


# 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 viestien edellä on vaaran merkki ja jokin seuraavista sanoista:

 **VAARA**

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

 **VAROITUS**

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

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

- Laite on kytkettävä irti sähköverkosta ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista.
- Asennuksen ja huoltotoimenpiteet saa suorittaa vain pätevä teknikko valmistajan ohjeiden ja paikallisten, voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti. Älä korjaa tai vaihda mitään laitteen osaa ellei käyttöohjeessa nimenomaan näin kehoiteta.
- Laitteen maadoitus on lakisääteinen.
- Virtajohdon täytyy olla tarpeeksi pitkä, jotta liitäntä sähköverkkoon voidaan tehdä laitteen ollessa kalusteen sisällä.
- Asennuksessa on voimassa olevien turvallisuusmääräysten mukaisesti käytettävä moninapaista turvakatkaisinta, jonka koskettimien välit ovat vähintään 3 mm.
- Älä käytä sovitteosia tai jatkojohtoja.
- Älä vedä virtajohdosta pistokkeen irrottamiseksi pistorasiasta.
- Asentamisen jälkeen sähköosien on oltava käyttäjän ulottumattomissa.
- Älä koske laitetta märin käsin äläkä käytä sitä paljain jaloin.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan ruoan valmistamiseen kotitaloudessa. Mikä tahansa muu käyttö on kiellettyä (esimerkiksi huoneen lämmittäminen). Valmistaja ei vastaa asiattomasta käytöstä tai vääristä asetuksista aiheutuvista vahingoista.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoitteiset tai kokemattomat tai taitamattomat henkilöt (eivätkä myöskään lapset), ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö opasta heitä laitteen käytössä.
- Kosketettavissa olevat osat tulevat käytön aikana hyvin kuumiksi. Pidä lapset etäällä ja varo etteivät he pääse leikkimään laitteella.
- Älä koske laitteen lämmitysvastuksia tai sen sisäpintoja käytön aikana tai heti sen jälkeen. Ne voivat aiheuttaa palovammoja. Vältä kosketusta kankaisiin tai muihin tulenarkoihin materiaaleihin kunnes kaikki laitteen osat ovat jäähtyneet.
- Kypsennyksen päätyttyä avaa luukku varovasti. Anna kuumun ilman ja höyryn poistua vähitellen ennen kuin kosketat mitään uunin sisällä. Luukun ollessa kiinni kuumaa ilmaa tulee ulos käyttöpaneelin yläpuolella olevasta aukosta. Älä missään tapauksessa tuki ilmanvaihtoaukkoja.
- Käytä uunikintaita kun otat vuoat ja varusteet uunista. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin.
- Älä laita tulenarkoja aineita laitteeseen tai sen läheisyyteen. Ne saattavat syttyä palamaan, jos laite vahingossa kytketään toimintaan.
- Älä lämmitä tai kypsennä uunissa ruokaa suljetussa purkissa. Pakkauksen sisällä syntyvä paine saattaa aiheuttaa sen räjähtämisen ja vahingoittaa uunia.
- Älä käytä synteettistä materiaalia olevia astioita.
- Ylikuumentunut rasva tai öljy syttyy helposti palamaan. Valvo kypsymistä, jos käytät paljon rasvaa tai öljyä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa elintarvikkeiden kuivaamisen aikana.
- Jos käytät ruoanlaitossa alkoholipitoisia juomia (esimerkiksi rommia, konjakkia, viiniä), muista että alkoholi haihtuu korkeassa lämpötilassa. Syntyneet höyryt saattavat syttyä palamaan, jos ne joutuvat kosketuksiin sähköisen lämmitysvastuksen kanssa.

## **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, että uuni ei ole vahingoittunut kuljetuksen aikana ja että luukku sulkeutuu moitteettomasti. Mikäli havaitset ongelman, ota yhteys jälleenmyyjään tai lähimpään huoltopisteeseen. Vahinkojen välttämiseksi on suositeltavaa poistaa uunin alla oleva polystyreenialusta vasta juuri ennen asennusta.

### KALUSTEEN VALMISTELU ASENNUSTA VARTEN

- Uunin vierssä olevien keittiökaluksien on oltava lämmönkestäviä (vähintään 90 °C).
- Tee kaikki kalusteen leikkaustyöt ennen laitteen asettamista paikalleen ja poista huolellisesti lastut ja sahanpuru.
- Asennuksen päätyttyä uunin alaosa ei saa olla koskeltavissa.
- 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 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 kuumaan uuniin. Emalipinnoitus saattaa vahingoittua.
- Älä vedä kattiloita tai pannuja pitkin uunin pohjaa. Emalipinta voi naarmuuntua.
- Varmista, että muiden sähkölaitteiden johdot eivät kosketa uunin kuumiin osiin tai joudu uunin luukun väliin.
- Älä altista uunia ilmastokäyttöä varten.

## YMPÄRISTÖNSUOJELU

### Pakkauksen hävittäminen

Pakkaus on valmistettu 100-prosenttisesti kierrätettävästä materiaalista ja siinä on kierrätysmerkki (♻️). Pakkauksen osia ei saa heittää roskiin vaan ne on hävitettävä paikallisten viranomaisten määräysten mukaisesti.

### Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty sähkö- ja 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 kypsennystulokossa tai ruokareseptissä kehoitetaan tekemään näin.
- Käytä tummia emalivuokia, koska ne imevät paremmin lämpöä.
- Sammuta uuni 10 - 15 minuuttia ennen kuin kokonaiskypsennysaika päättyy. Pitkää kypsennysaikaa vaativat ruoat jatkavat vielä kypsymistä.

## YHDENMUKAISUUSTODISTUS

- Tämä uuni, 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 / EY 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.
- **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 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 (näkyvissä 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 käytä höyrypesuria.
- Puhdista uuni vasta kun se on jäähtynyt.
- Kytke uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

### **Uunin ulkopinta**

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita. Mikäli 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 pinta kuivalla liinalla.

### **Uunitila**

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

- Anna uunin aina jäähtyä käytön jälkeen ja puhdista se mieluiten haaleana sellaisten kerrostumien ja tahrojen poistamiseksi, jotka johtuvat ruoanjäänteistä (esimerkiksi paljon sokeria sisältävät ruoat).
- Käytä erityisesti uunille tarkoitettuja puhdistusaineita ja noudata valmistajan ohjeita.
- 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.** Sellaisten elintarvikkeiden pitkän kypsennyksen aikana, jotka sisältävät paljon vettä (esimerkiksi pizza, vihannekset jne.) luukun sisäpuolelle ja tiivisteiden ympärille 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.

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

**TÄRKEÄÄ:** Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, karkeita harjoja, kattilasieniä tai uuninpuhdistussuihkeita. Ne saattavat vahingoittaa katalyyttistä pintaa aiheuttaen itsepuhdistusominaisuuksien heikkenemisen.

- 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 uuni irti sähköverkosta ennen toimenpiteiden aloittamista.

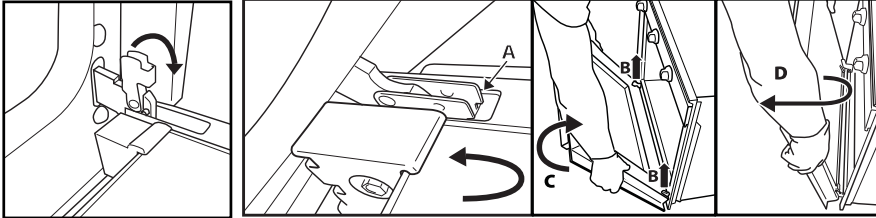
### **LUUKUN IRROTTAMINEN**

#### **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.

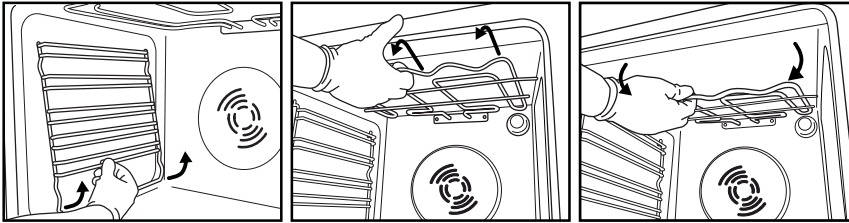


Kuva 1

Kuva 2

### **YLEMMÄN LÄMMITYSVASTUKSEN SIIRTÄMINEN (VAIN JOISSA 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 suojus takaisin paikalleen (Kuva 7).
3. Kytke uuni sähköverkkoon.



Kuva 6

Kuva 7

### HUOM.

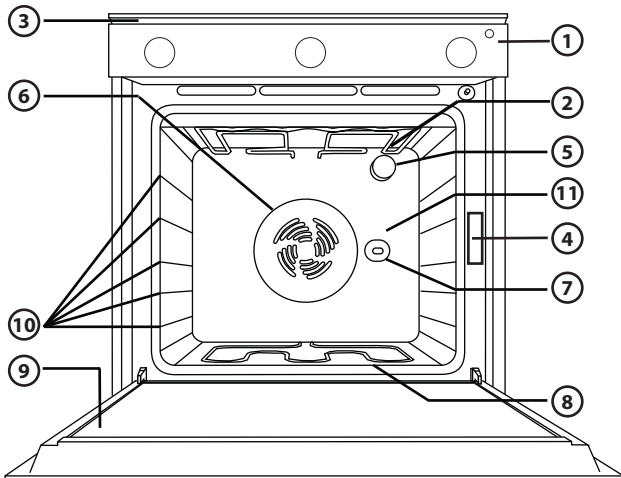
- Käytä vain hehkulamppuja 25–40 W / 230 V, tyyppi E-14, T300 °C tai halogeenilamppuja 20–40 W / 230 V, tyyppi G9, T300 °C (mallikohtaisesti).
- Lamppuja on saatavissa huoltopalvelusta.

### TÄRKEÄÄ:

- **Älä kytke uunia toimintaan ellei lampun suojus ole paikallaan.**

## UUNIN KÄYTTÖOHJE

### SÄHKÖLIITÄNTÄ: KATSO ASENNUSTA KÄSITTELEVÄÄ OSAA



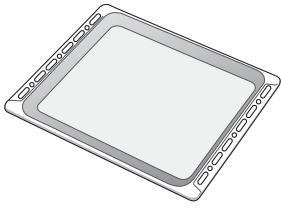
1. Käyttöpaneeli
2. Ylempi lämpövastus / grilli
3. Jäähdytysjärjestelmä (mallikohtainen)
4. Arvokilpi (ei saa irrottaa)
5. Valot
6. Kiertoilmajärjestelmä (mallikohtainen)
7. Paistinvarras (mallikohtainen)
8. Alempi lämpövastus (ei näkyvissä)
9. Luukku
10. Tasojen sijainti
11. Seinä

### HUOM.

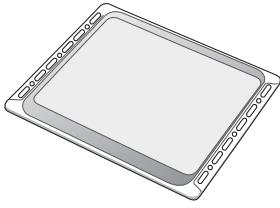
- Kypsennyksen päätyttyä, kun uuni on kytketty pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin voi jatkaa toimintaa vielä jonkin aikaa.

## **YHTEENSOPIVAT VARUSTEET**

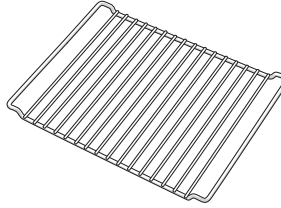
(toimitettujen varusteiden tiedot tuotetietolehtisessä)



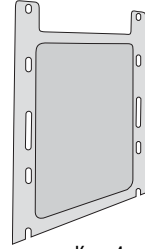
Kuva 1



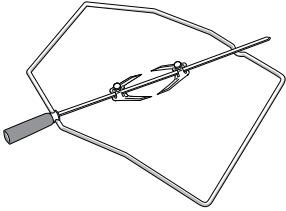
Kuva 2



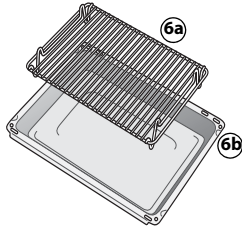
Kuva 3



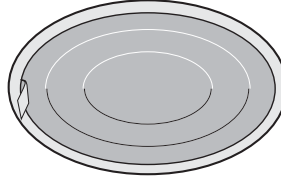
Kuva 4



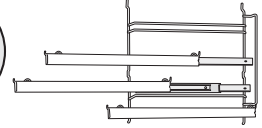
Kuva 5



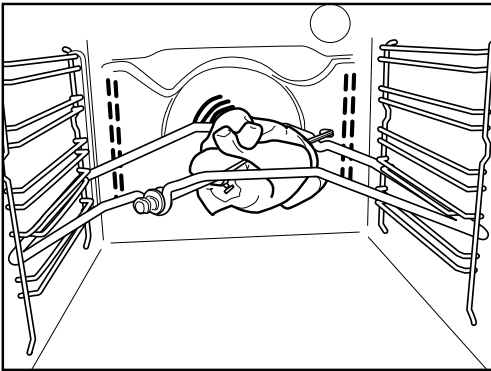
Kuva 6



Kuva 7



Kuva 8



Kuva 9

### **Uunipannu (Kuva 1)**

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

### **Leivinpelti (Kuva 2)**

Käytetään pikkuleipien, kakkujen ja pizzojen paistamiseen.

### **Ritilä (Kuva 3)**

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

### **Katalyyttiset sivupaneelit (Kuva 4)**

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

### **Paistinvarras (Kuva 5)**

Käytä paistinvarrasta kuten kohdassa Kuva 9. Katso myös kohtaa Käyttöohjeita ja neuvoja.

### **Grillipannusarja (Kuva 6)**

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

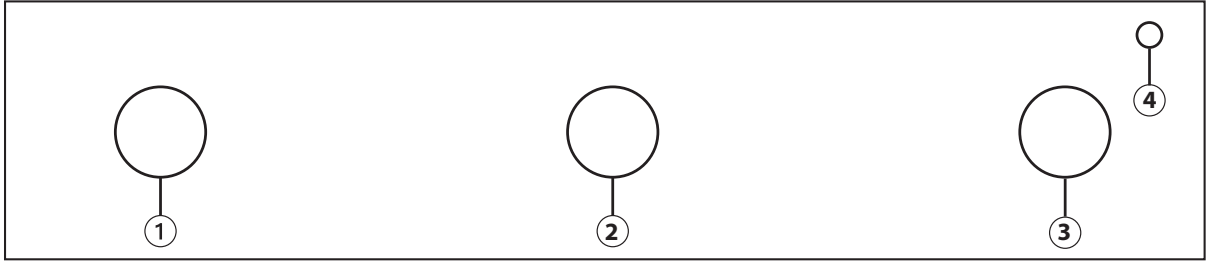
### **Rasvasuodatin (Kuva 7)**

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

### **Liukuvat hyllyt (Kuva 8)**

Niiden avulla ritilät ja uunipannut voidaan vetää ulos puoleen väliin kypsennyksen aikana. Ne sopivat käytettäviksi kaikkien varusteiden kanssa ja ne voidaan pestä astianpesukoneessa.

## KÄYTTÖPANEELIN KUVAUS




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

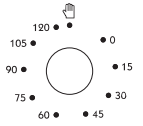
### UUNIN KÄYTTÖ

Käännä toimintojen valitsin haluamasi toiminnon kohdalle. Uunin valo syttyy.

Käännä termostaattivalitsinta myötöpäivään haluamasi lämpötilan kohdalle. Termostaatin punainen merkkivalo syttyy. Merkkivalo sammuu kun asetettu lämpötila on saavutettu. 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 käsikäyttöisessä 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
	OFF	-
	Valo	Uunin valon syyttäminen.
	PERINTEINEN	Toiminto sopii kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen yhdellä tasolla. Esilämmitä uuni haluttuun kypsennyslämpötilaan ja laita ruoka uuniin heti kun uuni on kuuma. On suositeltavaa käyttää toista tai kolmatta tasoa. Tämä toiminto sopii myös valmiiden pakasteiden kypsentämiseen. Noudata pakkauksen ohjeita.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖ	Nestetäytteisten piirakoiden (suolaisten tai makeiden) kypsentäminen yhdellä tasolla. Tämä toiminto on ihanteellinen myös kahdella tasolla kypsentämistä varten. Vaihda tarvittaessa ruokien paikkaa, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
	GRILLI	Kyljysten, lihavartaiden, makkaroiden, gratinoitujen vihannesten valmistaminen ja leivän ruskistaminen. Esilämmitä uunia 3 - 5 min. Kypsennyksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni. Paistaessasi lihaa on suositeltavaa kaataa vähän vettä ensimmäisellä tasolla olevalle uunipannulle rasvaroiskeiden ja käryn välttämiseksi. Käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
	TURBOGRILLI	Isojen lihapalojen grillaus (paahdopaisti, paistit). Grillauksen aikana uunin luukku on pidettävä kiinni. Paistaessasi lihaa kaada vähän vettä ensimmäiselle tasolle sijoitetulle uunipannulle. Näin vältät savun ja rasvaroiskeet. Käännä ruokaa kypsennyksen aikana.
	SULATUS	Toimintoa voidaan käyttää elintarvikkeiden sulattamiseen huoneenlämpöön. Laita ruoka uuniin pakkauksineen, jotta se ei kuivu.
	ALALÄMPÖ + PERINTEINEN LEIVONTA	Kypsentäminen yhdellä tasolla, esimerkiksi hedelmät, kakut, vihannekset, pizza, linnut.
	PERINTEINEN LEIVONTA	Samana kypsennyslämpötilan vaativien ruokien kypsentäminen, ilman esikuumennusta, yhdellä tai useammalla tasolla (esimerkiksi kala, vihannekset, leivonnaiset) ilman, että tuoksut sekoittuvat.
	ALALÄMPÖ	Toimintoa voidaan käyttää piirakoiden kypsentämisen päättämiseen tai keittojen saostamiseen. Toimintoa käytetään kypsennyksen viimeisten 10 / 15 minuutin aikana.

# PAISTOTAULUKKO

Resepti	Toiminto	Esikuumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Kohoavat kakut		Kyllä	2	160-180	35-55	Ritilä + kakkuvuoka
Pikkuleivät / pullat		Kyllä	3	170-180	15-40	Leivinpelti
Tuulihatut		Kyllä	3	180	30-40	Leivinpelti
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		Kyllä	3	180-200	20-30	Leivinpelti
Marengit		Kyllä	3	90	120-130	Leivinpelti
Karitsa / vasikka / nauta / sika		Kyllä	2	190-200	90-110	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Broileri / kani / ankka		Kyllä	2	190-200	65-85	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Kalkkuna / hanhi		Kyllä	2	190-200	140-180	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Uunissa / foliossa paistettu kala (filee, kokonainen)		Kyllä	2	180-200	50-60	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Lasagne / uunipasta / cannelloni / laatikot		Kyllä	2	190-200	45-55	Ritilä + vuoka
Leipä / focaccia		Kyllä	2	190-230	15-50	Uunipannu tai leivinpelti
Pizza		Kyllä	2	230-250	7-20	Uunipannu tai leivinpelti
Paahtoleipä (Toast)		Kyllä	4	200	2-5	Ritilä
Vihannesgratiini		Kyllä	3	200	15-20	Ritilä + vuoka
Grillatut kalaviipaleet		Kyllä	3	200	30-40	Ritilä + vuoka
Makkarat / lihavartaat / grillikylki / jauhelihapihvit		Kyllä	4	200	30-50	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla, käännä kypsennyksen puolivälissä
Täytetyt piiraat (juustokakku, struudeli, omenapiirakka)		Kyllä	1	180-200	50-60	Uunipannu tai ritilä + vuoka
Suolaiset piiraat (vihannespiiras, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	1	180-200	35-55	Ritilä + kakkuvuoka
Täytetyt vihannekset (tomaatit, paprikat, kesäkurpitsat, munakoisot)		Kyllä	2	180-200	40-60	Ritilä + vuoka
Suolaiset piiraat (vihannespiiras, kinkkujuustopiiras)		Kyllä	1 & 3	180-190	45-55	Ritilä + pyrex-vuoka, vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä
Pizzat / focacciat		Kyllä	1 & 3	230-250	12-30	Leivinpelti + uunipannu, vaihda tasoja kypsennyksen puolivälissä
Paistettu broileri		-	2	200	55-65	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla
Uuniperunat		-	3	200	45-55	Uunipannu
Raaka paahtopaisti		-	3	200	30-40	Ritilä + uunipannu, jossa on vettä, 1. tasolla
Karitsan koipi / potka		-	3	200	55-70	Ritilä + uunipannu



Resepti	Toiminto	Esikumennus	Kannatintaso (alhaalta lukien)	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Varusteet
Pikkuleivät / pullat		-	1 & 3	160-170	20-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Tuulihatut		-	1 & 3	180	35-45	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Vannikkeet / voitaikinapasteijat		-	1 & 3	180-200	20-40	Taso 3: leivinpelti Taso 1: uunipannu
Lasagne / liha		-	1 & 3	200	50-100	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Liha / peruna		-	1 & 3	200	45-100	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Kala / vihannekset		-	1 & 3	180	30-50	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu
Marengit		-	1 & 3	90	120-150	Taso 3: ritilä + pyrex-vuoka Taso 1: uunipannu

**HUOM.** Lämpötilat ja kypsennysajat ovat noin neljää annosta varten.

## KÄYTTÖOHJEITA JA NEUVOJA

### Paistotaulukon lukeminen

Taulukkoon on merkitty kullekin ruokalajille paras toiminto paistettaessa samanaikaisesti yhdellä tai useammalla tasolla. Paisto aika alkaa hetkestä, jolloin ruoka laitetaan uuniin. Aika ei sisällä esikumennusta (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 kypsennystaulukossa annettuja ohjeita eri tasoilte asetettavista varusteista. Paistaessasi runsaasti vettä sisältäviä ruokia esilämmitä uuni.

### Eri ruokien kypsentyminen samanaikaisesti

Toiminnolla "PERINTEINEN LEIVONTA" (mallikohtainen) on mahdollista kypsentää samanaikaisesti eri tasoilla ruokia (esimerkiksi kalaa ja vihanneksia), joiden paistolämpötila on sama. Ota lyhyemmän paistoajan vaativat ruoat pois uunista 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 kiertoilmatointo 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 vuoka, 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 nestepitoinen täyte (juusto- ja hedelmäkakut), vaativat toimintoa "PERINTEINEN LEIVONTA" (mallikohtainen). 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 lihaliemiä ja vaalet lihaa kypsennyksen aikana. Lihaliemi antaa myös lisää makua. Kun paisti on kypsä, anna sen levätä uunissa vielä 10-15 minuuttia tai kääri liha alumiinifolioon.
- Kun grillaat lihapaloja, valitse yhtä paksuja paloja, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Hyvin paksut lihapalat vaativat pidemmän kypsennysajan. Aseta ritilä alemmalle tasolle kauemmaksi grillivastuksesta, jotta lihan pinta ei pala. Käännä lihaa, kun 2 / 3 paistoajasta on kulunut.

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. Työnä 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 on suositeltavaa laittaa ensimmäiselle tasolle uunipannu, jossa on puoli litraa vettä. Vartaaseen kuuluva muovikahva on irrotettava ennen paistamisen aloittamista. Muovikahvan avulla ruoka voidaan ottaa uunista kypsennyksen päättyttyä sormia polttamatta.

### Pizza

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

### Kohotustoiminto (vain joissain malleissa)

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