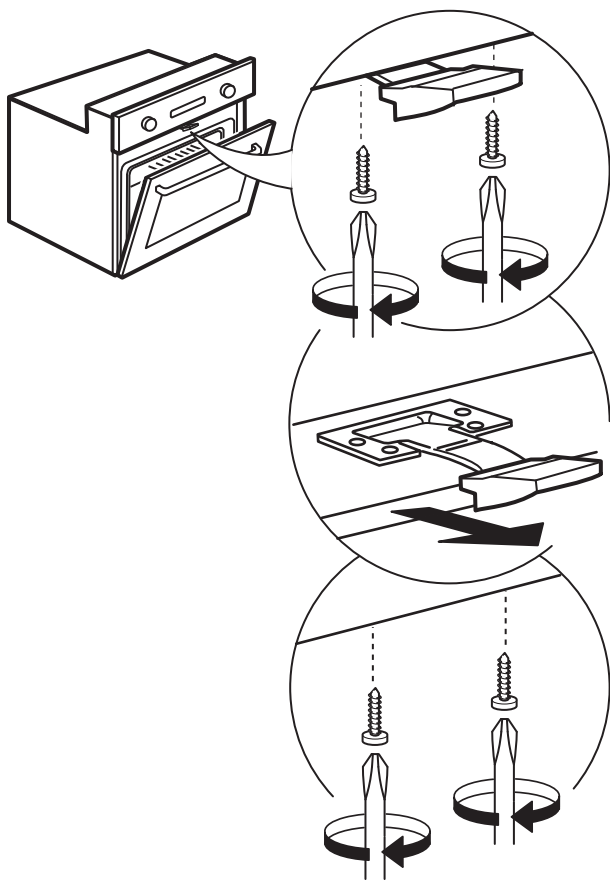
Tässä uunissa on turvalaite, joka estää lapsia avaamasta luukua.

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			
	<b>OFF (POIS)</b>	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.	
	<b>LAMP (VALO)</b>	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen/sammuttaminen.	
	<b>SPECIAL FUNCTIONS (ERIKOISTOIMINNOT)</b>	 <b>DEFROST (SULATUS)</b>	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
		 <b>KEEP WARM (LÄMPIMÄNÄPITO)</b>	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.
		 <b>RISING (KOHOTUS)</b>	Makeiden ja suoloisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 40 °C. Laita taikina toiselle kannatintasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
		 <b>ECO FORCED AIR (SÄÄSTÖ KIERTOILMA)</b>	Täytettyjen paistien ja paloiksi leikattujen lihojen kypsentyminen samalla tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Uunin valo sammutetaan tässä ECO-toiminnossa kypsennyksen ajaksi, ja se voidaan sytyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Uunin luukku ei kannata avata kypsennyksen aikana, koska se lisää energiakulutusta. Käytä mieluiten kolmatta kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	<b>CONVENTIONAL (PERINTEINEN)</b>	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	<b>CONVECTION BAKE (PERINTEINEN LEIVONTA)</b>	Lihan ja nestetäytteisten leivonnaisten (suolaisten tai makeiden) paistaminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. On suositeltavaa esikuumentaa uuni ennen kuin laitat siihen ruokia.	
	<b>FORCED AIR (KIERTOILMA)</b>	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 esikuumentaa uuni ennen paistamisen aloittamista.	
	<b>GRILL (GRILLI)</b>	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.	
	<b>TURBO GRILL (TURBOGRILLI)</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskeisimmille 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.	
	<b>SETTINGS (ASETUKSET)</b>	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).	
	<b>BREAD/PIZZA (LEIPÄ/PIZZA)</b>	Erilaisten leipien ja pizzojen paistaminen. Toimintoon kuuluu kaksi ohjelmaa, joissa on esimäärätyt asetukset. Anna pyydetyt arvot (lämpötila ja aika) ja uuni valitsee automaattisesti parhaan kypsennysjakson. Sijoita taikina uunin esikuumentamisen jälkeen toiselle tasolle.	



**TOIMINTOVALITSIN (Continued)****AUTOMATIC OVEN  
CLEANING  
(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.




**FAST PREHEATING  
(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 ritilällä
		Kyllä	1 - 3	160–180	30–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	2	160–200	30–85	Uunipannu / leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1 - 3	160–200	35–90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	2	170–180	15–45	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	160–170	20–45	Taso 3: ritilä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	2	180–200	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	180–190	35–45	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Marengit		Kyllä	2	90	110–150	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	90	130–150	Taso 3: pelti ritilällä 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 ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Leipä	 (Leipä)	Kyllä	2	180–220	30–50	Uunipannu/leivinpelti tai alusta
Pizza	 (Pizza)	Kyllä	2	220–250	15–30	Uunipannu/leivinpelti
Pakastepizzat		Kyllä	2	250	10–15	Taso 2: uunipannu/ leivinpelti tai ritilä
		Kyllä	1 - 3	250	10–20	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Suolaiset piiraat (vihannespiiraat, juustokinkkupiirakka)		Kyllä	2	180–190	35–45	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1 - 3	180–190	45–60	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/ voitaikinapasteijat		Kyllä	2	190–200	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	180–190	20–40	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/ leivinpelti
Lasagne/uunipasta/ cannelloni/laatikot		Kyllä	2	190–200	45–65	Uunipannu tai pelti ritilällä


Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Karitsa /vasikka/nauta/sika 1 kg		Kyllä	2	190–200	70–100	Uunipannu tai pelti ritilällä
Broileri/kani/ankka 1 kg		Kyllä	2	200–230	50–100	Uunipannu tai pelti ritilällä
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)	2–5	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)
				3 (korkea)	60–80	Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	2	2 (keskitaso)	35–45	Taso 2: varras
Karitsan koipi/potka		-	2	2 (keskitaso)	60–90	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 ja liha		Kyllä	1 - 3	200	50–100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Liha ja perunat		Kyllä	1 - 3	200	45–100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kala/vihannekset		Kyllä	1 - 3	180	30–50*	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt paistit		-	3	200	80–120*	Uunipannu tai pelti ritilällä
Lihat (kani, kana, lammas)		-	3	200	50–100*	Uunipannu tai pelti ritilällä

\* Kypsennysaika on likimääräinen. Ruoka voidaan ottaa uunista eri aikoina henkilökohtaisista mieltymyksistä riippuen.

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

Resepti	Toiminto	Esilämmitys	Taso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Murotaikinapikkuleivät**		Kyllä	2	170	15–25	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	150	30–45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Pienet kakut**		Kyllä	3	170	20–30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	160	25–35	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Rasvaton sokerikakku**		Kyllä	2	170	35–45	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	160	35-45	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 omenapiirakkaa**		Kyllä	2	185	70-90	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175	70-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Lämpimät voileivät (toastit)*		-	4	3 (korkea)	3–5	Ritilä
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Jauhelihapihvit*		-	4	3 (korkea)	30–40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 3: uunipannu, jossa vettä
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Omenapiiras, vuoassa paistettu kakku**		Kyllä	2	180	30–40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1 - 3	160	55–65	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Porsaanpaisti		-	3	190	150–170	Taso 3: ritilä Taso 2: uunipannu, jossa vettä (lisää vettä tarvittaessa)
<b>DIN 3360-12:07, liite C</b>						
Litteä kakku**		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 toista kannatintasoa ja lämpötilaa, jota on suositeltu toiminnolle FORCED AIR (KIERTOILMA)  useammalla tasolla.

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

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

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

Tee testi ao. taulukon mukaisesti.

# 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 kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla "FORCED AIR" (KIERTOILMA) on mahdollista kypsentyä samanaikaisesti eri ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruokat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsennyksiä.

## 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 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 pinnoitus, älä voitele vuokaa, sillä tällöin kakku ei mahdollisesti kohoata 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 "CONVECTION BAKE" (PERINTEINEN LEIVONTA) -toiminnolla. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista 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. 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.