


## TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

### OMA SEKÄ MUIDEN TURVALLISUUS ON HYVIN TÄRKEÄ SEIKKA

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

 Tämä on turvallisuutta koskeva vaaran merkki. Se varoittaa mahdollista käyttäjää tai muita henkilöitä uhkaavista vaaroista. Kaikkien turvallisuutta koskevien varoitusten edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

 **VAARA**

Osoittaa vaaratilanteen, joka aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

 **VAROITUS**

Osoittaa vaaratilanteen, joka voi aiheuttaa vakavia tapaturmia, ellei sitä vältetä.

Kaikissa turvallisuutta koskevissa varoituksissa kuvataan mahdollinen vaara ja kerrotaan, miten laitteen väärästä käytöstä aiheutuvien tapaturmien, vahinkojen ja sähköiskujen mahdollisuus voidaan minimoida. Noudata seuraavia ohjeita huolellisesti:

- 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 vaihtaminen on annettava ammattitaitoisen sähköasentajan tehtäväksi. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta laite voidaan liittää sähköverkkoon, kun laite on upotettu kalusteisiin.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta.
- Kun asennus on tehty, sähköosat eivät saa olla käyttäjän ulottuvilla.
- 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.
- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysisesti, aisteiltaan tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat ja taitamattomat henkilöt voivat käyttää laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo tai opastaa heitä laitteen käytössä ja osoittaa mahdolliset vaaratilanteet. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

- Kosketettavissa olevat osat voivat tulla käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Laite ja sen kosketettavissa olevat osat kuumenevat erittäin kuumiksi käytön aikana. Lämmitysvastusten koskettamista on varottava. Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä turvallisen välimatkan päässä, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin, kunnes laitteen kaikki 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 missään tapauksessa 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 käynnistetään vahingossa.
- Älä lämmitä tai kypsennä suljetussa purkissa tai pakkauksessa olevia ruokia. Pakkauksen sisälle syntyvä paine saattaa aiheuttaa pakkauksen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- 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 höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.
- Älä käytä höyrypesuria.
- Älä koske uuniin pyrolyysijakson aikana. Pidä lapset loitolla pyrolyysijakson aikana (vain uunit, joissa on pyrolyysitoiminto).
- Käytä vain tätä uunia varten suositeltua lämpömittaria.
- Älä käytä luukun lasin puhdistukseen hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, koska ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoontumisen.
- Varmista ennen lampun vaihtamista, että laite on kytketty pois päältä. Näin vältty sähköiskun vaaralta.

- Älä peitä paistoastiasa olevia ruokia alumiinifoliolla (koskee vain uuneja, joiden mukana toimitetaan paistoastia).
- Käytä suojakäsineitä, kun avaat ja poistat pakkauksia ja suoritat asennuksia.

### **Kodinkoneiden hävittäminen**

- Tämä tuote on valmistettu kierrätettävästä tai uusiokäyttöön kelpaavasta materiaalista. Hävitä laite paikallisten jätehuoltomääräysten mukaisesti. Leikkaa virtajohto ennen laitteen romuttamista.
- Lisätietoja sähkökäyttöisten kodinkoneiden käsittelystä, materiaalin keräämisestä ja kierrätyksestä saat paikallisilta viranomaisilta, jätehuollosta tai liikkeestä, josta laite on ostettu.

## **ASENNUS**

Kun olet purkanut uunin pakkauksen varmista, ettei uuni ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Jos havaitset ongelmia, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopalveluun. Uunin alla oleva polystyreenialusta kannattaa poistaa vahinkojen välttämiseksi vasta juuri ennen asennusta.

### **KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN**

- Uunin vieressä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteiden leikkaustyöt ennen kuin asetat laitteen paikalleen. Poista lastut ja sahanpuru huolellisesti.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosaa ei saa olla kosketeltavissa.
- Tuotteen moitteettoman toiminnan takaamiseksi työtason ja uunin yläosan välistä pientä aukkoa ei saa tukkia.

### **SÄHKÖLIITÄNTÄ**

Varmista, että laitteen arvokilpeen merkitty jännite vastaa sähköverkon jännitettä. Arvokilpi on uunin etureunassa (näkyvä luukun ollessa auki).

- Jos virtajohto täytyy vaihtaa (tyyppi H05 RR-F 3 x 1,5 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, jotta eristysmateriaalien ja suojarasvan haju ja käry häviävät.

#### **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 kuumaan uuniin. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä patoja tai vuokia pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden uunin lähellä sijaitsevien sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai jää uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia 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.
- Käyttäjät voi estää jätteiden asiattomasta käsittelystä ympäristölle ja terveydelle aiheutuvat haitat hävittämällä laitteen asianmukaisella tavalla.
- Symboli  tuotteessa tai sen asiakirjoissa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

### **Energiansäästövihteitä**

- 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**

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

## VIANETSINTÄ

### Uuni ei toimi:

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

### Uunin luukku ei avaudu:

- Sammuta uuni ja kytke se uudelleen päälle nähdäksesi onko vika poistunut.
- **Tärkeää:** Puhdistusjakson aikana uunin luukku pysyy lukossa. Odota, että se vapautuu automaattisesti (katso kappaletta Uunien puhdistusjakso pyrolyysitoiminnolla).

### Elektroninen ohjelmointi ei toimi:

- Jos näytössä näkyy kirjain "F" ja jokin numero, ota yhteys lähimpään huoltopisteeseen. Mainitse tällöin numero, joka seuraa kirjainta "F".

## HUOLTOPALVELU

### Ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun:

1. Kokeile, voitko korjata vian itse. Katso kohtaa Vianetsintä.
2. Kytke laite irti sähköverkosta ja takaisin toimintaan nähdäksesi, onko häiriö poistunut.

### Jos vika ei ole korjautunut yllä mainittujen tarkistusten jälkeen, ota yhteyttä lähimpään huoltopalveluun.

Ilmoita aina:

- vian laatu,
- uunin tyyppi ja malli,
- huoltokoodi (arvokilpeen sanan Service jälkeen merkitty numero), joka sijaitsee uunin sisällä oikeassa laidassa (näkyvissä, kun luukku on auki). Huoltokoodi on merkitty myös takuukorttiin,
- täydellinen osoitteesi,
- puhelinnumerosi.

**SERVICE**



0000 000 00000

Jos tuotetta täytyy korjata, ota yhteyttä valtuutettuun **huoltopalveluun** (näin voit olla varma siitä, että käytetyt varaosat ovat alkuperäisiä ja että korjaukset tehdään oikein).

## PUHDISTUS



### **VAROITUS**

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

### Uunin ulkopinnat

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

- Puhdista pinnat kostealla liinalla. Jos pinta on kovin likainen, voit käyttää vettä, johon on lisätty muutama pisara astianpesuainetta. Kuivaa pinnat lopuksi kuivalla liinalla.

### Uunin sisätila

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä hankaussieniä, teräsvillaa tai metallikaapimia. Niiden käyttäminen voi ajan myötä pilata emalipinnat ja luukun lasin.

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana poistaaksesi ruoantähteet ja ruokatahrat (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä uuneille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata niiden valmistajien ohjeita huolellisesti.
- Puhdista luukun lasi nestemäisellä erikoispuhdistusaineella. Uunin puhdistamisen helpottamiseksi luukku voidaan irrottaa (katso HUOLTO).
- Ylempi grillivastus (katso HUOLTO) voidaan laskea alas (vain joissain malleissa) uunitilan yläosan puhdistamista varten.

**HUOM.** Luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille voi muodostua kosteutta paljon vettä sisältävien elintarvikkeiden (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) pitkän kypsennyksen aikana. Kuivaa luukun sisäpuoli liinalla tai sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

### Varusteet:

- Laita varusteet heti käytön jälkeen veteen, jossa on astianpesuainetta. Käsittele niitä uunikintailla, jos ne ovat vielä kuumia.
- Ruoantähteet lähtevät helposti harjalla tai sienellä.

### Takaseinän ja katalyyttisten sivupaneelien puhdistus (mallikohtaiset):

**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.

## VAROITUS

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

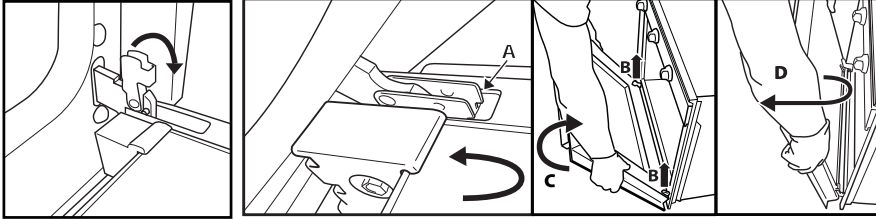
### **LUUKUN IRROTTAMINEN**

#### **Uunin luukun irrottaminen:**

1. Avaa luukku kokonaan.
2. Nosta saranoiden lukitusvipuja eteenpäin kunnes ne pysähtyvät (kuva 1).
3. Sulje 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.

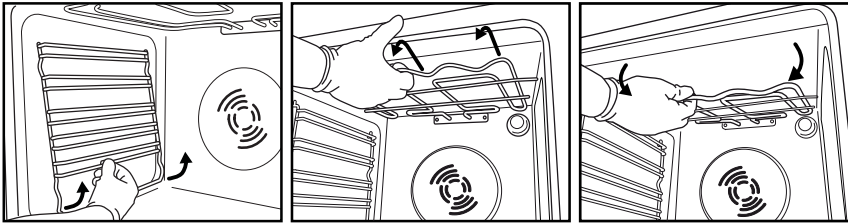


Kuva1

Kuva2

### **YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSAKIN MALLEISSA)**

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



Kuva3

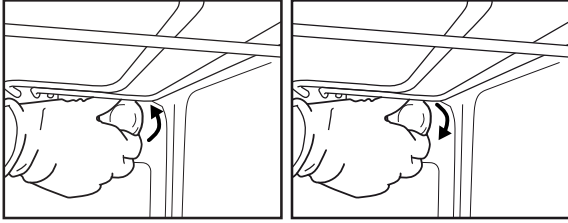
Kuva4

Kuva5

## LAMPUN VAIHTAMINEN

### Takalampun vaihtaminen (mallikohtainen):

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



Kuva6

Kuva7

### HUOM:

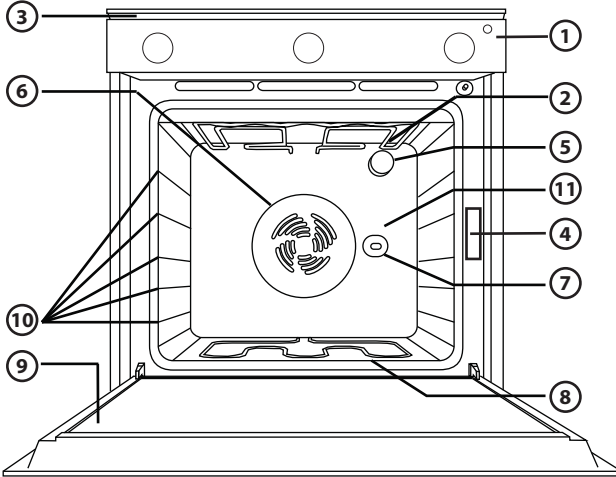
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W / 230 V, tyyppi E-14, T300°C tai halogeenilamppuja 20–40 W / 230 V, tyyppi G9, T300°C.
- Laitteessa käytetty lamppu on suunniteltu erityisesti sähkölaitteita varten, eikä se sovellu huonevalaistukseen (komission asetus (EY) N:o 244/2009).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

### TÄRKEÄÄ:

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

## UUNIN KÄYTTÖOHJE

### SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



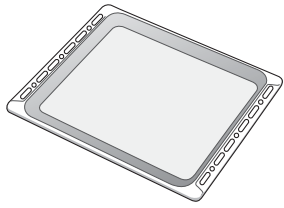
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus/grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valo
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Varras (mallikohtainen varuste)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Takaseinä

### HUOM.

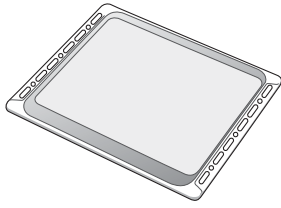
- Jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on sammutettu.
- Laitteen ulkonäkö saattaa poiketa hieman kuvassa näkyvästä.

## **YHTEENSOPIVAT VARUSTEET**

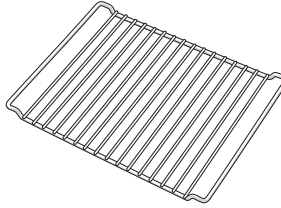
(toimitettujen varusteiden tiedot ovat tuotetietolehtisessä)



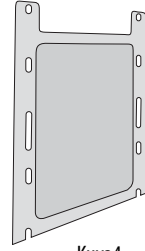
Kuva1



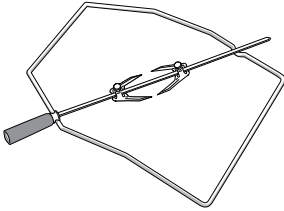
Kuva2



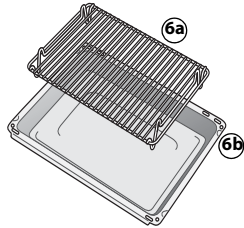
Kuva3



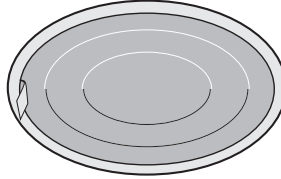
Kuva4



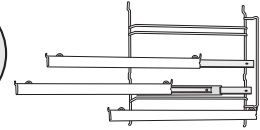
Kuva5



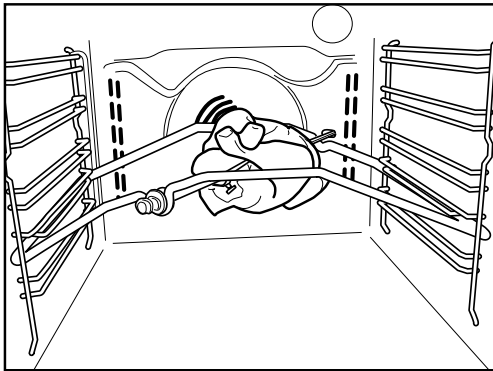
Kuva6



Kuva7



Kuva8



Kuva9

### **Uunipannu (Kuva1)**

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

### **Leivinpelti (Kuva2)**

Käytetään pikkuleipiä, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

### **Ritilä (Kuva3)**

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

### **Katalyyttiset sivupaneelit (Kuva4)**

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

### **Paistinvarras (Kuva5)**

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva9. Katso myös kohta Käyttöohjeita ja neuvoja.

### **Grillipannusarja (Kuva6)**

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

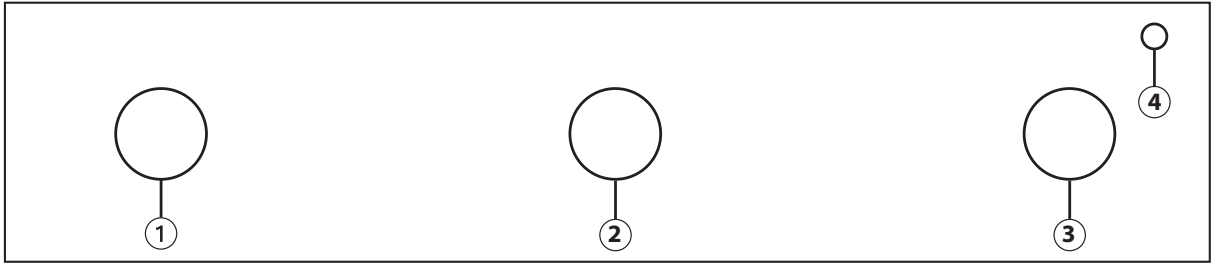
### **Rasvasuodatin (Kuva7)**

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

### **Liukuvat hyllyt (Kuva8)**

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

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS



### HUOM.

- Laitteen ulkonäkö saattaa poiketa hieman kuvassa näkyvästä.


1. Toimintojen valitsin
2. Kypsennysajan ohjelmointivalitsin
3. Lämpötilan valitsin
4. Termostaatin punainen merkkivalo.

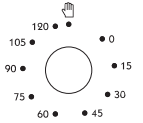
### UUNIN KÄYTTÖ

Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle. Uunin valo syttyy.

Käännä termostaatin valitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle. Termostaatin punainen merkkivalo syttyy päälle ja sammuu, kun uuni on kuumentunut valittuun lämpötilaan. Kypsennyksen päätyttyä käännä valitsimet asentoon "0".

### KYSENNYSAJAN OHJELMOINTI












Tällä valitsimella kypsennysajaksi voidaan asettaa 1 - 120 minuuttia. Aika asetetaan seuraavalla tavalla: Valitse kypsennystoiminto, käännä valitsin kokonaan myötöpäivään ja vie se sitten haluamasi kypsennysajan kohdalle kääntämällä sitä vastapäivään. Kun asetettu aika on kulunut, uuni kytkeytyy pois päältä ja valitsin on asennossa "0". Kun haluat käyttää uunia käsitöissä tavassa eli ilman kypsennysajan asetusta, varmista että ohjelmointivalitsin on asennossa .











**TÄRKEÄÄ:** Kun valitsin on asennossa "0", uuni ei kytkeydy päälle. Kun haluat kytkeä uunin päälle, aseta valitsin symbolin  kohdalle tai aseta kypsennysaika.















## TOIMINTOJEN KUVAUS

TOIMINTO		KUVAUS
	<b>POIS</b>	-
	<b>VALO</b>	Uunin sisävalon sytyttäminen.
	<b>PERINTEINEN</b>	Kaikenlaisten ruokien kypsäminen yhdellä tasolla. Käytä kannatintaso 2. Esikuumenna uuni vaadittuun lämpötilaan. Kun uuni on kuumentunut asetettuun lämpötilaan, termostaatin merkkivalo sammuu ja ruoan voi laittaa uuniin.
	<b>SMARTCLEAN-PUHDISTUSTOIMINTO</b>	Kypsennyksestä aiheutuvan lian poistaminen matalan lämpötilan jakson avulla. Erityisvalmisteisen emaloinnin ja jakson aikana vapautuvan vesihöyryn yhteisvaikutus helpottaa lian poistoa. Aktivoi toiminto, kun uuni on kylmä. Laita 200 ml vettä uunitilan alaosaan ja anna sitten jakson käydä 30 minuutin ajan 90 °C:ssa. Odota jakson loputtua 15 minuuttia ennen kuin avaat luukun.
	<b>KONVEKTIOUUNI</b>	Lihan ja nestemäistä täytettä sisältävien piiraiden (suolaisten tai makeiden) kypsennys yhdellä tasolla sekä pizzojen paistaminen yhdellä tai kahdella tasolla. Tällä toiminnolla ruokaan saadaan tasainen, kullanruskea sekä rapea pinta ja pohja. Kun kypsennät kahdella tasolla, vaihda ruokien paikkaa kypsennyksen puolivälissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. On suositeltavaa käyttää 2. tasoa kun ruoat sijoitetaan vain yhdelle tasolle. Kahdella tasolla paistamista varten on suositeltavaa käyttää 1. ja 3. tasoa. Esikuumenna uuni haluttuun lämpötilaan ja laita ruoka uuniin heti, kun uuni on kuuma.
	<b>GRILLI</b>	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden grillaaminen, vihannesten gratinointi tai leivän paahtaminen. Ruoka on suositeltavaa laittaa neljännelle kannatintasolle. Laita lihaa grillatessasi ritilän alle uunipannu, joka kerää tippuvan nesteen ja rasvan. Laita pannu kolmannelle tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Esikuumenna uunia 3–5 minuuttia. Uunin luukku on pidettävä kiinni grillauksen aikana.
	<b>TURBOGRILLI</b>	Isojen lihapalojen grillaaminen (koivet, paahtopaisti, broilerit). Laita ruoka keskeisimmille kannatintasoille. Käytä uunipannua nesteen keräämiseen. Sijoita se 1. tai 2. tasolle ja kaada siihen noin puoli litraa vettä. Lihaa kannattaa kääntää kypsennyksen aikana, jotta se ruskistuu tasaisesti molemmin puolin. Uunia ei tarvitse esikuumentaa. Uunin luukku tulee olla suljettu kypsennyksen ajan. Tämän toiminnon kanssa voit käyttää varrasta, mikäli varuste kuuluu toimitukseen.
	<b>SULATTAMINEN</b>	Elintarvikkeiden sulatuksen nopeuttaminen. Laita ruoka uunin keskitasolle. Anna ruoan olla pakkauksessaan, jotta sen pinta ei kuivu.
	<b>TURBOPUHALLIN</b>	Rapeapohjaisille ja pehmeäpintaisille ruoille. Toiminto sopii hyvin paistettaessa nestemäistä täytettä sisältäviä leivonnaisia ja piiraita, joiden pohjaa ei esipaisteta (esim. tortut, luumukakku, juustokakku ja runsastäytteiset pizzat), yhdellä tasolla. Ruoka on suositeltavaa laittaa 2. tasolle. On suositeltavaa esikuumentaa uuni, ennen kuin laitat siihen ruokia. Tämä toiminto on ihanteellinen myös pakastetuille valmisruoille (esim. pizzat, ranskalaiset perunat, struudeli, lasagne). Noudata tuotteen pakkauksessa olevia ohjeita.
	<b>KIERTOILMA</b>	Saman lämpötilan vaativien ruokien samanaikainen kypsäminen kahdella tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset). Tällä toiminnolla voit kypsäntää useampia ruokalajeja ilman, että tuoksut siirtyvät ruoasta toiseen. On suositeltavaa käyttää toista tasoa kun ruoat sijoitetaan vain yhdelle tasolle. Kahdella tasolla paistamista varten on suositeltavaa käyttää uunin esikuumentamisen jälkeen 1. ja 3. tasoa.
	<b>ALALÄMPÖ</b>	Tätä toimintoa käytetään paistamisen jälkeen pohjan rapeuttamiseen. Ruoka on suositeltavaa laittaa kannatintasolle 1 tai 2. Tätä toimintoa voidaan käyttää myös hitaaseen kypsytämiseen esimerkiksi vihanneksille ja lihapadoille; käytä tässä tapauksessa 2. tasoa. Uunia ei tarvitse esikuumentaa.

# PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannattintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	35-55	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	150-170	30-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Täytetyt piiraat (juustokakku, strudel, omenapiirakka)		Kyllä	2	150-190	30-85	Uunipannu/leivinpelti tai kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	150-190	35-90	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Pikkuleivät/pullat		Kyllä	3	170-180	15-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	150-175	20-45	Taso 3: ritilä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	3	180	30-40	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	170-190	35-45	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	90	120-130	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
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 (kasvispiiraat, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	2	175-200	40-50	Kakkuvuoka ritilällä
		Kyllä	1-3	175-190	50-65	Taso 3: kakkuvuoka ritilällä Taso 1: kakkuvuoka ritilällä
Vannikkeet/voitaikinapasteijat		Kyllä	3	180-200	20-30	Uunipannu/leivinpelti
		Kyllä	1-3	175-200	25-45	Taso 3: pelti ritilällä Taso 1: uunipannu/leivinpelti
Lasagne/uunipasta/cannelloni/laatikot		Kyllä	2	190-200	40-65	Uunipannu tai pelti ritilällä
Karitsa /vasikka/nauta/sika 1 kg		Kyllä	2	190-200	90-110	Uunipannu tai pelti ritilällä
Broileri/jänis/ankka 1 kg		Kyllä	2	190-200	65-85	Uunipannu tai pelti ritilällä
Kalkkuna/hanhi 3 kg		Kyllä	1 / 2	190-200	140-180	Uunipannu tai pelti ritilällä
Uunissa/foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	40-60	Uunipannu tai pelti ritilällä
Täytetyt vihannekset (tomatit, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	175-200	50-60	Pelti ritilällä

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet
<b>Paahতোleipä (Toast)</b>		Kyllä	4	200	2-5	Ritilä
<b>Kalafileet/viipaleet</b>		Kyllä	4	200	30-40	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
<b>Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit</b>		Kyllä	4	200	30-50	Taso 4: ritilä (käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä)
						Taso 3: uunipannu, jossa vettä
<b>Broileri 1-1,3 kg</b>		-	2	200	55-70	Taso 2: ritilä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmannesta)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
<b>Broileri 1-1,3 kg</b>		-	2	200	60-80	Taso 2: varras (mallikohtainen)
						Taso 1: uunipannu, jossa vettä
<b>Raaka paahতোpaisti 1 kg</b>		-	2	200	35-50	Pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
<b>Lampaan reisi/potka</b>		-	2	200	60-90	Uunipannu tai pelti ritilällä (käännä ruokaa tarvittaessa, kun kypsennysajasta on kulunut 2/3)
<b>Paahdetut perunat</b>		-	2	200	45-55	Uunipannu / leivinpelti (käännä ruokaa tarvittaessa kun kypsennyksestä on kulunut kaksi kolmasosaa)
<b>Vihannesgratiini</b>		-	2	200	20-30	Pelti ritilällä
<b>Lasagne ja liha</b>		Kyllä	1-3	200	50-100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
<b>Liha ja perunat</b>		Kyllä	1-3	200	45-100*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä
<b>Kala ja vihannekset</b>		Kyllä	1-3	175	30-50*	Taso 3: pelti ritilällä
						Taso 1: uunipannu tai pelti ritilällä

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

Paistoajat voivat olla pitempiä riippuen ruokalajista.

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

**HUOM.:** Paistoajat ja lämpötilat ovat noin neljälle annokselle.

# KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

## Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto, kun ruokaa paistetaan samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paistoaika alkaa siitä hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikuumennusta (mikäli se on vaadittu). Lämpötilat ja paistoaajat ovat viitteellisiä ja riippuvat ruoan määrästä ja varusteiden tyypistä. Käytä ensin alhaisimpia suositeltuja arvoja. Jos lopputulos ei vastaa odotuksia, käytä korkeampia arvoja. Ruoanlaitossa kannattaa käyttää uunin mukana toimitettuja varusteita ja mieluiten tummia metallivuokia ja -peltejä. Voit käyttää myös pyrex- tai keramiikkavuokia ja -varusteita. Tällöin paistoaajat 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 ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoaajan vaativat ruoat pois uunista ensin ja jatka pidemmän ajan vaativien ruokien kypsentämistä.

## Jälkiruoat

- Paista huolellista paistamista vaativat kakut perinteisellä toiminnolla yhdellä tasolla. Käytä tummia metallivuokia ja laita vuoka aina uunin mukana toimitetun ritilän päälle. Kun paistat kakkuja useammalla tasolla, valitse kiertoilmatoiminto ja laita kakkuvuokat 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 kohoaa välttämättä 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 toiminnolla KONVEKTIOUUNI. Jos kakun pohja jää liian kosteaksi, paista kakku seuraavalla kerralla alemmalla tasolla ja ripottele taikinapohjan päälle korppujauhoja tai keksinmuruja ennen täytteen lisäämistä.

## Liha

- Voit käyttää kaikenlaisia peltejä tai pyrexvuokia 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 paksumat lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2/3 paistoaajasta on kulunut.

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

## Varras (mallikohtainen varuste)

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

## Pizza

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