

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Nämä ohjeet ovat myös saatavana sivustolta: 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 kehoteta.
- 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 turvakytkintä, 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 poikki sähköjohto, jotta laitetta ei voida enää liittää sähköverkkoon.
- Lisätietoja tuotteen käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

ASENNUS

Kun olet purkanut uunin pakkauksesta varmista, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjän tai lähimpään huoltopisteeseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vieressä olevien keittiökalusteiden on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Varmista, että uunin asennusalusta on vaakasuorassa.
- 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 (näkyä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 mm²), sen saa tehdä vain pätevä henkilökunta. Ota yhteys valtuutettuun huoltopisteeseen.

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 koskaan kaada vettä suoraan kuumen uunin pinnalle. Emalipinnoitus saattaa vahingoittaa.
- 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 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, joita voi aiheutua jätteiden 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.

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain jos kypsennystaulukossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

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

VIANETSINTÄ

Uuni ei toimi:

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

Luukku jää lukkoon:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.

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 yhteyden Huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Sammuta laite ja kytke se päälle uudelleen nähdäksesi toistuuko häiriö.

Jos vika yllä mainittujen tarkistusten jälkeen ei ole korjautunut, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen.

Ilmoita aina:

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

SERVICE 0000 000 00000



Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteys **valtuutettuun huoltopisteeseen**, jotta voit olla varma, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä.

PUHDISTUS



VAROITUS

- **Älä koskaan käytä höyrypesuria.**
- **Puhdista laite kun se on jäähtynyt.**
- **Kytke laite irti sähköverkosta.**

Uunin ulkopinta

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.



Uunitila: STARCLEAN™-puhdistusjakso

TÄRKEÄÄ: Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Käytä ainoastaan toimitettua sientä, älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat. Puhdista luukun lasi vain hankaamattomalla sienellä.

Tämän uunin sisätilan pinta on nikkelitöntä erikoisemalia, jonka ansiosta se on helppo puhdistaa pelkällä vedellä ja toimitetulla selluloosaliinalla. Selluloosaliinaa voi pestä ja käyttää uudelleen kunnes se kuluu. Liinoja voi hankkia huoltopalvelusta. Älä pese liinaa pesukoneessa äläkä kuivaa kuivausrummussa.

STARCLEAN™-puhdistusjakso

Uunin pitämiseksi parhaassa kunnossa, suorita jokaisen käytön jälkeen **STARCLEAN™**-puhdistusjakso. Jakso kestää 35 minuuttia, jäähdytysvaihe mukaan lukien, ja se tehdään seuraavalla tavalla:

1. Uunin täytyy olla kylmä.
2. Kastele toimitettu selluloosaliina juoksevassa vedessä ja purista siitä liika vesi.
3. Avaa uunin luukku ja ota emaloidut varusteet pois.
4. Laita selluloosaliina uunin pohjalle niin että se peittyy kokonaan.
5. Kaada tasaisesti koko selluloosaliinalle 350 ml vettä. Pienempi tai suurempi määrä voi vaikuttaa jakson kunnolliseen toimintaan.
6. Sulje uunin luukku.
7. Valitse toimintovalitsimella symboli : Näyttöön tulee **STARCLEAN™**.
8. Vahvista valinta painikkeella  ja puhdistusjakso käynnistyy. Älä avaa uunin luukkuja jakson toiminnan aikana höyryn ulostulon välttämiseksi.
9. Kun jakso on päättynyt, avaa luukku, ota pois selluloosaliina ja pyyhi pois uuniin jäänyt vesi.
10. Aloita sitten puhdistaminen toimitetulla, lämpimään veteen kostutetulla sienellä (puhdistamisen aloittaminen yli 15 minuutin kuluttua voi heikentää tulosta).

Hyvin vaikea lika

Hyvin vaikean lian poistamiseksi toista **STARCLEAN™**-jakso ja lisää puhdistamisvaiheessa muutama pisara neutraalia pesuainetta.

Sisäläsin puhdistus

Luukun lasin sisäpuolella on erityinen pinnoitus, joka helpottaa sen puhdistamista.

Luukun lasin pitämiseksi kunnossa puhdistasi jokaisen **STARCLEAN™**-jakson jälkeen vain vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

Mahdollisten rasvajäänteiden poistamiseksi lisää veteen muutama pisara neutraalia pesuainetta.

HUOM:

- Puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas uunitilan yläosan puhdistamista varten.
- **Hyvin nestepitoisten ruokien (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) pitkän kypsennyksen aikana luukun sisäpuolelle ja tiivisteseen voi muodostua kosteutta. Kuivaa liinalla tai sienellä kun uuni on jäähtynyt.**

Varusteet:

- Laita varusteet likoamaan astianpesuaineeseen käytön jälkeen. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.
- Älä pese emaloituja varusteita astianpesukoneessa. Astianpesukoneessa tavallisesti käytetyt voimakkaat pesuaineet saattavat vahingoittaa emalia pysyvästi.

HUOLTO

! VAROITUS

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

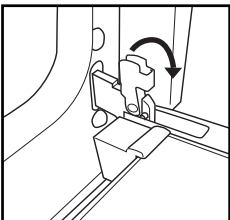
LUUKUN IRROTTAMINEN

Uunin luukun irrottaminen:

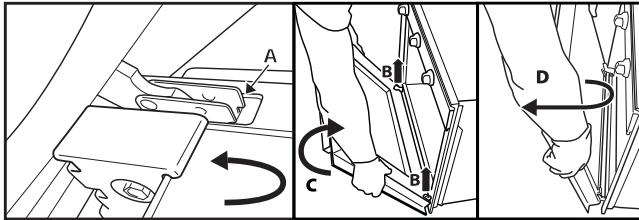
1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (Kuva 1).
3. Sulje luukkua kunnes se pysähtyy (A), nosta sitä (B) ja käännä sitä (C), kunnes se irtoaa (D) (Kuva 2).

Luukun kiinnittäminen paikalleen:

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



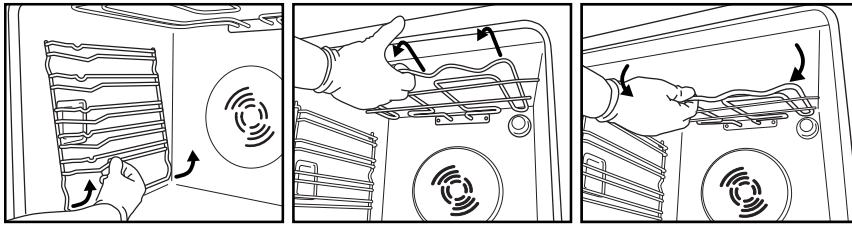
Kuva 1



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

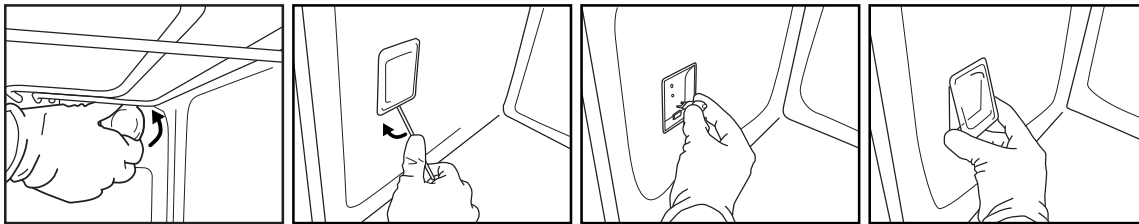
LAMPUN VAIHTAMINEN

Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

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

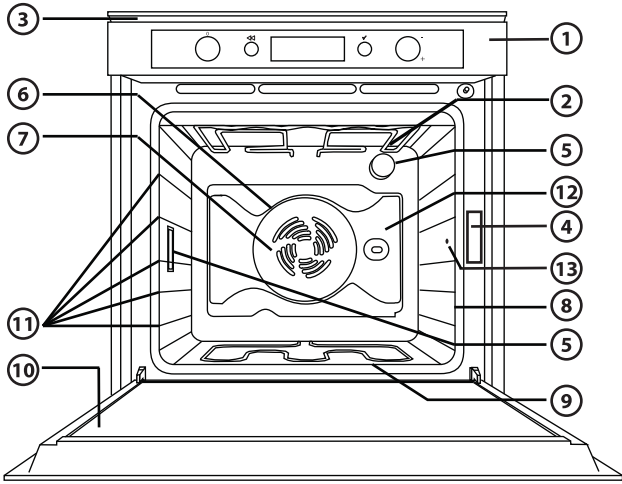
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W/230 V tyyppi E-14, T300 °C tai halogeenilamppuja 20–40 W/230 V tyyppi G9, T300 °C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

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



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

HUOM:

- Kypsennyksen aikana jäähdytyspuhallin saattaa kytkeytyä toimintaan jaksoittain energian säästämiseksi.
- Kypsennyksen päättyttyä, 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



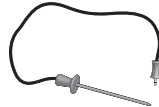
Kuva A



Kuva B



Kuva C



Kuva D



Kuva E

- A. RITILÄ:** käytetään ruokien kypsennykseen tai pannujen, kakkuvuokien tai muiden uuninkestävien astioiden alustana.
- B. UUNIPANNU:** käytetään ritilän alla rasvan ja ruoanmurusten keräämiseen tai peltinä esimerkiksi lihan, kalan, vihannesten tms. kypsennykseen.
- C. LEIVINPELTI:** käytetään leivonnaisten, mutta myös lihan, foliossa kypsennettävän kalan jne. paistamiseen.
- D. PAISTOMITTARI:** ruokien sisälämpötilan mittaaminen kypsennyksen aikana.
- E. SELLULOOSALIINA:** Käytetään STARCLEAN™-puhdistusjaksossa.
TÄRKEÄÄ: Käytä vain toimitettua selluloosaliinaa.

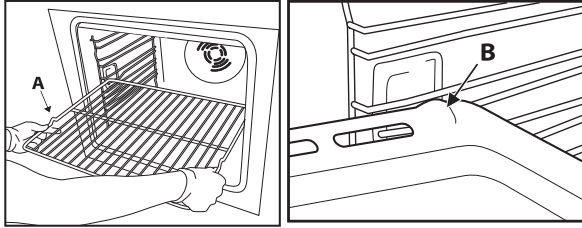
Varusteiden määrä voi vaihdella sen mukaan, mikä malli on ostettu.

VARUSTEET, JOTKA EIVÄT KUULU TOIMITUKSEEN

Muita lisävarusteita voi hankkia erikseen jälleenmyyjäliikkeestä 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).

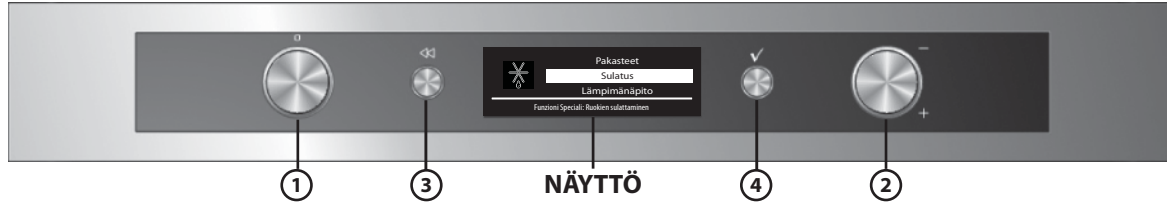


Kuva 1

Kuva 2

KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS

ELEKTRONINEN OHJELMOINTI

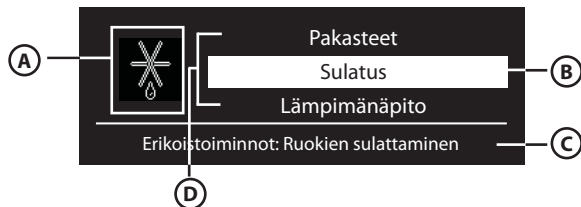


1. **TOIMINTOVALITSIN:** uunin kytkeminen toimintaan/pois toiminnasta ja toimintojen valinta
 2. **NAVIGOINTIVALITSIN:** valikossa liikkuminen, asetettujen arvojen muuttaminen
- HUOM:** Nämä kaksi valitsinta painuvat käyttöpaneelin sisään. Valitsin nousee ylös käyttöpaneelistä, kun painat sitä keskeltä.
3. **PAINIKE** (↩): paluu edelliselle sivulle
 4. **PAINIKE** (✓): asetusten valinta ja vahvistus

TOIMINTOLUETTELO

Käännä toimintovalitsin mihin tahansa asentoon uunin käynnistämiseksi: näyttöön tulevat toiminnot tai niihin liittyvät alavalikot.

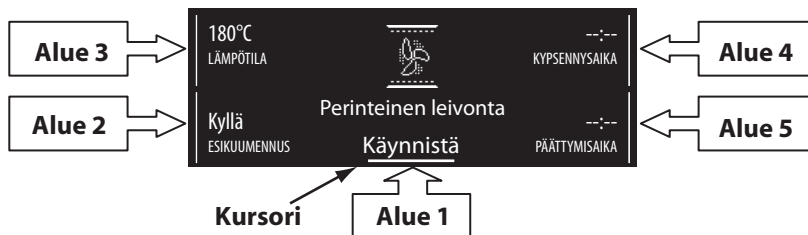
Alavalikot ovat käytettävissä ja valittavissa, kun valitsin on asennossa GRILLI, ERIKOISTOIMINNOT, ASETUKSET, RESEPTIT ja PIKAVALINNAT.



- A. Korostetun toiminnon kuvake
- B. Korostettu toiminto valittavissa painikkeella (✓)
- C. Korostetun toiminnon kuvaus
- D. Muut käytettävissä ja valittavissa olevat toiminnot.

TOIMINNON YKSITYISKOHDAT

Kun haluttu toiminto on valittu, näytössä näkyy lisää siihen liittyviä vaihtoehtoja ja yksityiskohtia.



Voit liikkua eri alueilla navigointivalitsinta kääntämällä: kursori siirtyy muutettavissa olevien arvojen vierelle yllä kuvatussa järjestyksessä. Painikkeella (✓) valitaan arvo, jota muutetaan kääntämällä navigointivalitsinta. Arvo vahvistetaan painikkeella (✓).

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA - KIELEN VALITSEMINEN JA KELLONAJAN

ASETTAMINEN

Kun uuni kytketään toimintaan ensimmäisen kerran, aluksi on valittava haluttu kieli ja asetettava kellonaika. Toimi seuraavalla tavalla:

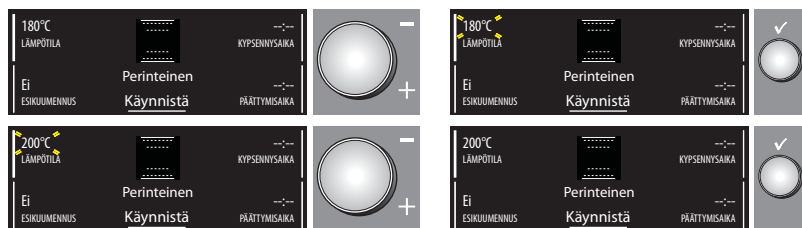
1. Käännä toimintovalitsin mihin tahansa asentoon. Näyttöön tulee kolmen ensimmäisen käytettävissä olevan kielen luettelo.
2. Selaa luetteloa navigointivalitsimella.
3. Kun haluamasi kieli näkyy korostettuna, valitse se painikkeella ✓.
Kun kieli on valittu, näytössä vilkkuu 12:00.
4. Aseta kellonaika navigointivalitsimella.
5. Vahvista asetus painikkeella ✓.

KYSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN



1. Jos uuni on pois toiminnasta, käännä toimintovalitsinta, näyttöön tulevat kypsennystoiminnot tai vastaavat alavalikot.
HUOM: Luettelo ja toimintojen kuvaus löytyvät taulukoista sivu 105 ja sivu 107.
2. Alavalikoissa voit selata käytettävissä olevia eri vaihtoehtoja kääntämällä navigointivalitsinta. Valittu toiminto näkyy valkoisella korostettuna näytön keskellä. Valitse toiminto painikkeella ✓.
3. Näyttöön tulevat kypsennyksen asetukset. Jos asetukset ovat sopivat, käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓. Muussa tapauksessa toimi kuten alla kuvataan.

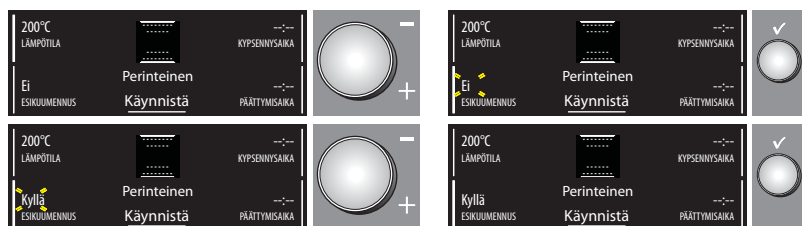
LÄMPÖTILAN/GRILLAUSTEHON ASETTAMINEN



Lämpötilaa tai grillaustehoa muutetaan seuraavalla tavalla:

1. Varmista, että kursori on lämpötilan arvon kohdalla (alue 3), valitse muutettava parametri painamalla painiketta ✓, lämpötilan arvot vilkkuvat.
2. Aseta haluamasi arvo kääntämällä navigointivalitsinta ja vahvista painikkeella ✓.
3. Käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓.
4. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannatintaso. Laita ruoka uuniin ja käynnistä kypsennys painikkeella ✓.
Asetettua lämpötilaa voi muuttaa vielä kypsennyksen aikana samalla menetelmällä.
5. Kypsennyksen päättyessä näyttöön tulee viesti. Tällöin voit kytkeä uunin pois toiminnasta kääntämällä toimintovalitsimen asentoon 0 (nolla) tai jatkaa vielä kypsennystä kääntämällä navigointivalitsinta myötäpäivään. Kun uuni on kytketty pois toiminnasta, näytössä näkyy jäähdytyspalkki, joka ilmaisee uunin lämpötilan.

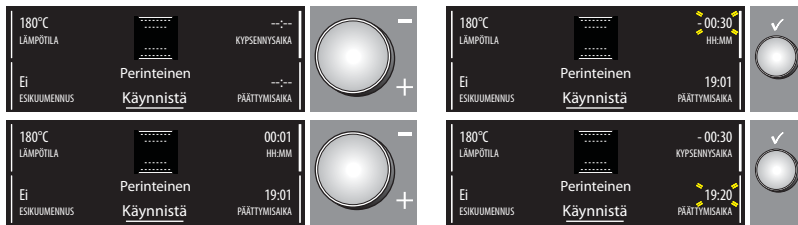
UUNIN ESIKUUMENNUS



Jos uuni halutaan esikuumentaa ennen kuin ruoka laitetaan uuniin, esivalintoja on muutettava seuraavasti:

1. Siirrä kohdistin navigointivalitsinta kääntämällä kohtaan Esikuumennus.
2. Valitse muutettava parametri painikkeella ✓. Näytössä vilkkuu Ei.
3. Muuta parametria navigointivalitsinta kääntämällä. Näyttöön tulee Kyllä.
4. Vahvista valinta painikkeella ✓.

KYPSENNYSAJAN ASETTAMINEN

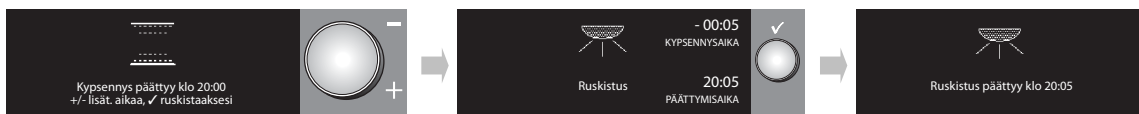


Tällä toiminnolla voidaan asettaa haluttu toiminta-aika, joka on yhdestä minuutista aina valitulle toiminnolle sallittuun maksimiaikaan. Ajan päätyttyä uuni kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.

1. Toiminto asetetaan siirtämällä kohdistin navigointivalitsimen avulla kohtaan PÄÄTTYMISAIKA.
2. Valitse parametri painikkeella ✓. Näytössä vilkkuu 00:00.
3. Muuta arvoa navigointivalitsinta kääntämällä, kunnes näkyvässä on haluamasi arvo.
4. Vahvasta valittu arvo painikkeella ✓.

RUSKISTUS

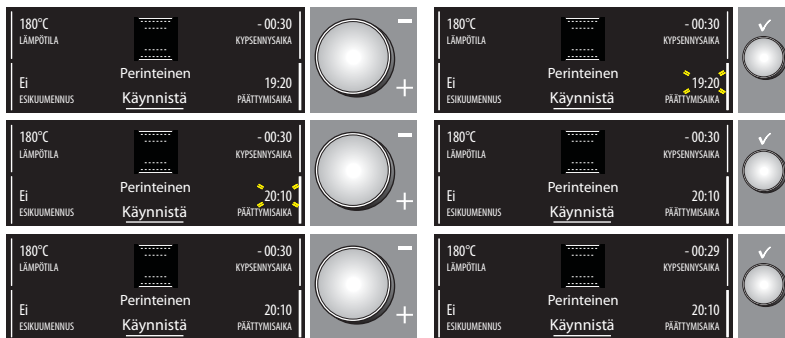
Kypsennyksen päättyessä näkyviin tulee vaihtoehto, josta voit asettaa ruoan pinnan ruskistuksen. Vaihtoehto näkyy vain toiminnoissa, joissa se on sallittua. Toiminto on valittavissa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu.



Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, näytössä näkyy "+/- lisät. aikaa, ✓ ruskistaaksesi". Kun painat painiketta ✓, uuni käynnistää viiden minuutin pituisen ruskistusvaiheen. Tämän toiminnon voi suorittaa vain kerran.

KYPSENNYKSEN PÄÄTTYMISAJAN / AJASTETUN KÄYNNISTYKSEN ASETTAMINEN

Uuniin voidaan asettaa kypsennyksen päättymisaika ja toiminta voidaan asettaa käynnistymään enintään 23 tuntia 59 minuuttia myöhemmin. Nämä toiminnot voidaan asettaa vain siinä tapauksessa, että kypsennysaika on asetettu. **Asetus on käytettävissä vain, jos valittuun toimintoon ei kuulu uunin esikuumennusta.**



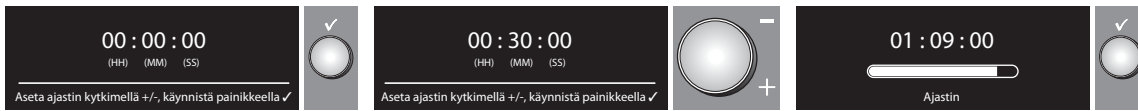
Kun kypsennysaika on asetettu, näkyviin tulee kypsennyksen päättymisaika (esimerkiksi 19:20). Kun haluat asettaa myöhemmän kypsennyksen päättymisaajan ja uunin toimintaan kytkeytymisaajan, toimi seuraavasti:

1. Vie kohdistin navigointivalitsimella kypsennyksen päättymisaajan kohdalle.
2. Valitse muutettava parametri painikkeella ✓. Näytössä vilkkuu kypsennyksen päättymisaika.
3. Siirrä päättymisaikaa myöhemmäksi kääntämällä navigointivalitsin halutun arvon kohdalle.
4. Vahvasta valittu arvo painikkeella ✓.
5. Käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓.
6. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannatintaso. Laita ruoka uuniin ja käynnistä kypsennys painikkeella ✓. Uunin toiminta käynnistyy viiveajan jälkeen. Viiveaika lasketaan niin, että kypsennys päättyy asetettuun kellonaikaan (esimerkiksi, jos ruoan kypsyminen kestää 20 minuuttia ja päättymisaikaksi on asetettu 20:10, uuni kytkeytyy toimintaan kello 19:50).

HUOM: Viiveajan kuluessa kypsennyksen voi kuitenkin aloittaa kääntämällä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja painamalla sitten painiketta ✓.

Asetettuja arvoja (lämpötila, grillausteho, kypsennysaika) voi muuttaa milloin tahansa edellä esitettyjen ohjeiden mukaisesti.

HÄLYTINAJASTIN



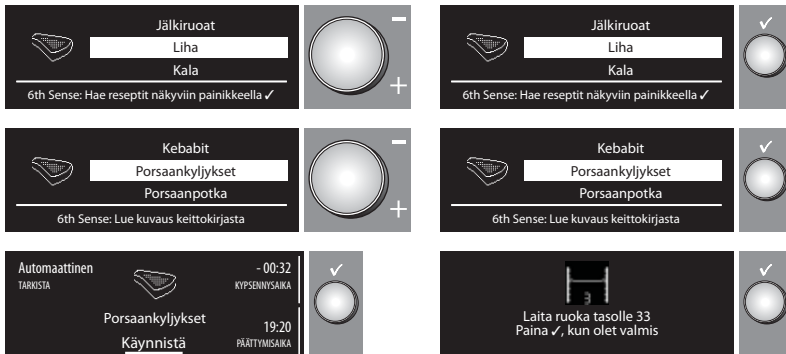
Tätä toimintoa voi käyttää vain uunin ollessa pois toiminnasta. Ajastimella on kätevä mitata esimerkiksi pastan keittoaika. Maksimiaika on 1 tunti 30 minuuttia.

1. Uunin ollessa sammutettu paina painiketta ✓. Näyttöön tulee 00:00:00.
2. Valitse haluamasi aika navigointivalitsimella.
3. Käynnistä ajan laskenta painikkeella ✓. Asetetun ajan kuluttua näytössä näkyy 00:00:00 ja uunista kuuluu äänimerkki. Voit jatkaa toimintaa joko lisäämällä aikaa edellä kuvatulla tavalla tai kytkeä hälytinajastimen pois toiminnasta painikkeella ✓ (näkyviin tulee kellonaika).

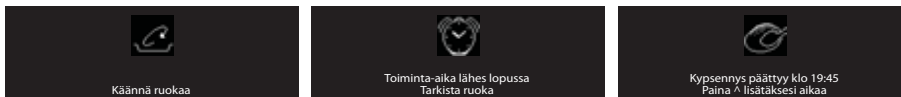
RESEPTIT

6th Sense -teknologian ansiosta uunissa voidaan käyttää 30 erilaista reseptiä, joissa on valmiiksi asetettu toiminto ja kypsennyslämpötila.

Noudata ruokaohjetta ainesten ja valmistuksen suhteen. Toimi sitten seuraavien ohjeiden mukaan:



1. Valitse RESEPTIT-toiminto toimintovalitsinta kääntämällä.
2. Valitse jokin ehdotetuista ruokalajeista.
3. Vahvista valinta painikkeella ✓.
4. Valitse haluamasi resepti navigointivalitsimella.
5. Vahvista painikkeella ✓. Näytössä näkyy viitteellinen kypsennysaika.
6. Laita ruoka uuniin ja käynnistä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä ja paina sitten painiketta ✓.
7. Näytössä näkyy uunin ehdottama kannatintaso. Laita ruoka uuniin ja käynnistä kypsennys painikkeella ✓. Ajastetun käynnistyksen ohjeet on esitetty aihetta käsittelevässä kappaleessa.



HUOM: Joitakin ruokia täytyy kypsennyksen puolivälissä kääntää tai sekoittaa: uunista kuuluu äänimerkki ja näyttöön tulee tehtävän toimenpiteen kuvaus.

Alussa näkyvä kypsennysaika on vain viitteellinen: voit pidentää sitä automaattisesti kypsennyksen aikana.

Vähän ennen kypsennyksen päättymistä uuni pyytää tarkistamaan kypsyytason. Jos taso ei ole sopiva, voit pidentää toiminta-aikaa kypsennyksen lopussa manuaalisesti kääntämällä navigointivalitsinta.

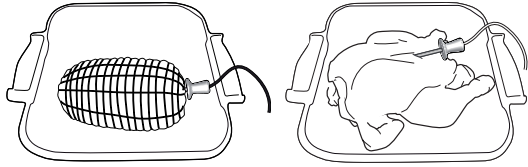
PAISTOMITTARI

Uunin mukana toimitetulla paistomittarilla voidaan mitata ruoan sisälämpötila kypsennyksen aikana optimaalisen paistumisen varmistamiseksi. Mittarin asteikko on 0-100 °C.

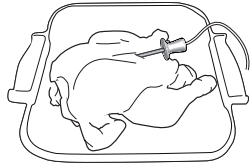
Haluttu sisälämpötila voidaan ohjelmoida valmistettavan ruoan mukaisesti.

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.



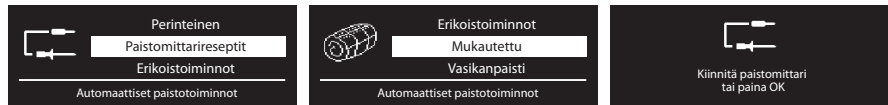
Kuva 1



Kuva 2

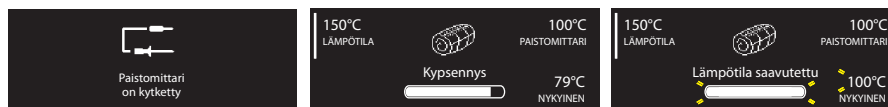
Paistomittarireseptit

- Valitse Paistomittarireseptit-toiminto kääntämällä toimintovalitsin vastaavan symbolin kohdalle.
- Valitse jokin uunin ehdottamista ruokalajeista ja vahvista valinta painikkeella ⊗ (OK).
HUOM.: Jos valitset kohdan Mukautettu, voit valita kaikki asetettavat parametrit. Muissa resepteissä voi asettaa vain joitakin parametrejä.
- Kytke paistomittari, laita ruoka uuniin ja käännä navigointivalitsinta, kunnes kohdistin on kohdassa Käynnistä. Paina lopuksi painiketta ⊗.
HUOM.: Jos paistomittaria ei ole kytketty, näytössä näkyy viesti, joka kehottaa kytkemään sen. Muussa tapauksessa painike ⊗ kytkkee uunin toimintaan perinteisellä menetelmällä määrittämättömäksi ajaksi.



Jos paistomittari on kytketty oikein, näytössä näkyy kolmen sekunnin ajan vahvistusviesti ja sen jälkeen ikkuna, jossa näkyvät kaikki kypsennysparametrit sekä mittarin mittaama lihan sisälämpötila.




Kun ruoalle asetettu sisälämpötila on saavutettu, näytössä vilkkuu kolmen sekunnin ajan ilmoitusviesti. Kun aika on kulunut loppuun, voit pidentää kypsennysaikaa kääntämällä navigointivalitsinta merkkiä + kohti. Tällöin kypsennys jatkuu perinteisellä menetelmällä määrittämättömän ajan. Ellei aikaa pidennetä, uuni odottaa 10 minuuttia ja kytketty sen jälkeen pois toiminnasta, minkä jälkeen kypsennystä ei voi enää jatkaa.



Paistomittaria voi käyttää myös toimintojen PERINTEINEN, PERINTEINEN LEIVONTA, KIERTOILMA, TURBOGRILLI ja ISOT LIHAPALAT kanssa. Jos paistomittaria ei kytketä, kypsennys tapahtuu perinteisellä menetelmällä. Muussa tapauksessa näytössä näkyy mittarin kytkennästä ilmoittava viesti. Viesti näkyy kolmen sekunnin ajan, minkä jälkeen uuni toimii samoin kuin valittaessa toiminto Mukautettu edellä kuvatulla tavalla.



ASETUKSET

1. Voit muuttaa joitakin näytön parametrejä valitsemalla päävalikon kohdan ASETUKSET toimintovalitsinta kääntämällä.
2. Vahvista painikkeella . Näyttöön tulevat parametrit, joita voi muuttaa (kieli, äänimerkin voimakkuus, näytön kirkkaus, kellonaika, energiansäästö).
3. Valitse muutettava asetus kääntämällä navigointivalitsinta.
4. Vahvista painamalla painiketta .
5. Muuta parametrin asetusta näytön ohjeiden mukaan.
6. Paina painiketta . Näyttöön tulee toimenpiteen vahvistusviesti.

HUOM.: Jos SÄÄSTÖTILA on aktivoitu (PÄÄLLÄ) ja uuni kytketään pois toiminnasta, näyttö sammuu muutaman sekunnin kuluttua ja vain kello jää näkyviin. Jos haluat tiedot takaisin näyttöön ja valon uudestaan päälle, paina mitä tahansa painiketta tai käännä jotain valitsinta. Jos SÄÄSTÖTILA on aktivoituna kypsennystoiminnon ollessa käynnissä, uunitilan valo sammutetaan 1 minuutin kypsennyksen jälkeen ja se syttyy uudelleen kutakin käyttäjätoimintoa varten. Jos toiminto ei ole käytössä (POIS PÄÄLTÄ), ainoastaan näytön kirkkaus vähenee muutaman minuutin kuluttua.



STARCLEAN™-PUHDISTUSJAKSO

Uunin pitämiseksi parhaassa kunnossa, suorita jokaisen käytön jälkeen **STARCLEAN™**-puhdistusjakso. Jakso kestää 35 minuuttia, jäähdytysvaihe mukaan lukien, ja se tehdään seuraavalla tavalla: Toiminnon kuvaus löytyy luvusta PUHDISTUS ja toimintojen taulukosta sivu 105.

1. Uunin täytyy olla kylmä.
2. Kastele toimitettu selluloosaliina juoksevassa vedessä ja purista siitä liika vesi.
3. Avaa uunin luukku ja ota emaloidut varusteet pois.
4. Laita selluloosaliina uunin pohjalle niin että se peittyy kokonaan.
5. Kaada tasaisesti koko selluloosaliinalle 350 ml vettä. Pienempi tai suurempi määrä voi vaikuttaa jakson kunnolliseen toimintaan.
6. Sulje uunin luukku.

TÄRKEÄÄ: Älä avaa uunin luukkuja jakson toiminnan aikana höyryn ulostulon välttämiseksi.






7. Valitse toimintovalitsimella symboli : Näyttöön tulee **STARCLEAN™**.
8. Vahvista valinta painikkeella  ja puhdistusjakso käynnistyy. Älä avaa uunin luukkuja jakson toiminnan aikana höyryn ulostulon välttämiseksi.
9. Kun jakso on päättynyt, avaa luukku, ota pois selluloosaliina ja pyyhi pois uuniin jäänyt vesi.
10. Puhdista uuni tämän jälkeen kuumassa vedessä kostutetulla sienellä (puhdistus voi epäonnistua, jos tätä vaihetta ei suoriteta 15 minuutin kuluessa).










Hyvin vaikea lika

Hyvin vaikean lian poistamiseksi toista **STARCLEAN™**-jakso ja lisää puhdistamisvaiheessa muutama pisara neutraalia pesuainetta.



PAINIKELUKITUS

Tämän toiminnon avulla voidaan lukita käyttöpaneelin painikkeiden ja valitsimien käyttö. Toiminto aktivoidaan painamalla samanaikaisesti painikkeita  ja  vähintään kolmen sekunnin ajan. Kun toiminto on aktivoitu, painikkeet on lukittu ja näytössä näkyy viesti sekä symboli . Toiminto voidaan aktivoida vain kypsennyksen aikana. Toiminto poistetaan käytöstä tekemällä edellä kuvatut toimenpiteet uudelleen. Kun painikelukitus on kytketty, uunin voi kytkeä pois toiminnasta kääntämällä valitsin asentoon 0 (nolla). Tässä tapauksessa aikaisemmin valittu toiminto on asetettava uudelleen.









TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTOVALITSIN		
	OFF	Kypsennyksen keskeyttäminen ja uunin kytkeminen pois toiminnasta.
	PERINTEINEN	Kaikenlaisten ruokien kypsentyminen yhdellä tasolla. Käytä kolmatta kannatintasoa. Pizzat sekä suolaiset ja makeat nestemäistä täytettä sisältävät piiraat paistetaan ensimmäisellä tai toisella kannatintasolla. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden, gratinoitujen vihannesten valmistaminen tai leivän ruskistaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle tai viidennelle kannatintasolle. Lihaa grillattaessa on suositeltavaa käyttää uunipannua nesteen keräämiseen. Laita pannu kolmannelle tai neljännelle kannatintasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaaminen (kinkut, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskimmaisille kannatintasoille. Nesteen keräämiseen on suositeltavaa käyttää uunipannua. Laita pannu ensimmäiselle tai toiselle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukun on oltava kiinni kypsennyksen aikana. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
	KIERTOILMA	Saman paistolämpötilan vaativien ruokien kypsentyminen samaan aikaan useammalla (enintään kolmella) tasolla (esimerkiksi: kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsentää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. Käytä kannatintasoa 2, kun paistat vain yhdellä tasolla, ja kannatintasoja 1 ja 4, kun paistat kahdella tasolla, ja kannatintasoja 1, 3 ja 5, kun paistat kolmella tasolla. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	STARCLEAN™	Kypsennyksestä jääneen lian poistaminen alhaisessa lämpötilassa. Erikoisemalipinta ja liinasta jakson aikana tuleva vesi yhdessä helpottavat lian poistamista. Käynnistä toiminto uunin ollessa kylmä.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Lihan, täytettyjen piiraiden (juustokakku, struudeli, hedelmäpiirakat) ja täytettyjen vihannesten kypsennys vain yhdellä tasolla. Tämä toiminto käyttää ajoittaista, hellävaraista puhallintoimintoa, joka estää ruokien liiallisen kuivumisen. Uunin valo sammutetaan kypsennyksen ajaksi, ja se voidaan syyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. On suositeltavaa käyttää toista tasoa. Esikuumentaa uuni ennen kypsennystä.
	ERIKOISTOIMINNOT	Katso kappale ERIKOISTOIMINNOT.
	ASETUKSET	Näytön asetukset (kieli, kellonaika, kirkkaus, äänimerkin voimakkuus, energiansäästö).
	RESEPTIT	30 erilaista valmiiksi asetettua ruokaohjetta (katso oheinen keittokirja). Uuni asettaa automaattisesti optimaalisen lämpötilan, toiminnon ja kypsennysajan. On tärkeää, että noudatat keittokirjan valmistusta, varusteita ja kannatintasoja koskevia ohjeita.

TOIMINTOVALITSIN (Jatkoa)


	PAISTOMITTARIRESEPTIT	Seitsemän kypsennystoimintoa erilaisille liharuoille. Uuni asettaa automaattisesti valitun lihalajin loppulämpötilan sekä uunin paistolämpötilan. Arvot näkyvät kypsennystaulukossa, mutta voit muuttaa kumpaakin arvoa manuaalisesti määrätyn ajan kuluessa. Lue tarkasti paistomittarin kytkentä- ja käyttöohjeet aihetta käsittelevästä kappaleesta. Laita liha uunivuokaan ritilän päälle kolmannelle kannatintasolle tai suoraan mukana toimitetulle uunipannulle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Kypsennyksen aikana uunin luukun voi avata lihan tarkistamista tai nesteiden lisäämistä varten varoen kuitenkin siirtämästä paistomittaria.
	PIKAVALINNAT	10 useimmin käytetyn toiminnan pikavalinta. Tiedot toiminnon muuttamisesta ja asetuksista löytyvät kappaleesta KYPSENNYSTOIMINTOJEN VALITSEMINEN.

TOIMINTOVALITSIN (Jatkoa)
ERIKOISTOIMINNOT




	SULATUS	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	LÄMPIMÄNPITO	Kypsennettyjen ruokien pitäminen lämpiminä ja rapeina (esimerkiksi liha, paistokset, laatikot). Ruoka on suositeltavaa laittaa uunin keskitasolle. Toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 65 °C.
	KOHOTUS	Makeiden ja suolaisten taikinoiden optimaalinen kohottaminen. Kohotuksen laadun säilyttämiseksi toiminto ei käynnisty, jos uunin lämpötila on yli 50 °C. Laita taikina toiselle tasolle. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	USEALLA TASOLLA	Huoneenlämmössä tai pakastimessa säilytettyjen valmisruokien valmistus (pikkuleivät, valmiit nestemäiset kakku- ja muffinitaikinat, alkurouat, leipätuotteet). Toiminto kypsentää kaikki ruoat nopeasti ja hellävaraisesti. Voit käyttää sitä myös valmiiden ruokien lämmittämiseen. Noudata pakkauksen ohjeita. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.
	ISOT LIHAPALAT	Suurikokoisten lihapalojen paistaminen (yli 2,5 kg). Käytä ensimmäistä tai toista kannatintasoa lihapalan koon mukaan. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. On suositeltavaa kääntää lihaa kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. On hyvä kostuttaa sitä silloin tällöin, jotta se ei kuivu liikaa.
	PAKASTEET	Lasagne
		Pizza
		Struudeli
		Ranskanperunat
		Leipä
	Mukautettu	Lämpötila voidaan säätää välille 50-250 °C kypsennettäessä muita ruokalajeja.
	NOPEA ESIKUUMENNUS	Uunin nopea kuumentaminen etukäteen.
	ECO-KIERTOILMA	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-toiminnoissa kypsennyksen ajaksi, ja se voidaan syyttää väliaikaisesti painamalla vahvistuspainiketta. Uunin luukkua ei kannata avata kypsennyksen aikana, koska se lisää energiankulutusta. Käytä mieluiten kolmatta kannatintasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattin-taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Kohotetut kakut		-	2/3	160-180	30-90	Kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	160-180	30-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiiras)		-	3	160-200	35-90	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	160-200	40-90	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/pullat		-	3	170-180	20-45	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	160-170	20-45	Taso 4: ritilä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Taso 5: uunivuoka ritilällä Taso 3: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Tuulihatut		-	3	180-200	30-40	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	180-190	35-45	Taso 4: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Taso 5: uunivuoka ritilällä Taso 3: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Marengit		-	3	90	110-150	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	90	140-160	Taso 4: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	90	140-160*	Taso 5: uunivuoka ritilällä Taso 3: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Leipä/pizza/focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	190-250	20-50	Taso 4: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Taso 5: uunivuoka ritilällä Taso 3: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattin-taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Suolaiset piiraat (kasvispiiraat, kinkkujuustopiiras)		-	2/3	180-190	40-55	Kakkuvuoka ritilällä
		-	1-4	180-190	45-70	Taso 4: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Taso 5: kakkuvuoka ritilällä Taso 3: kakkuvuoka ritilällä
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Taso 1: uunipannu tai leivinpelti + kakkuvuoka
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		-	3	190-200	20-30	Uunipannu tai leivinpelti
		-	1-4	180-190	20-40	Taso 4: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Taso 5: uunivuoka ritilällä Taso 3: uunivuoka ritilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		-	3	190-200	45-65	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Lammas/vasikka/nauta/porsas 1 kg		-	3	190-200	80-110	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Broileri/jänis/ankka 1 kg		-	3	200-230	50-100	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		-	2	190-200	80-130	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		-	3	180-200	40-60	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		-	2	180-200	50-60	Uunivuoka ritilällä
Paahtoleipä (Toast)		-	5	Korkea	3-6	Ritilä
Kalafileet/viipaleet		-	4	Keskitaso	20-30	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
Makkarat/lihavartaat/grillikylki/jauhelihapihvit		-	5	Keskitaso-korkea	15-30	Taso 5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 4: uunipannu, jossa vettä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattin-taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Paistettu broileri 1-1,3 kg		-	2	Keskitaso	55-70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
		-	2	Korkea	60-80	Taso 2: varras (mallikohtainen) Taso 1: uunipannu, jossa vettä
Raaka paahtopaisti 1 kg		-	3	Keskitaso	35-50	Uunivuoka ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Lampaanviulu/potka		-	3	Keskitaso	60-90	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Uuniperunat		-	3	Keskitaso	45-55	Uunipannu tai leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
Vihannesgratiini		-	3	Korkea	10-25	Uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Lasagne ja liha		-	1-4	200	50-100*	Taso 4: uunivuoka ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Liha ja perunat		-	1-4	200	45-100*	Taso 4: uunivuoka ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Kala/vihannekset		-	1-4	180	30-50*	Taso 4: uunivuoka ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilällä
Kokonainen ateria: Torttu (taso 5)/ lasagne (taso 3)/ liha (taso 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Taso 5: uunivuoka ritilällä
						Taso 3: uunivuoka ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai uunivuoka ritilällä















Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
Pakastepizzat		-	3	Autom.	10-15	Taso 3: uunipannu/leivinpelti tai rutilä
		-	1-4	Autom.	15-20	Taso 4: uunivuoka rutilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-2-4	Autom.	20-30	Taso 4: leivinpelti Taso 2: uunivuoka rutilällä Taso 1: uunipannu tai leivinpelti
		-	1-2-3-4	Autom.	20-30	Taso 4: leivinpelti Taso 3: uunivuoka rutilällä Taso 2: uunivuoka rutilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Täytetty paahdettu liha		-	3	200	80-120*	Uunipannu tai uunivuoka rutilällä
Paloiteltu liha (jänis, kana, karitsa)		-	3	200	50-100*	Uunipannu tai uunivuoka rutilällä

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

PAISTOMITTARIRESEPTIT

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Paistomittarin suosituslämpötila (°C)
Raaka paahtopaisti	Autom.	-	3	215	40-60	48
Puolikypsä paahtopaisti	Autom.	-	3	180	50-70	60
Kypsä paahtopaisti	Autom.	-	3	180	60-80	68
Kalkkunapaisti	Autom.	-	1 / 2	160	90-180	75
Paistettu broileri	Autom.	-	3	205	50-70	83
Porsaanpaisti	Autom.	-	3	180	70-100	75
Vasikanpaisti	Autom.	-	3	170	60-90	68
Paistettu liha	Autom.	-	3	200	-	45-90

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

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattin-taso (alhaalta lukien)	Lämpöt. (°C)	Aika (min)	Varusteet ja huomautuksia
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Murokeksi		-	3	170	15-30	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	150	25-40	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Pienet kakut		-	3	170	25-35	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	160	30-40	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Rasvaton sokerikakku		-	2	170	30-40	Kakkuvuoka rutilällä
		-	1-4	160	35-45	Taso 4: kakkuvuoka rutilällä Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Kaksi omenapiirasta		-	2/3	185	70-90	Kakkuvuoka rutilällä
		-	1-4	175	75-95	Taso 4: kakkuvuoka rutilällä Taso 1: kakkuvuoka rutilällä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Paahtoleipä (Toast)**		-	5	Korkea	3-6	Ritilä
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Jauhelihapihvit**		-	5	Korkea	18-30	Taso 5: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä) Taso 4: uunipannu, jossa vettä
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Omenakakku, pullataikinapohjainen kakku		-	3	180	35-45	Uunipannu/leivinpelti
		-	1-4	160	55-65	Taso 4: leivinpelti Taso 1: uunipannu/leivinpelti
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Porsaanpaisti		-	2	170	110-150	Taso 2: uunipannu
DIN 3360-12:07 liite C						
Matala kakku		-	3	170	35-45	Uunipannu/leivinpelti

Paistotaulukko näyttää ihanteellisen toiminnon ja lämpötilan, joilla saat varmasti parhaan mahdollisen tuloksen kullekin reseptille.

Jos haluat kypsentää vain yhdellä tasolla kiertoilmatoiminnolla, sijoita ruoka toiselle tasolle ja valitse lämpötila, jota suositellaan KIERTOILMA-toiminnolle useammalla tasolla.

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

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

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

Tee testi ao. taulukon mukaisesti.

Energiankulutus ja esikuumennusaika

Valitse toiminto ja suorita testi käyttämällä vain esikuumennustoimintoa ("Esikuumennus kyllä").

Säätötarkkuustesti

Valitse toiminto ja suorita testi pitäen esikuumennustoiminto pois käytöstä (kun esikuumennus on aktivoitu, uunin säätö tarkoituksellisesti vaihtelee lämpötilaa).

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 paistoajat 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 paistoajat ovat hieman pidempiä. Parhaan lopputuloksen aikaansaamiseksi noudata tarkkaan paistotaulukon ohjeita eri tasoille asetettavista varusteista.

Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla "KIERTOILMA" on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla eri ruokalajeja (esimerkiksi lihaa ja vihanneksia), jotka vaativat saman lämpötilan. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

Kakut

- Paista arat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse 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 "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. 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 pinta ei pala. Käännä lihaa, kun kaksi kolmasosaa paistoajasta 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 kaksi kolmasosaa 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 kilon pizzataikinan kohotusaika on noin tunti.