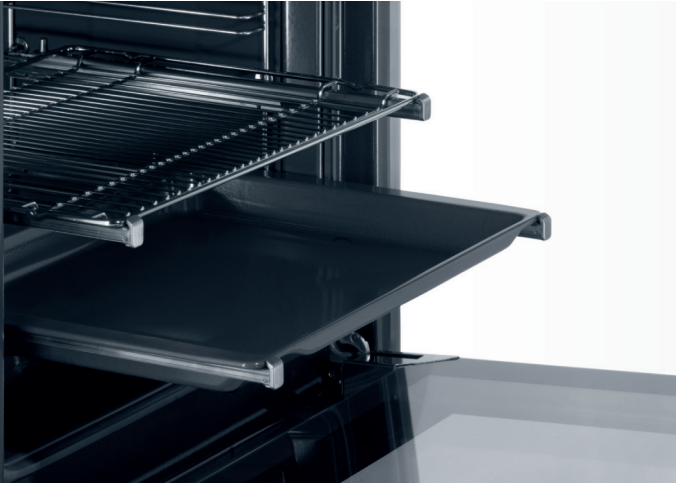
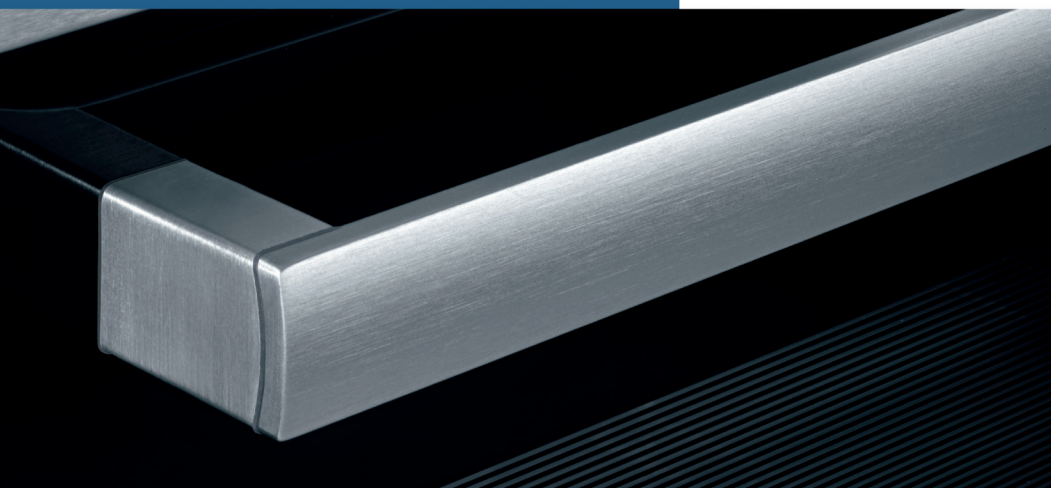




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Vapaasti seisova liesi
HCE7783.3U**



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	5	Aikatoiminnot.....	18
Vaurioiden syyt.....	7	Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus.....	18
Yhteenveto	7	Hälyttimen asetus.....	18
Uunin vauriot.....	7	Toiminta-ajan asetus.....	19
Sokkelilaatikon vauriot.....	7	Päätymisajan siirtäminen.....	19
Sijoitus ja liittäminen	8	Kellonajan asetus.....	19
Asentajalle	8	Muistitoiminto Memory	20
Seinäkiinnitys	8	Asetusten tallentaminen muistiin	20
Luukun lukitsin.....	8	Muistitoiminnon käynnistäminen	20
Uusi lietesi	9	Sapatti-ohjelma.....	20
Yhteenveto	9	Sapatti-ohjelman käynnistäminen	20
Keittotaso.....	9	Paistolämpömittari	20
Valitsimet	10	Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen.....	21
Kiertovalitsin.....	10	Sisälämpötilan asettaminen.....	21
Näyttö	10	Ohjearvoja sisälämpötilalle	21
Lämpötilavalvonta	10	Lapsilukko.....	21
Uunitila	10	Perusasetukset	22
Varusteet	11	Perusasetusten muutos	22
Varusteiden asettaminen uuniin.....	11	Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.....	23
Lisävarusteet.....	11	Puhdistusjärjestelmä	23
Hoitotuotteet ja tarvikkeet.....	12	Ennen puhdistusta	23
Ennen ensimmäistä käyttöä	12	Puhdistustehon säätäminen.....	23
Kellonajan asetus.....	13	Puhdistuksen jälkeen	23
Uunin kuumentaminen	13	Hoito ja puhdistus	23
Varusteiden puhdistus	13	Puhdistusaine	24
Keittäminen induktiotekniikalla.....	13	Ristikoiden irrotus ja asennus	24
Keittoastia.....	13	Uuninluukun irrotus ja asennus.....	25
Keittotason normaali käyttöäänäet	13	Luukun lasien irrotus ja asennus	25
Keittotason säätäminen	13	Ohjeita toimintahäiriöiden varalle.....	26
Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.....	13	Häiriötaulukko.....	26
Keittoalueen valitseminen ja säätäminen.....	14	Keittotaso.....	27
Keittotaulukko.....	14	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	27
Powerboost	15	Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....	27
Ajastin.....	15	Lasisuojus.....	27
Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.....	16	Huoltopalvelu.....	27
Keittotason perusasetukset.....	16	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	27
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä.....	17	Energia ja ympäristö	28
Kytkeminen päälle	17	Uunitoiminto Kiertoilma eco.....	28
Kytkeminen pois päältä	17	Energiansäästö uunia käytettäessä.....	29
Uunin säätäminen	17	Energiansäästö keittotasoa käytettäessä.....	29
Uunitoiminnot.....	17	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	29
Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	17		
Pikakuumennuksen kytkeminen päälle	18		

Ohjelma-automatiikka.....	29	Umpioiminen.....	41
Astia.....	29	Akryyliamidi elintarvikkeissa.....	42
Ruoan valmistaminen.....	29	Testiruoat.....	42
Ohjelmat	30	Paistaminen.....	42
Ohjelman valitseminen ja säätäminen	32	Grillaus.....	43
Vihjeitä ohjelma-automatiikan käytöstä.....	33		
Testattu koekeittiössämme	33		
Kakut ja leivonnaiset	33		
Leipomisvihjeitä.....	35		
Liha, lintu, kala.....	36		
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	38		
Mieto kypsennys	38		
Vihjeitä miedosta kypsennyksestä.....	39		
Paistokset, gratiini, paahtoleipä	39		
Valmistuotteet	39		
Muita ohjeita.....	40		
Sulatus	40		
Kuivatus	41		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.bosch-home.fi** ja Online-Shopista: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttöohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain

tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä

kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Kytke keittoalue aina käytön jälkeen valitsimella pois päältä. Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää keittoastiaa.
- Ylikiehuneen ruoan tai keittotasolle laitettujen esineiden takia kattilantunnistin ei ehkä kytkeydy pois päältä. Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

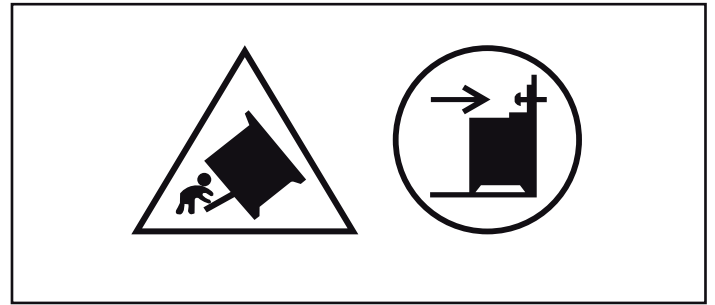
Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan

yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.

- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Kallistumisvaara!



Varoitus:Laitteen kallistumisen estämiseksi on asennettava kallistuksenesto. Lue asennusohje.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitántäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitántäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Unilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähkömagneettisen häiriön aiheuttamat vaarat!

Induktiokeittotaso voi aiheuttaa sähkömagneettisia häiriöitä. Elektronisten implanttien tai laitteiden, esimerkiksi

sydämentahdistimien, insuliinipumppujen tai kuulolaitteiden toiminta voi häiriytyä. Elektronisten implanttien tai laitteiden käyttäjät eivät saa mennä induktiokeittotason lähelle.

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumien keittotason päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehunut ruoka	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana
	Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia	Tarkasta astiasi.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet	Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille
	Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirrät niiden paikkaa.
Simpukanmuotoinen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat	Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla.

Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.

- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä on noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Asentajalle

- Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojaluokan I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liitäntään on käytettävä tyyppin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Seinäkiinnitys

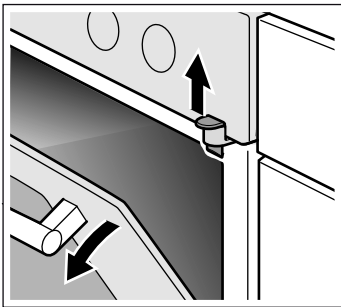
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

Uuninluukussa on lukitsin, jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia. Se sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

Avaa uuninluukku

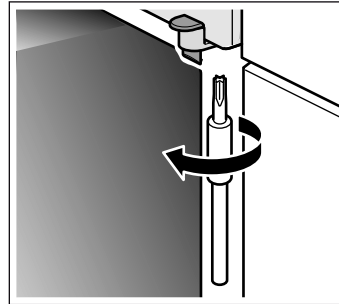
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



Luukun lukituksen poistaminen

Jos et tarvitse enää luukun lukitsinta tai jos lukitsin on likaantunut:

1. Avaa uuninluukku
2. Ruuvaa ruuvi irti ja poista luukun lukitsin (kuva B).



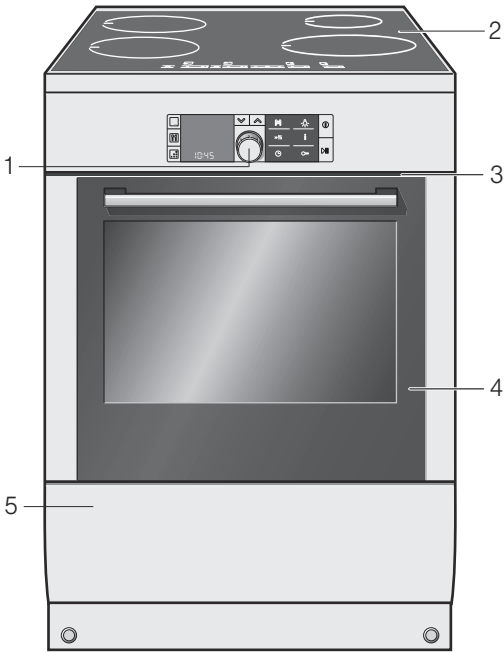
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietesesi

Tässä tutustut uuteen lieteesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin, keittotason ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja varusteista.

Yhteenveto

Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



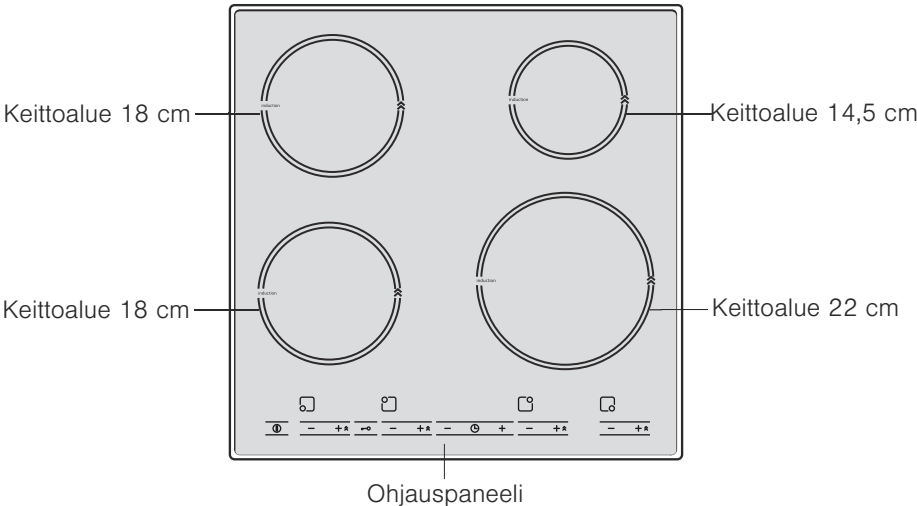
Selostukset	
1	Kiertovalitsin ja näppäimet
2	Keittotaso keraamista lasia
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku

Selostukset	
5	Sokkelilaatikko

Pyöreät valitsimet

Valitsimet voidaan painaa sisään Pois päältä -asentoon. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Keittotaso



Ohjauspaneeli

Keittoalueet säädetään tunnistimien avulla. Ne ovat symbolien alla. Sääto tapahtuu koskettamalla kyseistä symbolia.

Symboli	Toiminto
① Pääkytkin	Tällä kytket keittotason päälle ja pois päältä.
↔ Lapsilukko	Tällä voit lukita keittotason.

Symboli	Toiminto
− + Tehoalueen muuttamista varten	Kenttä Miinus − = tehoalueen laskeaminen Kenttä Plus + = tehoalueen nostaminen
+ Powerboost	Tällä voit nostaa tehoalueen 9 tehoa hetkeksi.
⌚ Ajastin	Tällä aktivoit ajastimen
− +	Tällä asetat ajastimen ajan

Muut symbolit

	Keittoalueet	Näillä symboleilla ei ole toimintoa. Ne osoittavat keittoalueen sijainnin, esim.  = keittoalue edessä oikealla
--	--------------	---

Jälkilämmön näyttö

Jos kattilan pohja on kuumentanut keittoalueen, näyttöön ilmestyy keittoalueen pois päältä kytkemisen jälkeen jälkilämmön näyttö **H** tai **h**. Älä kosketa keittoaluetta, kun jälkilämmön näyttö palaa. Vaikka keittotaso on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Valitsimet

Yksittäisten valitsinten alla on tunnistimet. Älä paina voimakkaasti. Kosketa vain kevyesti kyseistä symbolia.

Symboli	Valitsimen toiminto
	Uunitoiminnon ja lämpötilan valinta
	Ohjelma-automaatiikan valinta
	Puhdistusjärjestelmän valinta
	Siirtyminen yksi rivi alaspäin
	Siirtyminen yksi rivi ylöspäin
	Paina pitkään = Muistin valinta
	Paina lyhyesti = Muistin käynnistäminen
	Pikakuumennuksen kytkeminen päälle
	Aikatoiminnot-valikon avaaminen ja sulkeminen
	Uunilampun kytkeminen pois päältä ja päälle
	Paina lyhyesti = Lämpötilan haku näyttöön
	Paina pitkään = Perusasetukset-valikon avaaminen ja sulkeminen
	Lapsilukon aktivointi/deaktivointi
	Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä
	Paina lyhyesti = Toiminnon käynnistäminen/pysäyttämisen
	Paina pitkään = Toiminnon keskeyttäminen

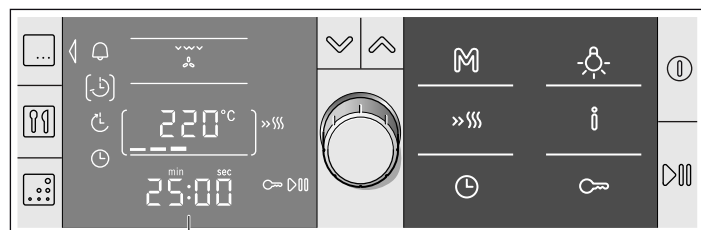
Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja. Sulkumerkit säätöalueella osoittavat, minkä arvon voit muuttaa.

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Näyttö

Näyttö on jaettu kenttiin.



Näyttö

- Vasen kenttä = Aikatoiminnot
Kun avaat aikatoiminnot-valikon, aikatoimintojen symbolit näkyvät tässä kentässä. Vasemmassa reunassa oleva nuoli osoittaa  valitun käyttötavan.
- Keskipentä = Säätöalue
1. rivi = Uunitoiminnon näyttö

2. rivi = Lämpötilan näyttö

3. rivi = Kellon näyttö

Navigointinäppäimillä  ja  siirryt riviltä toiselle Rivin, jolla parhaillaan olet, tunnistat vasemmalla ja oikealla olevista sulkumerkeistä. Suluissa olevan arvon voit muuttaa kiertovalitsimella.

- Oikea kenttä = Näyttö

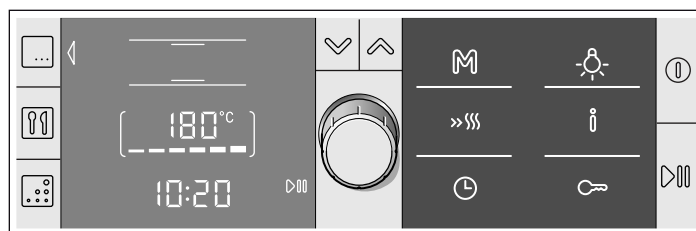
Tässä näkyvät eri toimintojen symbolit, esim. päälle kytketty lapsilukko, pikakuumennus jne.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylvää osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

Lämpenemisen osoitin

Lämpenemisen osoitin näyttää lämpötilan nousun uunitilassa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle.



Grilli- ja puhdistustehoilla pylvää eiväät ilmesty näyttöön.

Kuumennusvaiheessa voit hakea senhetkisen kuumennuslämpötilan näyttöön valitsimella . Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Jälkilämpö

Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilavalvonnassa näkyy uunissa oleva jälkilämpö. Kun kaikki pylvää ovat täynnä, uunin lämpötila on n. 300 °C. Näyttö sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C:een.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Jos olet asettanut lämpötilaksi 60 °C tai vähemmän, lamppu kytkeytyy pois päältä. Optimaalinen hienosäätö on siten mahdollista.

Valitsimella  voit kytkeä lampun pois päältä ja päälle.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Jäähdytinpuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

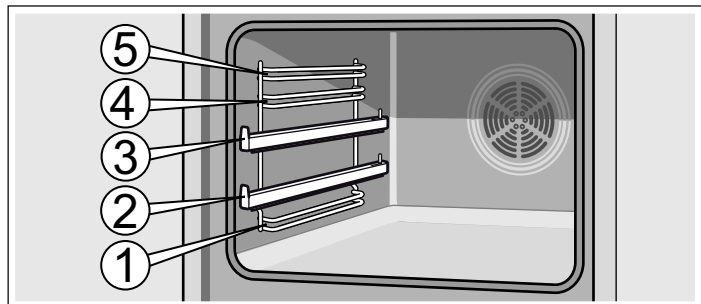
Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uunitilaan.

Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.

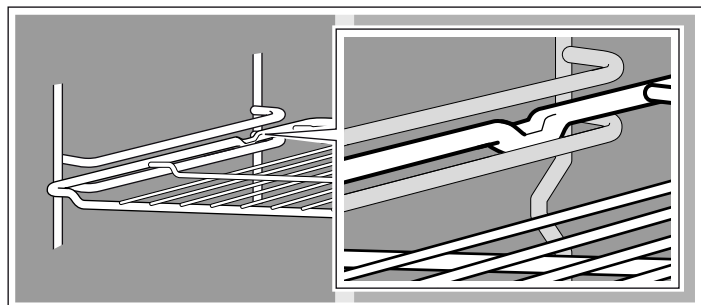
Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseeseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos siten, että se lukittuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varmista työntäessäsi varustetta uuniin, että varusteessa oleva ulkonema on takana. Vain siten se lukittuu paikalleen.



Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

Laitteen varustuksesta riippuen kannatinkiskot lukittuvat, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Varuste on siten helppo laittaa paikalleen. Lukituksen vapauttamiseksi työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen. Tämä ei vaikuta toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HEZ-numero.



Ritalä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

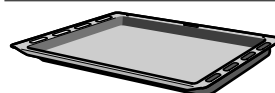
Työnnä ritalä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

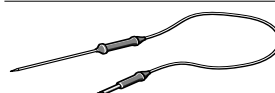
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritalällä.

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa tällaisen paistamisen.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniin saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Ritalä	HEZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
Emaloitu leivinpelti	HEZ331003	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu	HEZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritalällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Paistiritilä	HEZ324000	Paisteja varten. Laita ritalä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HEZ325000	Grillaamiseen ritalän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritalän alle.
Pizzapelti	HEZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritalälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi	HEZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ331011	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HEZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkaa kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HEZ333003	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HEZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuokaan.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistotautomatiikkaa varten.
Teleskooppikannattimet		
2-osainen	HEZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen	HEZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	HEZ338356	3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras. Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HEZ338357	3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras. Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Itsepuhdistuvat sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu	HEZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja paistotautomatiikka	HEZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Höyrysuodatin	HEZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HBA38B750)
Höyrykypsennin	HEZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan

liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenumero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenumero 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin	Tuotenumero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkaa. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.

Ennen ensimmäistä käyttöä

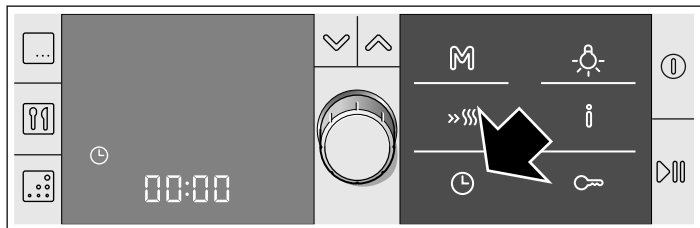
Tässä luvussa saat ohjeet toimenpiteistä, jotka Sinun pitää tehdä ennen ensimmäistä käyttökertaa.

- Aseta kellonaika
- Kuumenna uuni

- Puhdista varusteet
- Lue käyttöohjeen alussa olevat turvallisuusohjeet. Se on tärkeää.

Kellonajan asetus

Kun uusi laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy symboli ja **00:00**. Aseta kellonaika; sitten uuni on käyttövalmis.



1. Paina valitsinta .

Kellonajan symboli on suluissa ja näyttöön ilmestyy [**12:00**].

2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

3. Paina valitsinta .

Kellonaika on otettu käyttöön.

Huomautus: Kellonajan muuttamisesta löydät ohjeet luvusta *Aikatoiminnot*.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Aseta uunitoiminto Ylä-/alalämpö ja 240 °C.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia, esim. styroksipalloja.

1. Paina valitsinta .

Ehdotuksena näkyy uunitoiminto 3D-kiertoilma ja 160 °C. Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla uunitoiminnon vieressä.

2. Muuta kiertovalitsimella uunitoiminnoiksi Ylä-/alalämpö.

3. Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle.

Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla lämpötilan vieressä.

4. Muuta kiertovalitsimella lämpötilaksi 240 °C.

5. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Symboli palaa näytössä.

6. Kytke 60 minuutin kuluttua uuni pois päältä valitsimella .

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunissa olevan jälkilämmön.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä talousliinalla.

Keittäminen induktiotekniikalla

Keittotasossa on induktiokeittoalueet.

Induktiolla keittämisen edut

Induktiolla keitettäessä lämpö tuotetaan suoraan keittoastian pohjaan. Keittoalue ei kuumene. Tästä on monia etuja:

- Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa. Itse keittoastia lämmitetään suoraan. Lämmönhukkaa ei synny.
- Säästää energiaa.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- Kontrolloitu lämmöntuotto lisää turvallisuutta. Induktio tuottaa lämpöä tai keskeyttää lämmöntuoton heti käytön jälkeen. Kuumennus keskeytyy, kun otat keittoastian pois keittoalueelta, vaikka kun keittoalue on vielä kytketty päälle.

Keittoastia

Sopiva astia

Käytä vain ferromagneettisia (magnetisoituvia) astioita, jotka ovat emaloitua terästä, valurautaa, tai erityisiä teräksisiä induktioastioita.

Sopimaton astia

Älä käytä astioita, jotka ovat normaalia terästä, lasia, keramiikkaa, kuparia tai alumiinia

Astian tarkastaminen

Astia soveltuu käyttöön, jos magneetti tarttuu kattilan tai pannun pohjaan. Kattilanvalmistajat merkitsevät yleensä keittoastioihin tiedon astian soveltuvuudesta induktiotekniikkaan.

Astian pohjaa koskevia ohjeita.

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Astian pohjan materiaalin pitää jakaa kuumuuden tasaisesti. Sopiva on esim. teräksinen monikerrospohja.

Kattilantunnistin

Kunkin keittoalueen kattilantunnistimella on alarajansa. Käytä aina keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan halkaisijaa.

Keittotason normaalit käyttöäänät

Induktiotekniikka perustuu elektromagneettisten kenttien tuottamiseen. Nämä tuottavat lämmön suoraan keittoastian pohjaan. Kattilat tai pannut voivat aiheuttaa valmistustavasta riippuen erilaisia ääniä tai värinöitä. Se on normaalia.

Äänet saattavat heiketä tai loppua kokonaan, kun pienennät tehoaluetta.

Keittotason säätäminen

Tässä luvussa saat ohjeet keittotason säätämisestä. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsymisajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä .

Kytkeminen päälle

Kosketa symbolia .

Pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö palaa. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia , kunnes pääkytkimen yläpuolella oleva näyttö sammuu.

Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä. Jos kattiloiden pohjat ovat kuumentaneet keittoalueet, jälkilämpö näytetään joko symbolilla **H** tai **h**.

Huomautus:

Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

Keittoalueen valitseminen ja säätäminen

Edellytys: keittotason pitää olla päällä.

Symboleilla **+** ja **-** säädät haluamasi tehoalueen.

Tehoalue **1** = pienin teho

Tehoalue **9** = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.

Aseta astia sopivalle keittoalueelle.

Keittoalue, jossa paistoalue:

Käytä astiaa, jonka koko vastaa suunnilleen ympyrää tai ovaalia aluetta.

1. Kosketa keittoalueen symbolia **+** tai **-**.

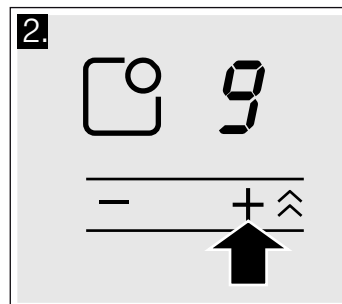
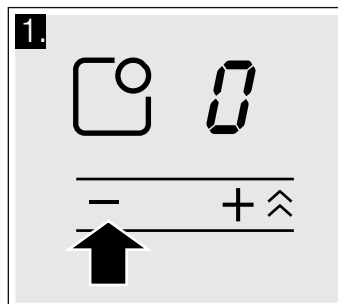
Näyttöön ilmestyy **0**. Keittoalue on aktivoitu.

2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana uudelleen symbolia **+** tai **-**.

Näyttöön tulee ehdotusarvo:

Symbolille **+** tehoalue **9**

Symbolille **-** tehoalue **4**



3. Muuta tehoaluetta symbolilla **+** tai **-**.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kosketa symbolia **+** tai **-**, kunnes näyttöön tulee **0**. Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kun kattilan pohja on kuumentanut keittoalueen, näyttöön ilmestyy muutaman sekunnin kuluttua jälkilämmön näyttö **H** tai **h**.

Tehoalue vilkkuu

Keittoastia puuttuu, ei ole sopivan kokoinen tai sopivaa materiaalia. Jotta vilkkuminen päättyy, aseta sopiva keittoastia keittoalueelle. Muuten keittoalue kytkeytyy jonkin ajan kuluttua pois päältä.

Tehoalue ja jälkilämmön näyttö näkyvät vuorotellen

Kuumennus on keskeytynyt. Otit astian pois keittoalueelta ja keittoalue on vielä kytketty päälle. Aseta astia uudelleen keittoalueelle tai kytke keittoalue pois päältä.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta.

Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, voi, hunaja	1-2	-
Liivate	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pataruoka (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1.-2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä**	3-4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	2.-3.	5-15
Gulassi, pakastettu	2.-3.	20-30
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4.-5.*	20-30
Kala	4-5*	10-15
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1-2	3-6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3-4	8-12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	2-3	15-30
Riisipuuro	2-3	25-35
Kuoriperunat	4-5	25-30
Kuoritut perunat	4-5	15-25
Pastatuotteet	6-7*	6-10
Pataruoka, keitot	3.-4.	15-60
Vihannekset	2.-3.	10-20
Vihannekset, pakastetut	3.-4.	7-20
Kypsennys painekattilassa	4.-5.	-

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Haudutus		
Kääryleet	4-5	50-60
Patapaisti	4-5	60-100
Gulassi	3.-4.	50-60
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10
Leike, pakastettu	6-7	8-12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu	6-7	8-12
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12
Linnunrinta (2 cm paksu)	5-6	10-20
Linnunrinta, pakastettu	5-6	10-30
Kala ja kalafilee paneroimaton	5-6	8-20
Kala ja kalafilee paneroitu	6-7	8-20
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapauk	6-7	8-12
Jättiravunpyrstöt ja katkaravut	7-8	4-10
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10
Ohukaiset	6-7	paista kypsäksi
Munakas	3.-4.	paista kypsäksi
Paistetut kananmunat	5-6	3-6
Friteeraus (friteeraa kypsäksi 150 g-200 g annoksina 1-2 litrassa öljyä**)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8-9	
Kroketit	7-8	friteeraa annos toisen jälkeen
Lihapyörökät	7-8	
Liha, esim. broilerinpalat	6-7	
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6-7	
Vihannekset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa	6-7	
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berlinimunkit, hedelmät oluttaikinassa	4-5	

* kypsennys ilman kantta

** ilman kantta

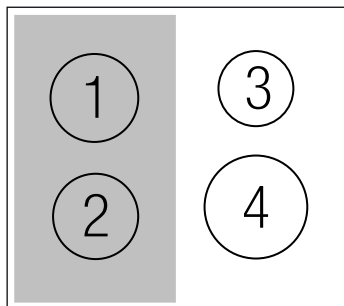
Powerboost

Powerboost-toiminto nostaa korkeimman tehoalueen tehoa hetkeksi. Ruoka kuumenee erityisen nopeasti. Powerboost-toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla.

Rajoitus

Keittotaso koostuu 2 ryhmästä:

- Ryhmä 1 = keittotaso vasemmalla
- Ryhmä 2 = keittotaso oikealla



Powerboost voidaan valita kummassakin ryhmässä vain yhdelle keittoalueelle kerrallaan. Toinen keittoalue ei saa olla käytössä. Jos toinen keittoalue on käytössä, näytössä vilkkuvat vuorotellen **b** ja **5**. Powerboost ei aktivoidu. Keittoalue lämmittää tehoalueella 9.

Powerboost-toiminnon aktivointi

1. Aseta tehoalue 9.
2. Kosketa symbolia **+&**. Näyttöön ilmestyy **b**. Powerboost on aktivoitu.

Powerboost-toiminnon deaktivointi

Kosketa symbolia **+&**. Näytössä oleva **b** sammuu. Powerboost on deaktivoitu.

Huomautus: Powerboost kytkeytyy automaattisesti pois päältä, jos on olemassa vaara, että keittotaso ylikuumenee.

Ajastin

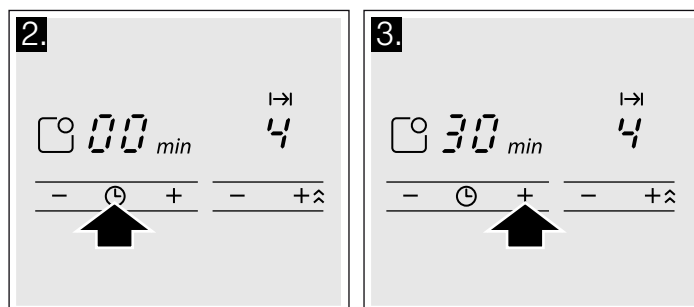
Ajastinta voit käyttää kahdella eri tavalla:

- Kytkemään keittoalueen automaattisesti pois päältä.
- Minuuttikellona.

Keittoalueen kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Aseta haluamallesi keittoalueelle toiminta-aika. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Voit asettaa toiminta-ajan 99 minuuttiin asti.

1. Valitse keittoalue ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia **⌚**.
Ajastimen näyttöön ilmestyy **00** min. Tehoalueen näytön yläpuolella palaa **I→I** toiminta-ajan merkinä.
Valitaksesi toisen keittoalueen kosketa symbolia **⌚** niin monta kertaa, että **I→I** palaa haluamasi keittoalueen yläpuolella.
3. Kosketa symbolia **+** tai **-** ajastimen kohdalla.
Ehdotusarvo tulee näkyviin.
Symboli **+** = 30 minuuttia
Symboli **-** = 10 minuuttia



4. Kosketa uudelleen symbolia **+** tai **-**, kunnes haluamasi toiminta-aika ilmestyy ajastimen näyttöön.

Toiminta-aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Kuulet äänimerkin. Ajastimen näytössä palaa **00** min

kymmenen sekunnin ajan. **I→I** palaa kirkkaana. Kosketa symbolia **I**. Näytöt sammuvat ja äänimerkki loppuu.

Toiminta-ajan korjaaminen tai poistaminen: kosketa symbolia **I** niin monta kertaa, että **I→I** palaa kirkkaana kyseisen tehoalueen näytön yläpuolella. Muuta toiminta-aika symbolilla **+** tai **-** tai aseta arvoksi **00** min.

Toiminta-ajan asettaminen toiselle keittoalueelle: Kosketa symbolia **I** niin monta kertaa, että **I→I** palaa kirkkaana kyseisen tehoalueen näytön yläpuolella. Aseta toiminta-aika.

Toiminta-ajan näyttäminen useammalle keittoalueelle: Kosketa symbolia **I** niin monta kertaa, että **I→I** palaa kirkkaana haluamasi tehoalueen näytön yläpuolella. Tämän keittoalueen jäljellä oleva toiminta-aika näkyy näytössä.

Automaattinen ajastin

Tällä toiminnolla voit esivalita toiminta-ajan kaikille keittoalueille. Aina kun keittoalue kytketään päälle, esivalittu toiminta-aika alkaa kulua. Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut.

Ohjeet automaattisen ajastimen päälle kytkemisestä löydät luvusta *Perusasetukset*.

Voit kytkeä keittoalueen automaattisen ajastimen pois päältä tai muuttaa toiminta-ajan. Kosketa tätä varten symbolia **I** niin monta kertaa, että **I→I** palaa kirkkaana kyseisen tehoalueen näytön yläpuolella. Muuta toiminta-aika symbolilla **+** tai **-** tai aseta arvo takaisinpäin arvoon **00** min.

Hälytin

Hälytin on riippumaton keittotason kaikista muista säädöistä. Se toimii kuten normaali minuuttikello. Kun asetettu aika on kulunut, kuuluu äänimerkki. Voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Keittotason perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia, jotka voit muuttaa tarpeidesi mukaisiksi milloin tahansa.

Näyttö	Toiminto	Mahdollisuudet
I	Automaattinen lapsilukko Keittotaso lukittuu aina, kun se kytketään pois päältä.	0 = ei* I = kyllä
2	Äänimerkki Lyhyt äänimerkki, joka vahvistaa, että symbolia on koskettu tai pitkä äänimerkki, joka ilmoittaa, että keittotasoa käytettiin virheellisesti.	0 = Kaikki äänimerkit kytkeyty pois päältä I = Vahvistussignaali kytkeyty pois päältä, virhetoiminnon signaali kytkeyty päälle 2 = Kaikki äänimerkit kytkeyty päälle*
5	Automaattinen ajastin Kaikki keittoalueet kytkeytyvät esivalitun toiminta-ajan jälkeen pois päältä.	00 = Kytkeyty pois päältä* 0 1-99 = Aika, jonka jälkeen keittoalueet kytkeytyvät pois päältä
6	Ajastimen käyntiajan päätymissignaalin kesto Äänimerkki ilmoittaa, että aika on kulunut tai että keittoalue kytkeytyi automaattisesti pois päältä.	1 = 10 sekuntia* 2 = 30 sekuntia 3 = 1 minuutti
7	Power Management -toiminto Rajoittaa keittotason kokonaistehon. Valittavana on 18 tehotasoa. Kukin yhden tason muutos alaspäin laskee keittotason tehoa 500 W.	1 = 1000 W minimiteho 1-9 = 1500-9000 W 0 = 9500 W maksimiteho*
0	Palautus perusasetuksiin Palauttaa kaikki tehdyt muutokset perusasetuksiin	0 = ei* I = kyllä

* Perusasetus

Perusasetusten muutos

Keittotason pitää olla pois päältä.

Taulukosta näet, minkä toimintojen yhteydessä voit muuttaa perusasetusta.

1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.

2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia **→O** noin 4 sekunnin ajan. Tehoalueen näytössä symbolin **→O** oikealla puolella vilkkuvat vuorotellen **2** ja **I**. Ajastimen näytössä palaa **0**. Tämä on perusasetus.

1. Kosketa symbolia **I** niin monta kertaa, että hälyttimeen symboli **I** palaa.

Ajastimen näyttöön ilmestyy **00** ja min.

2. Kosketa symbolia **+** tai **-**.
Ehdotusarvo tulee näkyviin.
Symboli **+**: 10 minuuttia
Symboli **-**: 05 minuuttia.

3. Aseta käyntiaika symbolilla **+** tai **-**.

Kun aika on kulunut loppuun, kuulet äänimerkin. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00** min. **I** palaa kirkkaana. Näyttö sammuu 10 sekunnin kuluttua.

Käyntiaika-asetuksen korjaaminen tai poistaminen: Kosketa symbolia **I** niin monta kertaa, että **I** palaa. Muuta aikaa symbolilla **+** tai **-** aseta arvoksi **00**.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Jos keittoalue on pitkän aikaa käytössä etkä muuta asetuksia, se kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Keittoalueen kuumeneminen keskeytyy. Tehoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F** ja **8**.

Kuumeneminen pysyy keskeytettynä siihen asti, kunnes kosketat jotain symbolia. Näyttö sammuu. Voit tehdä uudet asetukset.

Milloin pois päältä kytkeytyminen aktivoituu, riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tuntia).

3. Kosketa symbolia **→O** niin monta kertaa, että haluamasi toiminnon näyttö ilmestyy näyttöön, esim. **2** ja **6**.
Ajastimen näytössä näkyy tähän liittyvä perusasetus.

4. Muuta perusasetus symbolilla **+** tai **-** symbolin **→O** vieressä oikealla.
Asetus ilmestyy ajastimen näyttöön.

5. Kosketa symbolia **→O** 4 sekunnin ajan, kunnes näyttö sammuu.

Muutos on tallennettu.

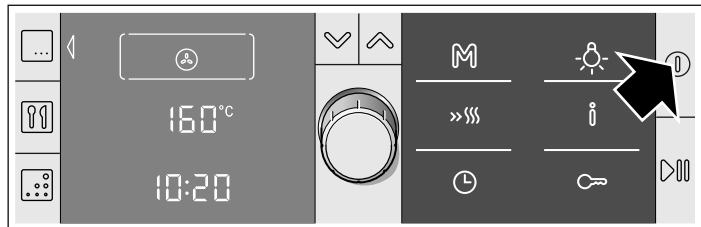
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella ①.

Kytkeminen päälle

Paina valitsinta ①.

Näyttöön ilmestyvät ehdotuksena uunitoiminnon 3D-kiertoilman symboli ② ja 160 °C.



Voit käynnistää tämän asetuksen heti tai

- asettaa toisen uunitoiminnon ja lämpötilan
- valita ohjelman valitsimella ③
- valita puhdistusjärjestelmän valitsimella ④
- käynnistää muistiin tallennetun asetuksen valitsimella ⑤

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta ①. Uuni kytkeytyy pois päältä.

Uunin säätäminen

Tässä luvussa saat ohjeet

- käytettävissä olevista uunitoiminnoista
- uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä
- pikakuumennuksen säätämisestä.

Uunitoiminnot

Uunissa on käytettävissä lukuisia uunitoimintoja. Siten voit valita parhaiten sopivan valmistustavan jokaiselle ruokalajille.

Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö
② 3D-kiertoilma 30-275 °C	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
③ Kiertoilma Eco* 30-275 °C	Kakuille ja leivonnaisille, paistoksille, pakaste- ja valmistuotteille, lihalle ja kalalle, yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa rengaslämmityselementin energiataloudellisesti optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
④ Ylä-/alalämpö 30-300 °C	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
⑤ Pizzateho 30-275 °C	Pakastetuotteiden nopeaan valmistukseen ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Lämpö tulee alhaalta ja takaseinän rengaslämmityselementistä.
⑥ Alalämpö 30-300 °C	Umpiointiin ja jälkipaistamiseen tai -ruskistamiseen. Lämpö tulee alhaalta.
⑦ Kiertoilmagrillaus 30-300 °C	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö
⑧ Grilli, suuri pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaamiseen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
⑨ Grilli, pieni pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaamiseen. Grillivastuksen keskiosaa kuumenee.
⑩ Sulatus 30-60 °C	Sulatukseen, esimerkiksi lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
⑪ Lämpimänäpito 60-100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpitoon.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Esimerkkikuva: Asetus ⑩ Ylä-/alalämpö, 180 °C.

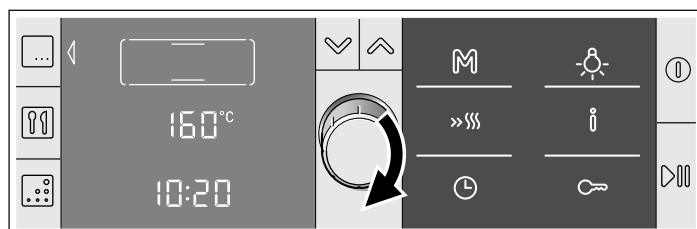
Kytke uuni päälle valitsimella ① tai paina valitsinta ②.

Näytössä ehdotetaan 3D-kiertoilman symbolia ② ja lämpötilaa 160 °C.

Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella ③.

Jos haluat asettaa jonkin muun uunitoiminnon ja lämpötilan, toimi seuraavasti.

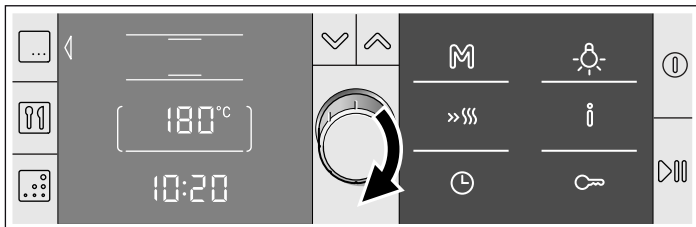
1. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.



2. Siirry valitsimella ⑤ lämpötilan kohdalle.

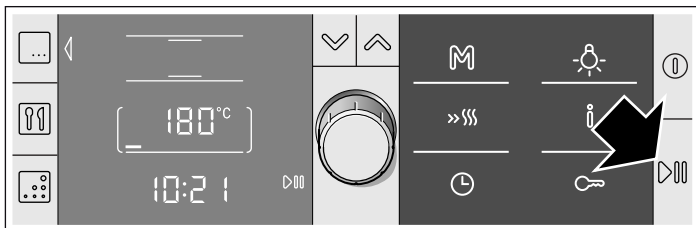
Sulkumerkit ovat vasemmalla ja oikealla lämpötilan tai grillitehon vieressä.

3. Muuta ehdotettua lämpötilaa kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Symboli  palaa näytössä.



5. Kun ruoka on valmis, kytke uuni pois päältä valitsimella  tai valitse uusi uunitoiminto ja tee asetukset.

Lämpötilan tai grillitehon muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Muuta lämpötila tai grilliteho kiertovalitsimella.

Kuumennuslämpötilan haku näyttöön

Paina lyhyesti valitsinta . Uunin senhetkinen kuumennuslämpötila näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Uuninluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Symboli  vilkkuu. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Symboli  vilkkuu. Paina uudelleen valitsinta , toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

Pidä valitsin  painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma ja 160 °C. Voit säätää uudelleen.

Toiminta-ajan asetus

Katso luku *Aikatoiminnot*, Toiminta-ajan asetus.

Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot*, Päätymisajan siirtäminen.

Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Pikakuumennus ei sovi kaikkiin uunitoimintoihin.

Soveltuvat uunitoiminnot

-  3D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Lyhyt äänimerkki kertoo Sinulle, että valittu uunitoiminto ei sovellu pikakuumennukseen.

Soveltuvat lämpötilat

Pikakuumennus ei toimi, jos asetettu lämpötila on alle 100 °C. Jos lämpötila uunissa on vain hiukan matalampi kuin asetettu lämpötila, pikakuumennus ei ole tarpeen. Se ei kytkeydy päälle.

Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Paina pikakuumennuksen valitsinta . Symboli  ilmestyy asetetun lämpötilan viereen. Lämpötilavalvonnan pylväät täyttyvät.

Pikakuumennus on päättynyt, kun pylväät ovat täynnä. Kuulet lyhyen äänimerkin. Symboli  sammuu. Laita ruoka uuniin.

Huomautuksia

- Kun muutat uunitoimintoa, pikakuumennus keskeytyy.
- Asetettu toiminta-aika lähtee kulumaan pikakuumennuksesta riippumatta heti käynnistytyn jälkeen.
- Voit pikakuumennuksen aikana hakea uunin senhetkisen lämpötilan näyttöön valitsimella .
- Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta . Symboli sammuu.

Aikatoiminnot

Aikatoiminnot-valikon haet näyttöön valitsimella . Seuraavat toiminnot ovat mahdollisia:

Kun uuni on kytketty pois päältä:

-  = Hälyttimen asetus
-  = Kellonajan asetus

Kun uuni on kytketty päälle:

-  = Hälyttimen asetus
-  = Toiminta-ajan asetus
-  = Päätymisajan siirtäminen

Sulkumerkit symbolin ympärillä osoittavat, että tämä toiminto on valittu. Käynnistytyn jälkeen sulkumerkit osoittavat, mikä aikatoiminto kuluu sillä hetkellä näytössä.

Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus

1. Avaa valikko valitsimella .
2. Valitse haluamasi toiminto valitsimella .

3. Aseta haluamasi arvo kiertovalitsimella.

4. Sulje valikko valitsimella .

Kunkin yksittäisen toiminnon asettaminen selostetaan myöhemmin yksityiskohtaisesti.

Lyhyt äänimerkki

Jos jonkin arvon muuttaminen tai asettaminen ei ole mahdollista, kuulet lyhyen äänimerkin.

Hälyttimen asetus

Hälytin toimii uunista riippumatta. Voit käyttää sitä minuuttikellon tavoin ja asettaa sen milloin tahansa. On yhdentekevää, onko uuni kytketty päälle vai pois päältä.

1. Paina valitsinta .

Aikatoiminnot-valikko avautuu. Symboli  suluissa osoittaa, että toiminto Hälytin on valittuna.

2. Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.

3. Sulje valikko valitsimella .

Aika kuluu kellonäytössä.

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Aika on kulunut loppuun. Näytössä näkyy **00:00**. Paina valitsinta . Näyttö sammuu.

Käyntiajan keskeyttäminen

Avaa valitsimella valikko Aikatoiminnot. Kierrä aika kiertovalitsimella takaisinpäin arvoon **00:00**. Sulje valikko valitsimella .

Käyntiajan muuttaminen

Avaa valitsimella valikko Aikatoiminnot. Muuta hälyttimen käyntiaika kiertovalitsimella seuraavien sekuntien kuluessa. Sulje valikko valitsimella .

Toiminta-ajan asetus

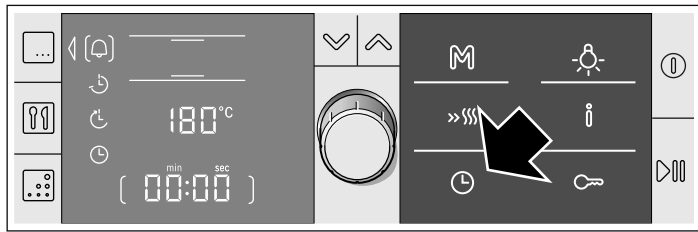
Kun asetat toiminta-ajan, siis ruokasi kypsennysajan, toiminto päättyy automaattisesti, kun aika on kulunut. Uuni lakkaa kuumenemasta.

Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.

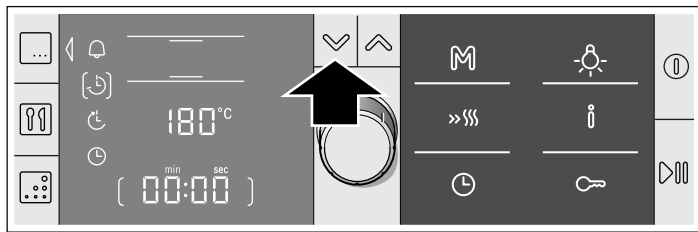
Esimerkkikuva: Asetus Ylä-/alalämpö, 180 °C, toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Paina valitsinta .

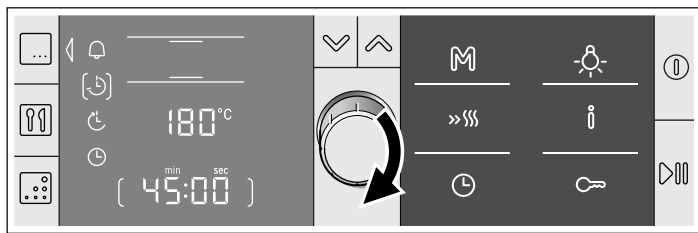
Aikatoiminnot-valikko avautuu. Aikatoiminnot näkyvät näytössä vasemmalla. Toiminto Hälytin on valittuna.



2. Siirry valitsimella toiminta-ajan kohdalle.



3. Aseta kypsennysaika kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta .

Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu.

5. Jos toiminto ei ole vielä käynnissä, paina valitsinta .

Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Toiminta-aika näyttää arvoa **00:00**. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Avaa valikko valitsimella . Siirry valitsimella toiminta-ajan kohdalle ja aseta kiertovalitsimella toiminta-ajaksi **00:00**. Sulje valikko valitsimella .

Toiminta-ajan muuttaminen

Avaa valikko valitsimella . Siirry valitsimella toiminta-ajan kohdalle ja muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella .

Päättymisaajan siirtäminen

Päättymisaajan siirtäminen on mahdollista

- kaikkien uunitoimintojen
- monien ohjelmien
- ja puhdistusjärjestelmän kohdalla

Esimerkki: Laitat ruoan uuniin klo 9.30. Valmistus kestää 45 minuuttia, ja ruoka on valmista klo 10.15. Mutta haluaisit sen olevan valmista klo 12.45.

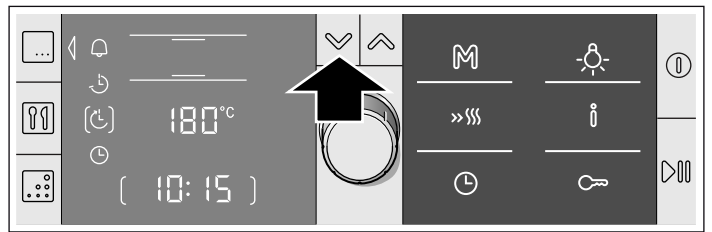
Siirrä päättymisaika klo 10.15:sta klo 12.45:een. Toiminto käynnistyy klo 12.00 ja päättyy klo 12.45.

Ota huomioon, että herkästi pilaantuvia elintarvikkeita ei saa säilyttää uunissa liian kauan.

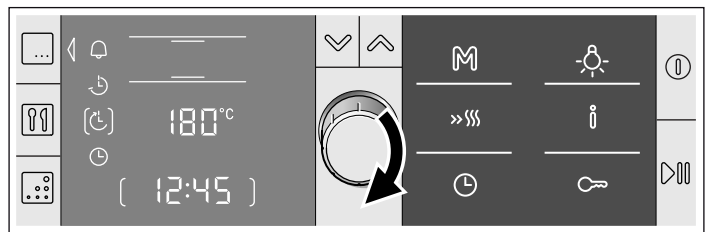
Päättymisaajan siirtäminen

Edellytys: toiminta-aika on asetettu. Toiminto ei ole vielä käynnistynyt. Valikko Aikatoiminnot on avattu.

1. Siirry valitsimella päättymisaajan kohdalle.



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



3. Sulje valikko Aikatoiminnot valitsimella .

4. Vahvista valitsimella .

Uuni on odotustilassa . Päättymisaika näkyy kellonäytössä. Kun toiminto käynnistyy, toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Kellonäytössä näkyy **00:00**. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Päättymisaajan korjaaminen

Tämä on mahdollista vain niin kauan kuin uuni on odotustilassa . Avaa tätä varten valikko valitsimella . Siirry valitsimella päättymisaajan kohdalle. Korjaa päättymisaika kiertovalitsimella. Sulje valikko valitsimella .

Päättymisaika-asetuksen purkaminen

Tämä on mahdollista niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Avaa tätä varten valikko valitsimella , siirry päättymisaajan kohdalle valitsimella . Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle, kunnes päättymisaikana on tämänhetkinen aika. Toiminta-aika kuluu heti loppuun.

Kellonajan asetus

Jotta voit asettaa tai muuttaa kellonajan, uunin pitää olla pois päältä.

Sähkökatkoksen jälkeen

Sähkökatkoksen jälkeen näytössä palaa [🕒] ja 00:00 Aseta tämänhetkinen kellonaika.

- 1. Paina valitsinta 🕒.
Näyttöön ilmestyy valittu toiminto [🕒] ja [12:00].
- 2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
- 3. Vahvista valitsimella 🔒.
Kellonaika ilmestyy näyttöön.

Kellonajan muuttaminen

Kun haluat muuttaa kellonajan esimerkiksi kesäajasta talviaikaan:

- 1. Paina valitsinta 🕒.
Aikatoiminnot-valikko avautuu.
- 2. Siirry valitsimella 🔒 kellonajan [🕒] kohdalle.
- 3. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.
- 4. Paina valitsinta 🕒.
Kellonaika ilmestyy näyttöön.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Tällöin se näkyy näytössä vain, kun uuni on kytketty päälle. Katso tätä varten ohjeet luvusta Perusasetukset.

Muistitoiminto Memory

Muistitoiminnolla voit tallentaa ruoan asetukset ja hakea ne muistista milloin tahansa.

Muistitoiminnon käyttö on kätevää, kun valmistat tietyn ruoan erityisen usein.

Asetusten tallentaminen muistiin

Puhdistusjärjestelmää ei voi tallentaa muistiin.

- 1. Aseta uunitoiminto, lämpötila ja mahdollisesti toiminta-aika haluamaasi ruokaa varten. Älä käynnistä. Kun haluat tallentaa ohjelman muistiin: valitse ohjelma ja aseta paino. Älä käynnistä.
- 2. Pidä valitsin 📄 painettuna, kunnes symboli 📄 palaa näytössä.
Tämä kestää muutaman sekunnin.

Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

Toisen asetuksen tallentaminen

Tee uusi asetus ja tallenna. Vanhat asetukset korvataan uusilla.

Muistitoiminnon käynnistäminen

Voit käynnistää ruoallesi tallennetut asetukset koska tahansa.

- 1. Paina lyhyesti valitsinta 📄.
Tallennetut asetukset näkyvät näytössä.
- 2. Paina valitsinta ▶📄.

Muistiin tallennettu asetus käynnistyy.

Säätöjen muuttaminen

Tämän voit tehdä milloin tahansa. Kun seuraavan kerran käynnistät muistitoiminnon, näyttöön ilmestyy taas alun perin tallennettu asetus.

Sapatti-ohjelma

Tällä asetuksella uuni pitää ylä-/alalämmöllä lämpötilan välillä 85 °C ja 140 °C. Voit asettaa toiminta-ajaksi 24 - 73 tuntia.

Tänä aikana uuni pitää ruoat lämpiminä ilman, että Sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Sapatti-ohjelman käynnistäminen

Edellytys: olet aktivoinut perusasetuksissa "Sapatti-ohjelma kyllä". Katso luku Perusasetukset.

- 1. Paina valitsinta 📄.
Näytössä ehdotetaan 📄 3D-kiertoilma, 160 °C.
- 2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle kohtaan 📄📄 Sapatti-ohjelma.
- 3. Siirry valitsimella 🔒 lämpötilan kohdalle ja aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- 4. Avaa valitsimella 🕒 valikko Aikatoiminnot ja siirry valitsimella 🔒 toiminta-ajan [🕒] kohdalle.
Ehdotuksena on 27:00 tuntia.

- 5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
- 6. Paina valitsinta 🕒.
Valikko Aikatoiminnot sulkeutuu.
- 7. Paina valitsinta ▶📄.
Sapatti-ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kulumisen näkyy tilarivillä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Uuni lakkaa kuumenemasta.

Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.

Sapatti-ohjelman keskeyttäminen

Pidä valitsin ▶📄 painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma, 160 °C. Voit säätää uudelleen.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Mittari mittaa lihanpalan sisälämpötilan välillä 30 °C ja 99 °C.

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Soveltuvat uunitoiminnot

- 3D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Pizzateho
- Kiertoilmagrillaus

Uunin lämpötila

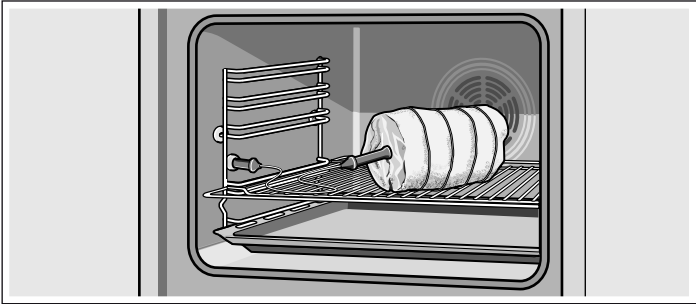
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

Työnnä metallikärki lihanpalan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihanpalan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä kosketa astiaa tai luuta.



Laita lihanpala rutilän keskelle.

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin välisen etäisyyden pitää olla riittävä.

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Sisälämpötilan asettaminen

- Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen. Symboli ilmestyy näyttöön. Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila.
- Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
- Siirry valitsimella lämpötilan kohdalle ja aseta uunin haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
- Siirry seuraavalle riville valitsimella.
- Muuta ehdotettua sisälämpötilaa kiertovalitsimella.
- Paina valitsinta. Toiminto käynnistyy. Tämänhetkinen sisälämpötila näkyy näytössä lämpötilasta 30 °C alkaen.

Asetettu lihan sisälämpötila on saavutettu.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit vetää paistolämpömittarin pois pistokkeesta.

Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia. Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa uunin lämpötilaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa sisälämpötilaa, paina valitsinta ja muuta lämpötilaa kiertovalitsimella.

Tämänhetkisen lämpötilan haku näyttöön

Voit hakea uunissa olevan lämpötilan näyttöön valitsimella. Lihan tämänhetkinen lämpötilan näkyy kellonäytössä lämpötilasta 30 °C alkaen.

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia. Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

Huomautus: Kun paistolämpömittari on kytketty paikalleen, et voi säätää ohjelma-automatiikkaa tai puhdistusta. Kuulet äänimerkin. Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Ohjearvoja sisälämpötilalle

Käytä vain tuoretta, pakastamatonta lihaa. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ajat riippuvat lihan laadusta ja rakenteesta.

Ruokalaji	Ohjearvot sisälämpötilalle °C
Naudanliha	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
Porsaanliha	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
Vasikanliha	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90

Lapsilukko

Jotta lapset eivät kytke uunia tahattomasti päälle tai muuta toimintoa, uunissa on lapsilukko.

Lapsilukon aktivointi

Pidä avainvalitsin painettuna, kunnes symboli ilmestyy näyttöön. Tämä kestää noin 4 sekuntia.

Ohjauspaneeli on lukittu.

Lukituksen purkaminen

Pidä avainvalitsin painettuna, kunnes symboli sammuu. Voit tehdä taas asetuksia.

Huomautus: Vaikka lapsilukko on aktiivinen, voit silti kytkeä uunin pois päältä valitsimella tai painamalla pitkään valitsinta, asettaa hälyttimen ja kytkeä äänimerkin pois päältä.

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia, jotka voit muuttaa tarpeidesi mukaisiksi milloin tahansa.

Huomautus: Taulukosta löydät kaikki perusasetukset ja niiden muutosmahdollisuudet. Laitteesi varustuksesta riippuen näytössä näkyvät vain laitteesi koskevat perusasetukset.

Toiminto	Perusasetus	Mahdollisuudet
c 1 Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen	2 = 2 minuuttia	1 = 10 sekuntia 2 = 2 minuuttia 3 = 5 minuuttia
c 2 Vahvistusääni valitsinta painettaessa	0 = Pois	0 = Pois* 1 = Päällä *Poikkeus: kun laite kytketään päälle ja pois päältä, kuuluu aina äänimerkki.
c 3 Näytön valaistuksen kirkkaus	3 = Päivä	1 = Yö 2 = Keskimääräinen 3 = Päivä
c 5 Univalo käytön aikana	1 = Päällä	0 = Pois 1 = Päällä
c 6 Toiminnon jatkuminen uuninluukun sulkemisen jälkeen*	1 = Toiminto jatkuu automaattisesti	0 = Toiminto jatkuu valitsimella  1 = Toiminto jatkuu automaattisesti
c 8 Jäähdytystuulettimen jälkitoiminnan kesto	2 = Keskimääräinen	1 = Lyhyt 2 = Keskimääräinen 3 = Pitkä 4 = Erittäin pitkä
c 9 Itsepuhdistuvat sivuseinät on jälkiasennettu	0 = Ei	0 = Ei 1 = Kyllä
c 10 Teleskooppikannattimet on jälkiasennettu	0 = Ei	0 = Ei 1 = Kyllä
c 11 Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin	0 = Ei	0 = Ei 1 = Kyllä
c 12 Sapatti-ohjelma	0 = Ei	0 = Ei 1 = Kyllä

*ei käytettävissä tässä laitteessa

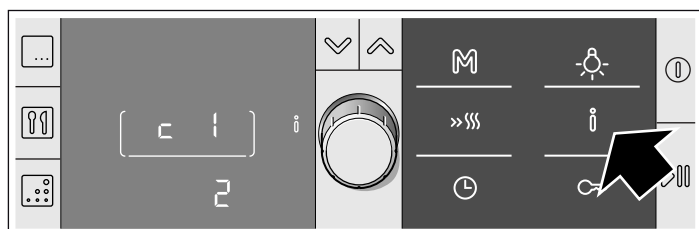
Perusasetusten muutos

Edellytys: uunin pitää olla pois päältä.

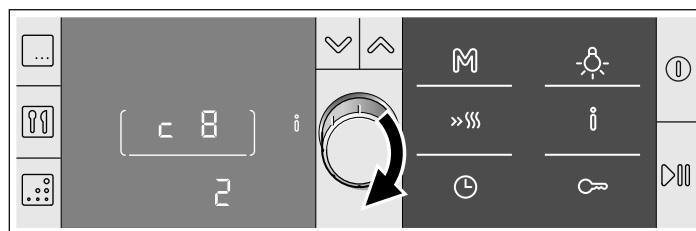
Katso perusasetusten taulukosta, mitä luvut merkitsevät.

Esimerkkikuva: Jäähdytyspuhaltimen jälkitoiminnon perusasetuksen muuttaminen keskipitkäksi lyhyeksi.

1. Pidä valitsin  painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes ensimmäinen perusasetus ilmestyy näyttöön.

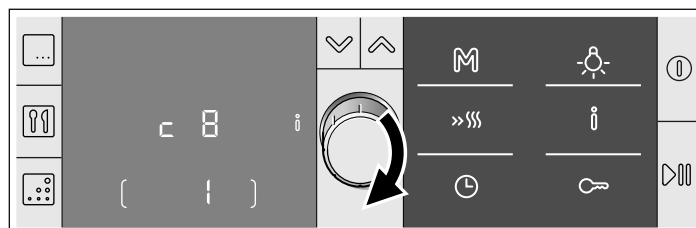


2. Valitse haluamasi perusasetus kiertovalitsimella.



3. Paina valitsinta .

4. Muuta perusasetus kiertovalitsimella.



5. Voit nyt muuttaa muita perusasetuksia kuten kohdissa 2-4 on kuvattu.
6. Pidä valitsin painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy kellonaika. Tämä kestää noin neljä sekuntia. Kaikki muutokset on tallennettu.

Keskeyttäminen
Paina valitsinta . Muutoksia ei otettu käyttöön.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

Uunissa on toiminto, jolla laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä. Se aktivoituu, kun toiminta-aikaa ei ole asetettu eikä säätöjä ole muutettu pitkään aikaan. Tämän tapahtumisasajankohta riippuu asetetusta lämpötilasta tai grillaustehosta.

Pois päältä kytkeytyminen aktiivinen
Näyttöön ilmestyy . Toiminto on keskeytynyt.

Poista ilmoitus näytöstä painamalla jotain valitsinta. Voit säätää uudelleen.

Huomautus: Jos toiminta-aika on asetettu, uuni ei kuumene enää toiminta-ajan päättymisen jälkeen. Automaattinen pois päältä kytkeytyminen ei ole tällöin tarpeen.

Puhdistusjärjestelmä

Puhdistusjärjestelmä regeneroi uunitilan itsepuhdistuvat pinnat. Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä. Kun nämä pinnat eivät enää puhdistu riittävästi ja niille muodostuu tummia kohtia, ne voidaan regeneroida puhdistusjärjestelmän avulla.

Itsepuhdistuvien sivuseinien jälkiasennus
Uunitilan takaseinässä on keramiikkapinnoite. Jotta voit käyttää puhdistusjärjestelmää, myös sivuseinien pitää olla pinnoitettuja. Itsepuhdistuvat sivuseinät ovat saatavilla lisävarusteena huoltopalvelusta.

Perusasetusten muuttaminen
Kun olet jälkiasentanut itsepuhdistuvat sivuseinät, aktivoi puhdistusjärjestelmä perusasetuksissa. Ohjeet löydät luvusta *Perusasetukset*.

Puhdistustehot
Voit valita kolme eri puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Toiminta-aika
1	pieni teho	n. 45 min
2	keskimääräinen	n. 1 tunti
3	tehokas	n. 1 tunti 15 minuuttia

Ennen puhdistusta

Poista varusteet ja astiat uunista.

Uunitilan pohjan ja sivuseinien puhdistus
Ennen kuin käynnistät puhdistusjärjestelmän, puhdista uunitilan sisäpinnat, jotka eivät itsepuhdistu. Muuten muodostuu tahroja, joita ei voida enää poistaa.

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai

uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

Puhdistustehon säätäminen

1. Paina valitsinta .
Ehdotuksena on puhdistuteho 3. Voit käynnistää puhdistuksen heti valitsimella .
Jos haluat muuttaa puhdistustehon:
 2. Valitse haluamasi puhdistusteho kiertovalitsimella.
 3. Käynnistä puhdistus valitsimella .
- Toiminta-aika kuluu.

Kun puhdistus on päättynyt
Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy .

Säädön keskeyttäminen
Pidä valitsin painettuna, kunnes näyttöön ilmestyy 3D-kiertoilma, 160 °C. Voit säätää uudelleen.

Puhdistustehon korjaaminen
Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Haluat puhdistuksen tapahtuvan yöllä
Jotta voit käyttää uunia päivän mittaan, siirrä puhdistuksen päättymisaika yöksi. Katso luku *Aikatoiminnot*, Päättymisajan siirtäminen.

Puhdistuksen jälkeen
Kun uunitila on jäähtynyt kokonaan, pyyhi suolajäämät kostealla liinalla itsepuhdistuvilta pinnoilta.

Hoito ja puhdistus

Keittotasosi ja uunisi pysyvät kauan kauniina ja ehjinä, kun hoidat ja puhdistat niitä huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat molempia oikealla tavalla.

Huomautuksia

- Laitteen etupuoella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei

voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita.

Älä käytä

keittotasoon

- laimentamatonta käsitiskiä tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta
- hankausaineita, naarmuttavia sienä
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistainetta
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Älä käytä

uuniin

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Alue	Puhdistusaine
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Keittotaso	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Ava lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuksen päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Keittotason kehys	Lämmin astianpesuaineliuos: Älä puhdista koskaan puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttynneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Käytä mieluiten itsepuhdistusta. Noudata luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita!

Alue	Puhdistusaine
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Paistolämpömittari (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Sokkelilaatikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos uuni on usean käytön jälkeen edelleen likainen, toimi seuraavasti:

1. Puhdista uunin pohja, katto ja sivuseinät huolellisesti.
2. Valitse toiminto 3D-kiertoilma .
3. Kuumenna tyhjää, suljettua uunia noin 2 tuntia maksimilämmöllä.

Keramiikkakerros regeneroituu. Kun uunitila on jäähtynyt, poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä.

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Jos ostat jälkikäteen lisävarusteen "Itsepuhdistuvat sivuseinät", voit regeneroida itsepuhdistuvat pinnat puhdistusjärjestelmän avulla. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Puhdistusjärjestelmä*.

Huomio!

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele keramiikkapintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa pinnalle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliosta tai etikkavettä.

Käytä pinttynneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

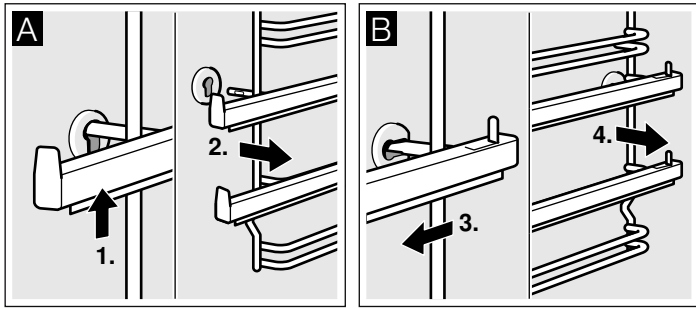
Ristikoiden irrotus ja asennus

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. Uunin pitää olla jäähtynyt.

Ristikoiden irrotus

1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin

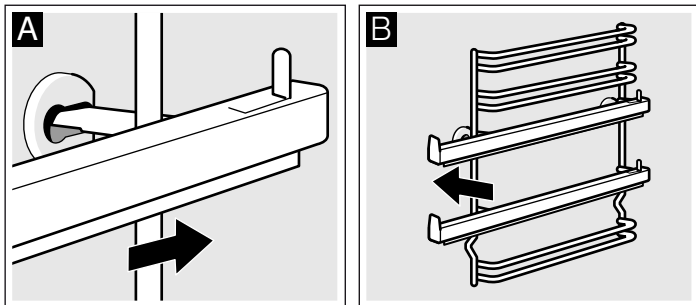
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, työnnä sitä hiukan taaksepäin (kuva A)
2. ja ripusta sitten etummaiseen holkkiin (kuva B).

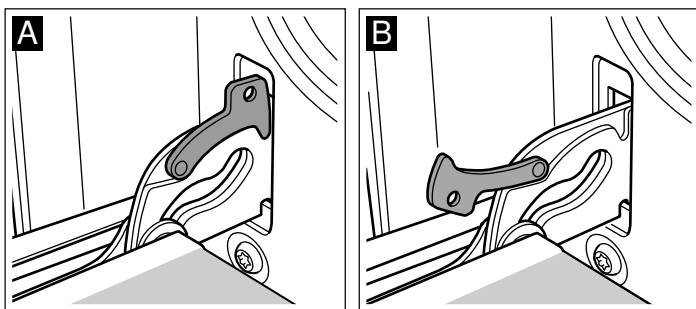


Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

Uuninluukun irrotus ja asennus

Voit ottaa uuninluukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva A), uuninluukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten (kuva B), saranat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.



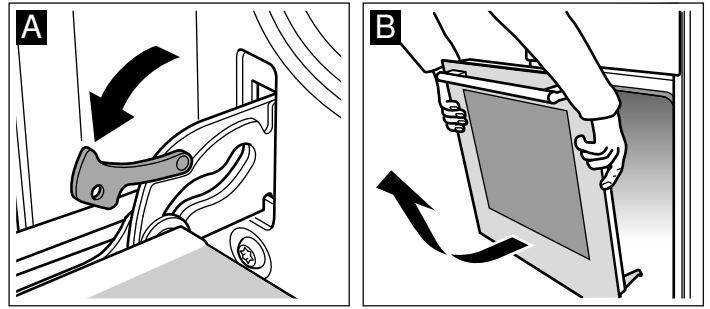
⚠ Loukkaantumisvaara!

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai uuninluukku irrotettaessa kokonaan auki.

Luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).

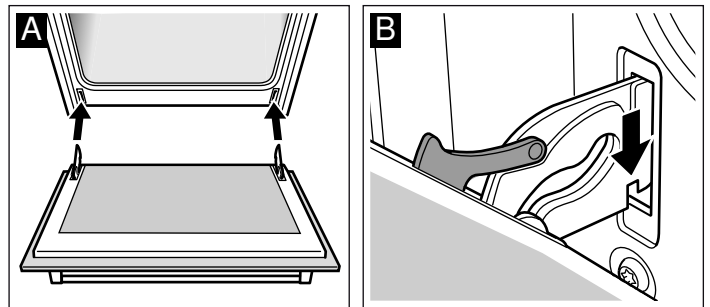
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



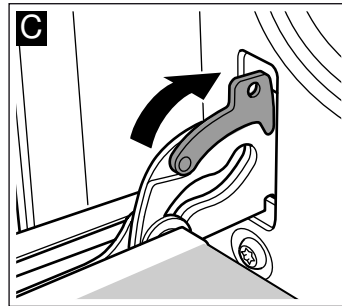
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva A).
2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla (kuva B).



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



⚠ Loukkaantumisvaara!

Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

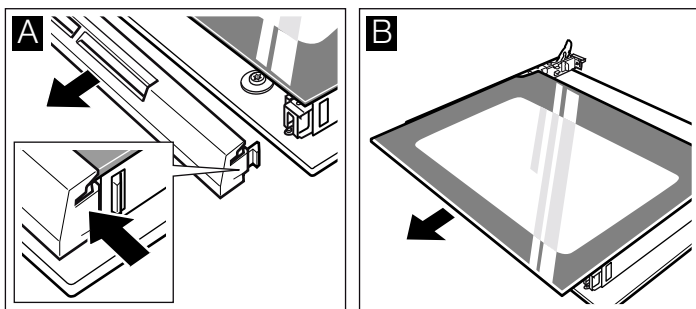
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

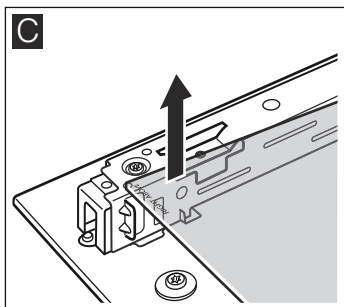
Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suojuksen irti. Paina tätä varten sormilla kieleke vasemmalla ja oikealla sisään (kuva A).

3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva C).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

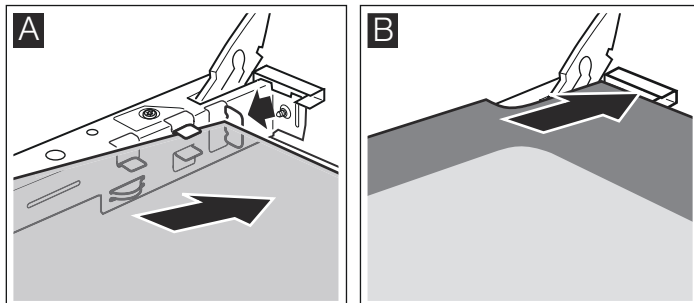
⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla lukee ylösalaisin "right above".

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Sileän pinnan pitää olla ulospäin. (kuva B).



3. Laita suojuks paikalleen ja paina se kiinni.

4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Tutustu taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Voit ehkä poistaa häiriön itse.

Häiriötaulukko

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun *Testattu koekeittiössämme*. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Häiriö	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
Laite ei toimi.	Sulake palanut	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
Näytössä näkyy 00:00 .	Sähkökatko	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene tai valittua uunitoimintoa ei voida säätää.	Uunitoimintoa ei tunnisteta	Tee asetus uudelleen.
Uuni ei kuumene. Lämpötilanäytössä palaa pieni neliö.	Uuni on esittelytilassa.	Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja aikaisintaan 20 sekunnin kuluttua taas päälle. Pidä seuraavien 2 minuutin kuluessa valitsin painettuna 4 sekunnin ajan, kunnes neliö näytössä sammuu.
Näyttöön ilmestyy F8 .	Automaattinen pois päältä kytkentyminen aktivoitui. Uuni lakkaa kuumenemasta.	Paina jotain valitsinta.

Virheilmoitukset merkillä **E**

Jos näytössä näkyy virheilmoitus, jossa on **E** paina valitsinta . Tällöin virheilmoitus poistuu. Saattaa olla, että Sinun pitää sen jälkeen asettaa kellonaika uudelleen. Jos

virheilmoitus tulee uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun.

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Ohje/aputoimenpide
E011	Valitsinta on painettu liian pitkään.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, ovatko valitsimet puhtaat. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun.

Keittotaso

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Sulake on palanut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
	Sähkökatkos.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
E vilkkuu	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
E_r + luku d + luku e + luku tai $FD/F9$	Häiriö elektronikkassa.	Kytke laitteen sulake tai suojakytke sulakerasiassa pois päältä ja noin 30 sekunnin kuluttua taas päälle. Soita huoltopalveluun, jos näyttö tulee uudelleen näkyviin.
$F2$	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa jotain tämän keittoalueen symbolia. Näyttö sammuu.*
$F4$	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt vastavan keittoalueen pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa jotain symbolia ohjauspaneelissa.*
$F8$	Keittoalue oli liian kauan käytössä, ja se on kytkeytynyt pois päältä.	Voit kytkeä keittoalueen heti uudelleen päälle.
$U1$	Virheellinen liitäntä	Laitteen liitännän saa suorittaa vain valtuutettu ammattiasentaja.
$U2/U3$	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi keittotason suojaamiseksi pois päältä	Odota, kunnes keittoalue on jäähtynyt.

* Älä laita kuumia kattiloita aivan ohjauspaneeliin viereen tai sen päälle

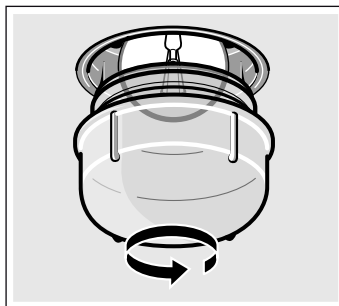
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lampun suojuus vastapäivään irti.



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.
4. Ruuvaa lampun suojuus taas paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

Induktioteknologia perustuu sähkömagneettisten kenttien luomiseen, jolloin kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiaan pohjassa. Keittoastiasta riippuen voi astiassa esiintyä ääniä tai tärinää, esimerkiksi seuraavanlaisia:

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa

Kyseisiä ääniä esiintyy korkeaa tehotasoa käytettäessä. Äänet johtuvat energiamäärästä, joka välittyy keittotasosta keittoastiaan. Kyseiset äänet häviävät tai heikentyvät, kun tehotasoa lasketaan.

Matalat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy silloin, kun keittoastia on tyhjä. Äänet häviävät, kun keittoastiaan kaadetaan vettä tai astiaan asetetaan ruoka-aineita.

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksin määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäänet

Kyseisiä ääniä esiintyy ennen kaikkea keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista ja joita kuumennetaan maksimiteholla ja samanaikaisesti kahta keittoaluetta käyttäen. Äänet häviävät tai heikentyvät silloin, kun tehotasoa lasketaan.

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

Edellä kuvatut äänet ovat normaaleja induktioteknologiaa käytettäessä, ne eivät ole merkki toimintahäiriöstä.

Lasisuojus

Vaurioitunut lampun suojuus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita laitteen mallinumero ja sarjanumero.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti päteivät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen

löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu ☎	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%) Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Tämä laite vastaa normia EN 55011 ja CISPR 11. Kyseessä on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa, että laite tuottaa suurtaajuusenergiaa keittoastian lämmittämistä varten. Luokka B kertoo, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Energia ja ympäristö

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tästä löydät tietoa energialtaan optimoidusta uunitoiminnosta Kiertoilma eco. Lisäksi annamme vihjeitä energiansäästöstä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Uunitoiminto Kiertoilma eco

Energiatahokkaalle uunitoiminnolla Kiertoilma eco voit valmistaa lukuisia ruokia yhdellä tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energialtaan optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan. Leipominen, paistaminen ja kypsennys onnistuvat ilman esilämmitystä.

Huomautuksia

- Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalinen.
- Avaa uuninluukku kypsennyksen aikana vain, kun se on välttämätöntä.

Taulukko

Taulukosta löydät valikoiman ruokia, jotka soveltuvat parhaiten uunitoimintoon Kiertoilma eco. Saat tietoa sopivista lämpötiloista ja kypsennysajoista. Kerromme, mikä varuste ja mikä kannatinkorkeus on sopiva.

Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, rakenteesta ja laadusta. Sen tähden taulukossa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Laita vuokat ja astiat rutilän keskelle. Kun asetat elintarvikkeita suoraan rutilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Rasva ja neste valuvat siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Kakut ja leivonnaiset				
Sokerikakkutaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Sokerikakkutaikina vuoissa	Pitkänomainen vuoka	2	160-180	50-60
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	2	160-180	20-30
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	160-180	50-60
Hiivataikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Murotaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Kääretorttu	Leivinpelti	3	170-190	15-25
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2	150-170	20-30
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka	2	150-170	40-50
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	130-150	15-25
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3	140-150	30-45
Tuulihatut	Leivinpelti	3	210-230	35-45
Sämpylät, ruisjauhot	Leivinpelti	3	200-220	20-30
Paistokset				
Perunagratiini	Uunivuoka	2	160-180	60-80
Lasagne	Uunivuoka	2	180-200	40-50
Pakastetuotteet				
Pizza, ohut pohja	Uunipannu	3	190-210	15-25
Pizza, paksu pohja	Uunipannu	2	180-200	20-30

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	200-220	20-30
Chicken wings	Uunipannu	3	220-240	20-30
Kalapuikot	Uunipannu	3	220-240	10-20
Paistovalmiit sämpylät	Uunipannu	3	180-200	10-15
Liha				
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	190-210	130-150
Porsaanpaisti, niskapala, 1 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
Vasikanpaisti, kulmapaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
Kala				
Pietarinkala, 2 kpl à 750 g	Uunipannu	2	170-190	50-60
Pietarinkala suolakuoressa, 900 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Hauki, 1000 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Purotaimen, 2 kpl à 500 g	Uunipannu	2	170-190	45-55
Kalafilee, 100 g/kpl	Kannellinen astia	2+1	190-210	30-40

Energiansäästö uunia käytettäessä

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten

kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.

- Käytä pienille määriille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/ EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Ohjelma-automaatiikka

Ohjelma-automaatiikalla onnistuvat hienostuneet haudutetut ruoat, mehukkaat paistit ja herkulliset pataruoat helposti. Sinun ei tarvitse kääntää tai valella paistettavaa tuotetta ja uunitila pysyy puhtaana.

Kypsennystulos riippuu lihan laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Käytä patalappuja, kun otat valmiin ruoan uunista. Astia on hyvin kuuma. Avaa astia varovasti, astiasta tulee ulos kuumaa höyryä.

Astia

Ohjelma-automaatiikka sopii vain kannellisessa astiassa paistamiseen. Poikkeuksena on kinkun kuorutus. Käytä vain astiaa, jossa on tiivis kansi. Ota myös astian valmistajan ohjeet huomioon.

Sopiva astia

Suosittelemme kuumuutta kestäviä asioita (max. 300 °C), jotka ovat lasia tai keraamista lasia. Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyä voimakkaasti. Ruoka ruskistuu miedommin ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi

ohjelman päätyttyä. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia. Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainealua, ruoka ruskistuu voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

Sopimaton astia

Vaaleaa, kiiltävää alumiinia, lasittamatonta savea tai muovia olevat tai muovisilla kädensijoilla varustetut astiat eivät ole sopivia.

Astian koko

Lihan tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistoliemen.

Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota paistamisen aikana.

Ruoan valmistaminen

Käytä tuoretta tai pakastettua lihaa. Suosittelemme tuoretta, jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.

Valitse sopiva astia.

Punnitse tuore tai pakastettu liha, lintu tai kala. Tarkat ohjeet löydät kyseisestä taulukosta. Tarvitset painoa säätöjä varten.

Mausta liha. Mausta pakastettu liha tuoreen lihan tapaan.

Moniin ruokiin on lisättävä nestettä. Lisää astiaan nestettä niin paljon, että sitä on astian pohjalla noin ½ cm. Jos taulukossa sanotaan "hiukan" nestettä, 2-3 ruokalusikallista yleensä riittää. Kun nesteen lisäämisen yhteydessä on maininta "Kyllä", nestettä saa olla mielellään enemmän. Noudata taulukon edellä ja taulukossa olevia ohjeita.

Sulje astia kannella. Laita se rutilälle korkeudelle 2.

Eräiden ruokien kohdalla päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista. Nämä ruoat on merkitty tähdellä *.

Laita astia aina kylmään uuniin.

Ohjelmat

Lintu

Laita lintu paistovuokaan rintapuoli ylöspäin. Ohjelma ei sovellu täytetyn linnun kypsennykseen.

Jos kypsennät useampia linnunreisiä, aseta paino painavimman reiden mukaan. Reisien ei tarvitse olla samanpainoisia.

Esimerkki: 3 broilerinreittä 300 g, 320 g ja 400 g. Aseta painoksi 400 g.

Jos haluat valmistaa paistovuoaassa kaksi samanpainoista broileria, aseta paino samoin kuin reseptien kohdalla, painavimman broilerin painon mukaan.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lintu				
Broileri, tuore	P1*	0,7-2,0	Ei	Lihan paino
Kana, tuore	P2*	1,4-2,3	Ei	Lihan paino
Ankka, tuore	P3*	1,6-2,7	Ei	Lihan paino
Hanhi, tuore	P4*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Minikalkkuna, tuore	P5*	2,5-3,5	Ei	Lihan paino
Reidet, tuoreet, esim. broilerin-, ankan-, hanhen-, kalkkunanreidet	P6*	0,3-1,5	Ei	Painavimman reiden paino

Liha

Laita astiaan ohjeen mukainen määrä nestettä.

Naudanliha

Laita patapaistin joukkoon riittävästi nestettä. Voit käyttää myös marinadia. Kypsennä paahtopaistia rasvapuoli ylöspäin.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Naudanliha				
Patapaisti, tuore esim. etuselkä, lapa, kulmapaisti, saksal. hapanpaisti	P7	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Patapaisti, pakastettu esim. lapa, etuselkä, rinta	P8*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Paahtopaisti, tuore, englantilainen esim. ulkofilee	P9	0,5-2,5	Ei	Lihan paino

Vasikanliha

Paisti, tuore, vähärasvainen esim. kulmapaisti, paahtopaisti	P10	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Paisti, tuore, marmoroitunut esim. etuselkä, kaula	P11	0,5-3,0	Hiukan	Lihan paino
Potka luulla, tuore	P12	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino

Lampaanliha

Reisi, tuore, luuton, täyskypsä	P13	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, tuore, luuton, medium	P14	0,5-2,5	Ei	Lihan paino
Reisi, tuore, luulla, täyskypsä	P15	0,5-2,5	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luuton, täyskypsä	P16*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino
Reisi, pakastettu, luulla, täyskypsä	P17*	0,5-2,0	Hiukan	Lihan paino

Riista

Voit laittaa riistan pinnalle pekonia; liha pysyy mehukkaampana, mutta ei ruskistu niin voimakkaasti. Saat riistaan hienon maun, kun marinoit sen ennen kypsennystä yön yli jääkaapissa piimässä, viinissä tai etikassa.

Jos kypsennät useampia jäniksenreisiä, aseta paino painavimman reiden mukaan.

Kaniinin voit kypsentää myös paloitetuna. Aseta kokonaispaino.

Riista	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Hirvipaisti, tuore esim. lapa, rinta	P18	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kauriinreisi luuton, tuore	P19	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Jäniksenreisi luulla, tuore	P20	0,3-0,6	Kyllä	Lihan paino
Kaniini, tuore	P21	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino

Kala

Puhdista kala, mausta sitruunanmehulla ja suolalla tavalliseen tapaan.

Haudutettuun kalaan: laita astiaan ½ cm nestettä, esim. viiniä tai sitruunanmehua.

Paistettuun kalaan: kääntele kala jauhoissa ja voitele sulatetulla voilla.

Kokonainen kala onnistuu parhaiten, kun se on astiassa vatsallaan. Siis siten, että selkäevä ovat ylöspäin. Jotta kala pysyy hyvin pystyssä, laita sen vatsaan sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä astia.

Jos kaloja on useampia, aseta kokonaispaino. Kalojen pitää olla lähes samankokoisia ja yhtä painavia. Esimerkki: Kaksi purotaimenta 0,6 kg ja 0,5 kg. Aseta painoksi 1,1 kg.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Kala				
Purotaimen, tuore, haudutus	P22*	0,3-1,5	Kyllä	Kokonaispaino
Purotaimen, tuore, paistaminen	P23*	0,3-1,5	Ei	Kokonaispaino
Turska, tuore, haudutus	P24*	0,5-2,0	Kyllä	Kokonaispaino
Turska, tuore, paistaminen	P25*	0,5-2,0	Ei	Kokonaispaino

Pata

Voit yhdistellä erilaisia lihoja ja tuoreita vihanneksia.

Leikkaa lihat suupaloiksi. Käytä broilerinpalat kokonaisina.

Laita lihan joukkoon yhtä paljon tai kaksinkertainen määrä vihanneksia. Esimerkki: Kun lihaa on 0,5 kg, lisää 0,5 kg - 1 kg tuoreita vihanneksia.

Jos lihan on tarkoitus ruskistua, laita se paistovuokaan viimeisenä vihanneksen päälle. Jos haluat lihan ruskistuvan vähemmän, sekoita se vihanneksen joukkoon.

Kun valmistat pataruokaa lihan kera, aseta lihan paino. Jos vihanneksen on tarkoitus olla pehmeämpiä, aseta kokonaispaino.

Vihannespataan sopivat kiinteät vihannekset kuten esim. porkkanat, vihreät pavut, valkokaali, selleri ja perunat. Mitä pienemmiksi leikkaat vihannekset, sitä pehmeämpiä niistä tulee. Peitä vihannekset nesteellä, jotta ne eivät ruskistu liikaa.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Pata				
Lihan kera esim. kolmen lihan pata	P26	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Vihannesten kera esim. vihannespata	P27	0,3-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Gulassi	P28	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino
Kääryleet	P29	0,3-3,0	Kyllä	Lihan paino

Lihamureke

Käytä tuoretta jauhelihaa.

Aseta lihamurekkeen kokonaispaino.

Voit maustaa taikinan maustekuutioilla tai juustolla.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Lihamureke				
Tuoreesta naudanlihasta	P30	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta lampaanlihasta	P31*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sekajauhelihasta	P32*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino
Tuoreesta sianlihasta	P33*	0,3-3,0	Ei	Kokonaispaino

Porsaanliha

Laita kamarapintainen paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin.

Leikkaa kamaraan ennen paistamista ristiviillot ilman, että osut lihaan.

Laita kinkku astiaan rasvapuoli ylöspäin. Kuorruta kinkku avoimessa astiassa.

Aseta paistin kohdalla lihan paino ja käärepaistin kohdalla kokonaispaino.

Ohjelmat	Ohjelman numero	Painoalue kg	Nesteen lisääminen	Asetettava paino
Porsaanliha				
Etuselkä tuore, luuton	P34	0,5-3,0	Kyllä	Lihan paino
Etuselkä pakastettu, luuton	P35*	0,5-2,0	Kyllä	Lihan paino
Sisäfilee, tuore	P36	0,5-2,5	Kyllä	Lihan paino
Käärepaisti, tuore	P37	0,5-3,0	Kyllä	Kokonaispaino
Paisti kuorella, tuore, kylki	P38	0,5-3,0	Ei	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kypsennys	P39	1,0-4,0	Hiukan	Lihan paino
Kinkku, tuore, suolattu, kuorrutus	P40*	1,0-4,0	Ei	Lihan paino

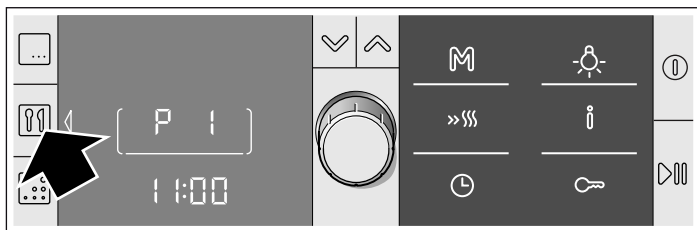
Ohjelman valitseminen ja säätäminen

Valitse ensin sopiva ohjelma ohjelmataulukosta.

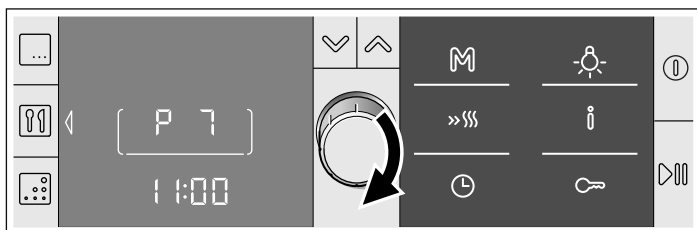
Esimerkkikuva: Asetus naudan patapaistille, tuore, ohjelma 7, lihan paino 1,3 kg.

1. Paina valitsinta .

Ensimmäisen ohjelman numero ilmestyy lämpötilanäyttöön.

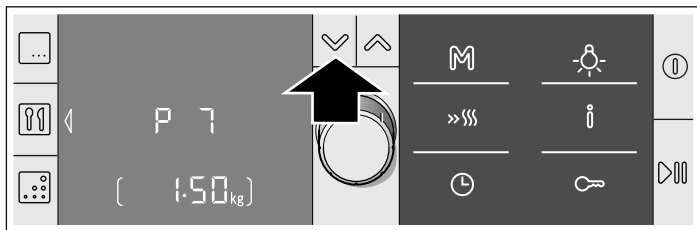


2. Aseta haluamasi ohjelman numero kiertovalitsimella.

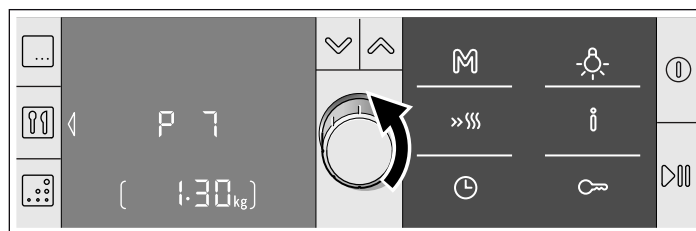


3. Paina valitsinta .

Kellonäytössä näkyy ehdotettu paino.

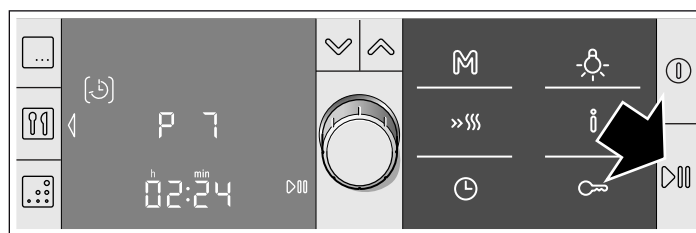


4. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella.



5. Paina valitsinta .

Ohjelman kesto näkyy näytössä.



Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan  kuluminen näkyy kellonäytössä.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella .

Ohjelman keston muuttaminen

Ohjelman kesto ei voi muuttua.

Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, sitä ei voi enää muuttaa.

Uuniluukun avaaminen välillä

Toiminto pysähtyy. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Uuni on taukotilassa. Paina uudelleen valitsinta  toiminto jatkuu.

Ohjelman keskeyttäminen

Pida valitsin  painettuna, kunnes 3D-kiertoilman symboli  ja 160 °C ilmestyvät näyttöön. Voit säätää uudelleen.

Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot, Päätymisajan siirtäminen*.

Vihjeitä ohjelma-automatiikan käytöstä

Paistin tai linnun paino on mainitun painoalueen yläpuolella.	Painoalue on tietoisesti rajallinen. Hyvin suurille paisteille ei aina ole saatavilla tarpeeksi suurta paistovuokaa. Valmista suuret palat ylä-/alalämmöllä □ tai kiertoilmagrillauksella ☒.
Paisti on hyvä, mutta kastike on liian tummaa.	Valitse pienempi astia tai käytä enemmän nestettä.
Paisti on hyvä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse suurempi astia tai käytä vähemmän nestettä.
Paisti on päältä liian kuiva.	Käytä astiaa, jossa on tiivis kansi. Hyvin vähärasvaisesta lihasta tulee mehukkaampaa, kun laitat sen päälle pekoniviipaleita.
Paistamisen aikana tulee palaneen käryä, mutta paisti näyttää hyvältä.	Paistovuoaan kansi ei ole tiivis tai liha on turvonnut ja kohottanut kantta. Käytä aina sopivaa kantta. Varmista, että lihan ja kannen välinen etäisyys on vähintään 3 cm.
Haluaisit valmistaa ruoan pakastetusta lihasta.	Mausta pakastettu liha tuoreen lihan tapaan. Huomio: Päättymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole pakastetun lihan kohdalla mahdollista. Liha sulaisi odotusaikana ja olisi syötäväksi kelpaamatonta.

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita leivinpapperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä □.

Kun paistat 3D-kiertoilmalla ☒, käytä varusteiden seuraavia kannatinkorkeuksia.

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa ☒.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

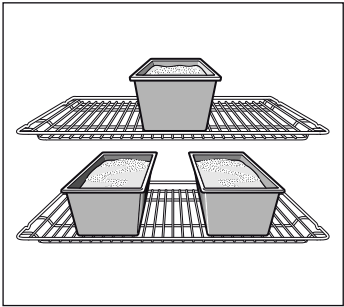
- Leivinpelti: korkeus 5

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

Kun paistat samanaikaisesti kolme pitkänomaista vuokaa, aseta ne ritoille kuvan osoittamalla tavalla.



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

Jos käytät vaaleaa, ohutta metallista paistovuokaa tai lasivuokaa, paistoaika pitenee ja kakku ei ruskistu yhtä tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuokat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alempaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☒	160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☒	140-160	60-80

* Anna kakun jäähtyä pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa noin 20 minuuttia.

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-70
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2		160-180	50-60
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2		150-170	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		180-200	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1		160-180	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1		220-240	35-45
Torvivuokakakku	Torvivuoka	2		150-170	60-70
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1		280-300	10-15
Pikantit kakut*	Irtopohjavuoka	1		170-190	45-55

* Anna kakun jäähtyä pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa noin 20 minuuttia.

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakkutaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2		170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	35-45
Sokerikakkutaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	2		170-190	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	40-50
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	35-45
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	3		160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-160	50-60
Murotaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	1		180-200	20-30
Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	2		160-180	60-70
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	1		210-230	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2		170-190	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		170-190	25-35
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3		160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3		150-170	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	55-65
Pizza	Leivinpelti	2		200-220	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	40-50
Täytetty piirakka (esilämmitys)	Uunipannu	2		280-300	10-12
Börek-piiras	Uunipannu	2		180-200	40-50

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3		140-150	30-40
	Leivinpelti	3		140-150	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		130-140	35-50

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Makroonit	Leivinpelti	2		110-130	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		100-120	40-50
Marenki	Leivinpelti	3		80-100	100-150
Muffinit	Ritilä ja muffinipelti	3		180-200	20-25
	2 ritilää ja muffinipellit	3+1		160-180	25-30
Tuulihatut	Leivinpelti	2		210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1		170-190	35-45
Hiivataikinalleivonnaiset	Leivinpelti	2		190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-180	25-35

Leipä ja sämpylät
 Jos ohjeessa ei ole muuta mainittu, esilämmitä uuni leipää paistaessasi.

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2		300	5
				200	30-40
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2		300	8
				200	35-45
Pannuleipä	Uunipannu	2		300	10-15
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3		200	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3		180-200	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	20-30

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuonan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpapperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpapери aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.
Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa . Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä. Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen.

Liha, lintu, kala

Astia

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suurille paisteille sopii myös uunipannu.

Parhaiten sopivat lasiastiat. Varmista, että kansi sopii paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksestä valmistetussa paistovuokaassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

Laita kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Paistaminen

Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon vähän nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä n. ½ cm.

Laita patapaistin joukkoon runsaammin nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä 1 - 2 cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista. Jos valmistat lihaa emaloidussa paistovuokaassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Liha kypsy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaika.

Grillaus

Esilämmitä grillauksen yhteydessä n. 3 minuuttia ennen kuin laitat grillattavat uuniin.

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Käytä mahdollisimman tasapaksuja grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita.

Käännä grillipalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitat sen ritilän keskelle.

Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Älä laita grillattaessa leivinpeltiä tai uunipannua uuniin korkeudelle 4 tai 5. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste tasaantuu paremmin.

Kääri paahtopaisti kypsennyksen jälkeen alufolioon ja anna sen vetäytyä uunissa 10 minuuttia.

Leikkaa kamarapintaisen porsaanpaistin kamaraan ristikkäin viiltoja ja laita paisti astiaan ensin kamarapuoli alaspäin.

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Naudanliha						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		220-240	60
Pihvit, 3 cm paksut, medium		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikanpotka	1,5 kg	Avoin	2		210-230	140
Porsaanliha						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Porsaanfilee	500 g	Ritilä + uunipannu	3+1		230-240	30

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	Avoin	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15
Porsaan medaljongit, 3 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	10

Lampaanliha

Lampaansatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		190-210	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1		160-180	120

Riista

Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2		210-230	100
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2		220-240	60

Jauheliha

Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1		180-200	80
------------	-----------------	-------	---	--	---------	----

Makkarat

Makkarat		Ritilä + uunipannu	4+1		3	15
----------	--	--------------------	-----	--	---	----

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun ⅔ annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Piste le ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.

Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoaajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		220-240	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		210-230	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2		220-240	40-50
Broilerinpalat	150 g/kpl	Ritilä	3		210-230	30-40
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3		210-230	35-45
Broilerin rinta	200 g/kpl	Ritilä	3		3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2		190-210	100-110
Ankanrinta	300 g/kpl	Ritilä	3		240-260	30-40
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenreidet	400 g/kpl	Ritilä	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
Kalkkunan käärepaisti	1,5 kg	Avoin	1		200-220	110-130
Kalkkunanrinta	1,0 kg	Suljettu	2		180-200	90
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	90-100

Kala

Käännä kalanpalat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g/kpl	Ritilä	2		2	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Ritilä	2		190-210	60-70
	2,0 kg	Suljettu	2		190-210	70-80
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3		2	20-25
Kalafilee		Suljettu	2		210-230	25-30

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse lähinnä seuraavaa alemmaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa.
Näin voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.
Paistia valeltaessa muodostuu vesihöyryä.	Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpoiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

Mieto kypsennys

Mieto kypsennys, jota kutsutaan myös kypsennykseksi matalassa lämpötilassa, on paras mahdollinen kypsennystapa mureille lihapaloille, joista halutaan punertavia tai täsmälleen tiettyyn asteeseen kypsennettyjä. Lihasta tulee erittäin mehukasta ja mureaa.

Etu Sinulle: voit suunnitella ruokailan joustavasti, koska miedosti kypsennetty liha on helppo pitää lämpimänä.

Huomautuksia

- Käytä vain tuoretta, hyvälaatuista lihaa. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvasta kehittyvä miedossa kypsennyksessä voimakas ominaismaku.
- Suuriakaan lihapaloja ei tarvitse kääntää.
- Lihaa voidaan leikata heti miedon kypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita.
- Erityisen kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa. Mutta se ei ole silti raakaa tai liian vähän kypsennettyä.
- Jos haluat lihasta muodostuvan kastiketta, kypsennä kannellisessa astiassa. Ota silloin huomioon, että kypsennysajat lyhenevät.
- Käytä paistolämpömittaria tarkastaaksesi, onko liha kypsää. Sisälämpötilan pitäisi olla 60 °C vähintään 30 minuutin ajan.

Sopiva astia

Käytä matalaa astiaa, esim. posliinista tarjoiluvattia tai lasista paistovuokaa ilman kantta.

Laita avoin astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Säätäminen

1. Valitse uunitoiminto Ylä-/alalämpö ja aseta lämpötila välille 70 ja 90 °C.
Esilämmitä uuni ja lämmitä astia mukana.
2. Kuumenna rasvaa pannulla täydellä teholla. Ruskista liha kunnolla joka puolelta, myös päistä, ja laita se heti esilämmitettyyn astiaan.
3. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä miedolla kypsennyksellä. Mieto kypsennys 80 °C:ssa on useimmille lihapaloille ihanteellinen.

Taulukko

Mietoon kypsennykseen sopivat kaikki linnun, naudan, vasikan, sian ja lampaan mureat osat. Miedon kypsennyksen ajat riippuvat lihan paksuudesta ja sen sisälämpötilasta.

Ruokalaji	Paino	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Ruskistusaika minuutteina	Mieto kypsennys tunteina
Lintu						
Kalkkunanrinta	1000 g	2		80	6-7	4-5
Ankanrinta*	300-400 g	2		80	3-5	2-2½

Naudanliha

* Saat ankanrintaan rapean pinnan, kun paistat sen miedon kypsennyksen jälkeen lyhyesti pannulla.

Ruokalaji	Paino	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Ruskistusaika minuu- teina	Mieto kyps- enys tunteina
Naudanpaisti (esim. ulkopaisti), 6-7 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	4½-5½
Naudanfilee, kokonainen	n. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Paahtopaisti, 5-6cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	4-5
Ulkofileepihvit, 3 cm paksut		2		80	5-7	80-110 Min.
Vasikanliha						
Vasikanpaisti (esim. kulmapaisti), 6-7 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Vasikanfilee	n. 800 g	2		80	6-7	3-3½
Porsaanliha						
Porsaanpaisti, vähärasvainen (esim. ulkofilee), 5-6 cm paksu	n. 1,5 kg	2		80	6-7	5-6
Porsaanfilee, kokonainen	n. 500 g	2		80	6-7	2½-3
Lampaanliha						
Lampaan fileeselkä, kokonainen	n. 200 g	2		80	5-6	1½-2

* Saat ankanrintaan rapean pinnan, kun paistat sen miedon kypsennyksen jälkeen lyhyesti pannulla.

Vihjeitä miedosta kypsennyksestä

Miedosti kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha.	Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoa kastike hyvin kuumana.
Haluat pitää miedosti kypsennetyn lihan lämpimänä.	Laske lämpötila miedon kypsennyksen jälkeen 70 °C:een. Pieniä lihanpaloja voidaan pitää lämpiminä jopa 45 minuuttia, isoja paloja jopa 2 tuntia.

Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

Kun grillaat ilman astiaa suoraan rutilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.
 Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukon arvot ovat ohjearvoja.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuut- teina
Paistokset					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		180-200	35-45
	Annosvuoka	2		200-220	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2		180-200	40-50
Gratiini					
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	3+1		150-170	60-80
Paahtoleipä					
4 kpl, kuorrutus	Ritilä + uunipannu	3+1		160-170	10-15
12 kpl, kuorrutus	Ritilä + uunipannu	3+1		160-170	15-20

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Jos laitat varusteen päälle leivinpaperia, varmista, että leivinpaperi soveltuu näihin lämpötiloihin. Leikkaa paperista ruoan kokoinen pala.
 Kypsennystulos riippuu hyvin paljon elintarvikkeesta. Tuote voi olla jo ennalta esimerkiksi ruskistunut tai muutoin epätasainen.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pizza, pakastettu					

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2	 / 	200-220	15-25
	Uunipannu + ritilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2	 / 	170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	25-35
Pizzapatonki	Uunipannu	3	 / 	170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	 / 	190-210	10-20
Pizza, viileä					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	1	 / 	180-200	10-15
Perunatuotteet, pakastetut					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	 / 	190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3	 / 	190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3	 / 	200-220	15-25
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	 / 	180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	 / 	200-220	10-20
Leivonnaiset, esipaistetut					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	2		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	20-25
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapuikot	Uunipannu	2	 / 	220-240	10-20
Broilerin sticksit, broilerin nugetit	Uunipannu	3	 / 	200-220	15-25
Struudeli, pakastettu					
Struudeli	Uunipannu	3	 / 	190-210	30-35

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu 3D-kiertoilmalla  niin kermanen jogurtti kuin kuohkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus

- Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa) ja jäähdytä 40 °C:een.
- Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappilämpötilaista).
- Laita kuppeihin tai pieniin lasipurkkeihin ja peitä tuorekelmulla.

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.

Hiivataikinan kohottaminen

- Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
- Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
- Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

Ruokalaji	Astia		Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle		50 °C esilämmitys 50 °C	5 min 8 h
Hiivataikinan kohottami- nen	Kuumankestävä astia	laita uunin pohjalle		50 °C esilämmitys Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	5-10 min 20-30 min

Sulatus

Uunitoiminto Sulatus  sopii hyvin pakasteille.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Nouda pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Huomautus: Lämpötilaan 60 °C asti uunilamppu ei pala. Optimaalinen hienosäätö on siten mahdollista.

Ruokalaji	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
Herkät pakasteet Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät jne.	Ritilä	1		30 °C
Muut pakastetuotteet Broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1		50 °C

Kuivatus

3D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.
Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.
Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.
Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.
Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja yrtit	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila	Kesto
600 g omenarenkaita	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 5 h
800 g päärynälohkoja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8 h
1,5 kg luumuja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8-10 h
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 1½ h

Umpioiminen

Umpioimista varten pitää lasipurkkien ja kumirenkaiden olla puhtaita ja kunnossa. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukkojen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.
Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.
Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Varmista, että lasipurkit kuplivat kunnolla ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.
Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

- 1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
- 2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.
- 3. Sulje uuninluukku.
- 4. Aseta Alalämpö .
- 5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.
- 6. Käynnistä toiminto.

Umpioiminen

Hedelmät
Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Kytke uuni pois päältä.
Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähtyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiöitä ja umpioidut hedelmät happanevat.

Alkuvalmistelut

- 1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
- 2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.
- 3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

Hedelmät litran lasipurkeissa	Kuplimisesta	Jälkilämpö
Omenat, herukat, mansikat	Kytke pois päältä	n. 25 minuuttia
Kirsikat, aprikoosit, persikat, karviaiset	Kytke pois päältä	n. 30 minuuttia
Omenahillo, päärynät, luumut	Kytke pois päältä	n. 35 minuuttia

Vihannekset
Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 - 70 minuutin ajaksi. Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

Vihannekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa	Kuplimisesta	Jälkilämpö
Kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuret	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Ruusukaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia
Pavut, kyssäkaali, punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

Älä laita kuumia lasipurkkeja kylmälle tai kostealle alustalle. Ne voivat haljeta.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja,

ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

Yleistä	■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Paistaminen	Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö max. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

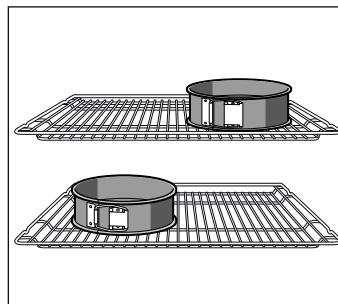
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:
Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.
Paistaminen kolmella tasolla:
Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.
Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:
asetä tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:
paista ylä-/alalämmöllä □ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

Ruokalaji	Varusteet ja vuoat	Korkeus	Uunitoimin- to	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	□	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-140	35-50
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	⊗/⊗ _{eco}	140-150	30-45
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	□	150-170	20-30
	Leivinpelti	3	⊗	150-160	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	140-160	25-40
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	130-150	35-55
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritilällä	2	□	150-160	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	2	⊗/⊗ _{eco}	160-180	30-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	□	180-200	70-90
	2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	3+1	⊗	170-190	70-90

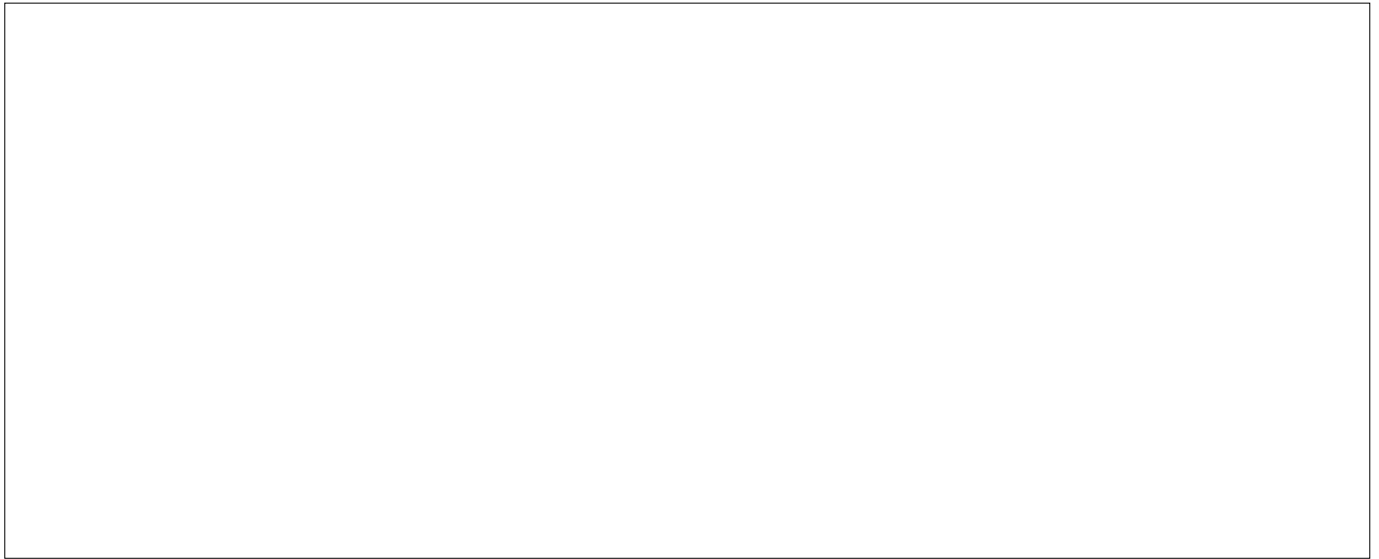
* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

Kun asetat elintarvikkeita suoraan rutilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5		3	1½-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä	Ritilä + uunipannu	4+1		3	25-30

* Käännä kun ⅔ ajasta on kulunut



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000894464

930403