



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Vapaasti seisova liesi

HLS79W3.0U

[fi] Käyttöohje

Vapaasti seisova liesi

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	5		Move-toiminto	22
	Tärkeitä turvaohjeita	5		Keittoastoiden käyttöön liittyviä neuvoja.	22
	Halogeenilamppu.	7		Aktivointi.	23
	Puhdistustoiminto.	7		Deaktivointi.	23
	Paistolämpömittari.	7		Aikatoiminnot	23
	Vaurioiden syyt	8		Kypsennysajan ohjelmointi.	23
	Keittotaso.	8		Minuuttikello.	24
	Uunin vauriot.	8		PowerBoost-toiminto	24
	Sokkelilaatikon vauriot.	8		Aktivointi.	24
	Ympäristönsuojelu	9		Deaktivointi.	24
	Energiansäästö.	9		Lapsilukko	24
	Ohjeita energian säästämiseen.	10		Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi.	24
	Ympäristöystävällinen hävittäminen.	10		Lapsilukko.	24
	Keittäminen induktiotekniikalla	10		Pyyhintäsuoja	25
	Induktiolla keittämisen edut.	10		Automaattinen turvakatkaisu	25
	Keittoastiat.	10		Perusasetukset	25
	Asennus ja liitäntä	12		Näin pääset perusasetuksiin:	26
	Sähköliitäntä.	12		Energiankulutuksen näyttö	27
	Laitteen irrotus.	12		Keittoastiatesti	28
	Viereiset kalusteet.	12		PowerManager	28
	Seinäkiinnitys.	12		Koneen käyttö	29
	Luukun lukitsin.	12		Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä.	29
	Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet.	13		Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen.	29
	Tutustuminen laitteeseen	13		Pikakuumennus.	30
	Yleistä.	13		Aikatoiminnot	30
	Keittoalue.	13		Toiminta-ajan asettaminen.	30
	Ohjauspaneeli.	15		Päättymisajan asettaminen.	31
	Uunitila.	16		Hälyttimen asetus.	32
	Varusteet	17		Kellonajan asettaminen.	32
	Mukana toimitetut varusteet.	17		Paistolämpömittari	32
	Varusteiden asettaminen uuniin.	17		Uunitoiminnot.	32
	Lisävarusteet.	18		Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen.	32
	Ennen ensimmäistä käyttöä	18		Sisälämpötilan asettaminen.	33
	Ensimmäinen käyttöönotto.	18		Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat.	33
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus.	18		Lapsilukko	34
	Koneen käyttö	19		Aktivointi ja deaktivointi.	34
	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.	19			
	Keittoalueen säätäminen.	19			
	Keittosuositukset.	19			
	Yhdistelmäkeittoalue	22			
	Keittoastiaa koskevia ohjeita.	22			
	Aktivointi.	22			
	Deaktivointi.	22			

	Perusasetukset	34
	Perusasetukset	34
	Perusasetusten muuttaminen	35
	Sapatti-ohjelma	35
	Sapatti-asetuksen käynnistäminen	35
	Puhdistus	35
	Puhdistusaine	35
	Laitteen pitäminen puhtaana	37
	Puhdistustoiminto	37
	Ennen puhdistustoimintoa	37
	Puhdistustoiminnon säätäminen	38
	Puhdistustoiminnon jälkeen	38
	Ristikot	38
	Ristikoiden irrotus ja asennus	38
	Laitteen luukku	39
	Uuninluukun irrotus ja asennus	39
	Luukun lasien irrotus ja asennus	39
	Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)	41
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	42
	Toimintahäiriöiden korjaaminen itse	43
	Maksimi käyttöaika	43
	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	44
	Huoltopalvelu	44
	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	44
	Ohjelmat	45
	Astia	45
	Ruoan valmistaminen	45
	Ohjelmat	45
	Ohjelman asettaminen	47
	Testattu koekeittiössämme	48
	Yleisiä ohjeita	48
	Kakut ja leivonnaiset	49
	Paistokset ja gratiinit	52
	Lintu, liha ja kala	52
	Vihannekset ja lisukkeet	55
	Jogurtti	55
	Akryyliamidi elintarvikkeissa	55
	Matalalämpökypsennys	55
	Kuivaaminen	56
	Umpioiminen	57
	Taikinan kohotus	57
	Sulatus	58
	Lämpimänäpito	58
	Testiruoat	58

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



Määräystenmukainen käyttö

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

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

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. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Jos käytät sydämentahdistinta tai vastaavaa lääkinnällistä laitetta, ole erityisen varovainen käyttäessäsi ja lähestyessäsi induktiokeittotasoa niiden ollessa toiminnassa. Ota yhteyttä lääkäriin tai laitteen valmistajaan varmistaaksesi, että se täyttää voimassa olevat määräykset ja ota selvää mahdollisista yhteensopimattomuuksista.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
→ "Varusteet" sivulla 17



Tärkeitä turvaohjeita



Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua 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.
- 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.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumnuselementtejä. 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.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotasoin kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Sammuta keittotaso aina jokaisen käyttökerran jälkeen pääkytkimellä. Älä odota, että keittotaso sammuu automaattisesti keittoastian puuttuessa.

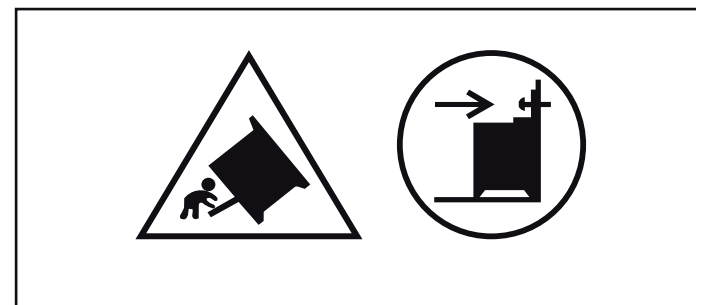
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumentumisen 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.
- Törmäminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja. Laitteen luukun pitää olla suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

⚠ Varoitus – Kallistumisvaara!

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

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. 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 liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitännöihin voi muodostua jännönsännitteitä. Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

Halogeenilamppu

Varoitus – Palovammojen vaara!

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Älä kosketa lasisuojusta. Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Puhdistustoiminto

Varoitus – Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Vaurioiden syyt

Keittotasao

Huomio!

- Epätasaiset keittoastioiden pohjat voivat aiheuttaa naarmuja keittotasoon.
- Älä koskaan aseta tyhjiä keittoastioita keittoalueille. Muutoin voi aiheutua vahinkoja.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Ylikiehnut ruoka.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistusastalla.
	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
Naarmut	Suola, sokeri ja hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
	Astioiden karheat pinnat naarmuttavat keittotasoa.	Tarkasta keittoastia.
Värjäytymät	Sopimattomat puhdistusaineet.	Käytä vain tämän tyyppisille keittotasaille soveltuvia puhdistusaineita.
	Kattilan aiheuttama hankauma.	Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.
Simpuksmuotoi- nen särö	Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruuat.	Poista ylikiehnut ruoka heti puhdistusastalla.

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpapier tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpapieria 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.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- 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.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. → "Puhdistus" sivulla 35
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

- Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin, näyttöjen tai keittotason merkin päälle. Muutoin keittotasao voi vaurioitua.
- Jos keittotason päälle tippuu kovia tai teräväpäisiä esineitä, keittotasao voi vaurioitua.
- Alumiinifolio ja muoviset astiat sulavat kuumien keittotasojen päälle. Suojalevyjen käyttö ei ole suositeltavaa keittotasossa.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

- 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.
- Grillaus: älä laita leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin tasolle 3. Varuste muuttuu muotoaan kovassa kuumuudessa ja vaurioittaa emalia, kun otat sen pois uunista. Grillaa korkeudella 4 ja 5 vain suoraan rutilällä.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

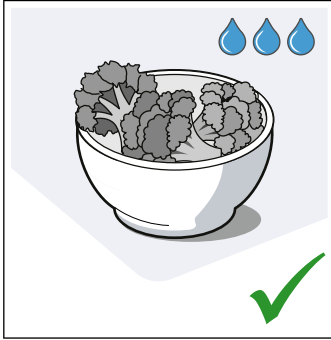
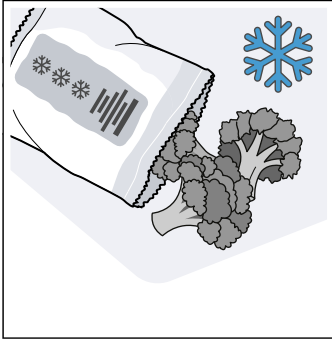
Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Ympäristönsuojelu

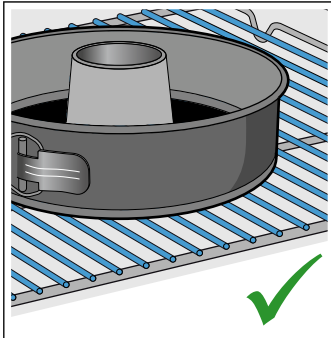
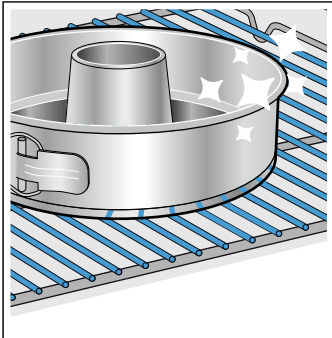
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

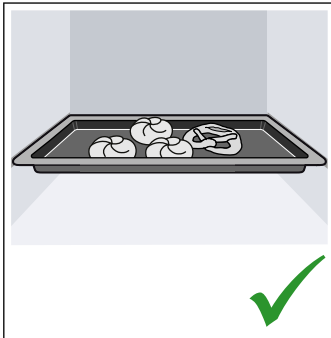
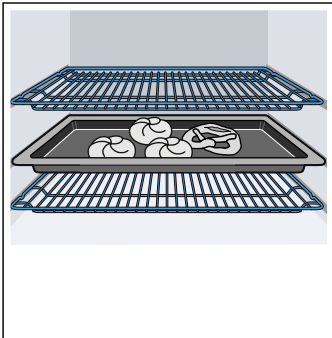
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



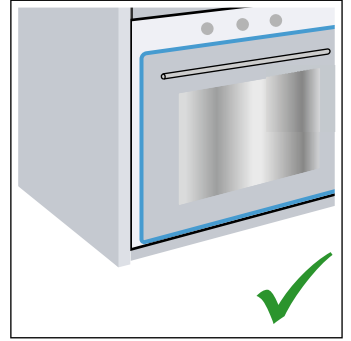
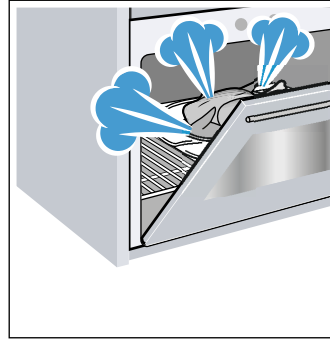
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



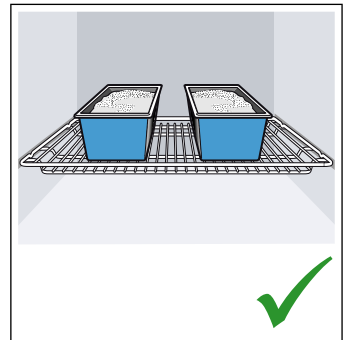
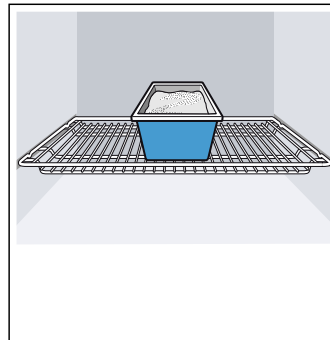
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

Ohjeita energian säästämiseen

- Käytä aina kattilan omaa kantta. Kun kattilaa käytetään ilman kantta, energiankulutus on huomattavasti suurempi. Käytä lasikantta, jotta voit tarkkailla ruokaa ilman, että kannen nostaminen on tarpeen.
- Käytä tasapohjaisia keittoastioita. Jos pohja on epätasainen, energiankulutus on suurempi.
- Keittoastioiden pohjan halkaisijan on oltava yhtä suuri kuin keittoalue. Huomio: keittoastioiden valmistajat ilmoittavat yleensä keittoastian yläreunan halkaisijan, joka on yleensä keittoastian pohjan halkaisijaa suurempi.
- Käytä pientä keittoastiaa pieniin ruokamääriin. Suuri ja lähes tyhjä keittoastia vaatii paljon energiaa.
- Käytä keittäessä vähän vettä. Täten säästät energiaa ja kaikki vihannesten vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät.
- Valitse ruoanlaittoon mahdollisimman alhainen tehotaso. Jos tehotaso on liian suuri, energiaa menee hukkaan.

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.



Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiolla keittämisen edut

Induktiotekniikalla keittäminen poikkeaa ratkaisevasti perinteisestä keittämisestä, sillä lämpö muodostuu suoraan keittoastiassa. Siitä on monia etuja:

- Keitettäessä ja paistettaessa säätyy aikaa.
- Energiansäästö.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.
- Lämmönvalvonta ja turvallisuus; keittotaso lisää tai vähentää lämmöntuottoa heti valitsimen käytön jälkeen. Induktiokeittoalue keskeyttää lämmöntuoton heti, kun astia otetaan keittoalueelta, vaikka sitä ei olisi kytketty ensin pois päältä.

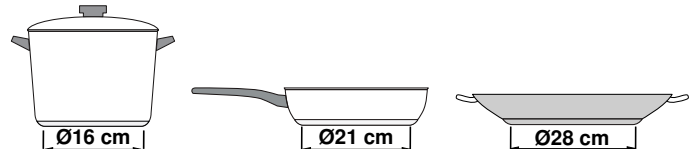
Keittoastiat

Käytä vain ferromagneettisia astioita induktiotekniikalla keittäessäsi, esimerkiksi:

- astiat emaloitua terästä
- astiat valurautaa
- erityisiä teräksisiä induktioastioita.

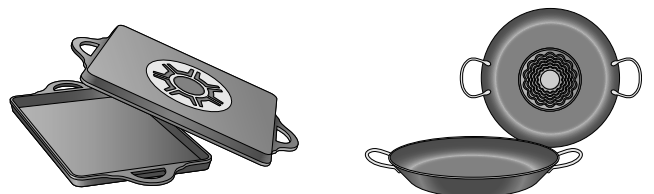
Voit tarkastaa astian soveltuvuuden induktiokäyttöön katsomalla ohjeet luvusta → "Keittoastiatesti".

Jotta keittotulos olisi hyvä, kattilan pohjan ferromagneettisen alueen pitää vastata keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, kokeile uudelleen toisella keittoalueella, jonka halkaisija on pienempi.



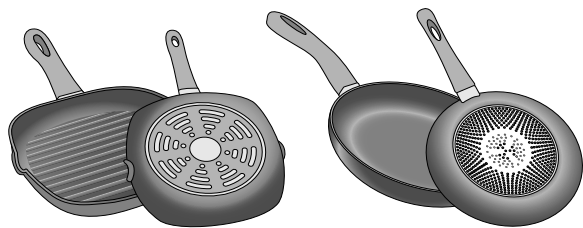
On olemassa myös induktioastioita, joiden pohja ei ole täysin ferromagneettinen:

- Jos keittoastian pohja on vain osittain ferromagneettinen, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Lämpö saattaa siis jakautua epätasaisesti. Ei-ferromagneettisen alueen lämpötila saattaa olla liian alhainen keittämiseen.



- Jos astian pohjan materiaali sisältää esimerkiksi alumiinia, ferromagneettinen pinta on pienempi. Tällainen astia ei ehkä lämpene kunnolla tai sitä ei mahdollisesti tunnusteta lainkaan.

keittoaluetta, joka parhaiten vastaa kattilan pohjan halkaisijaa.



Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

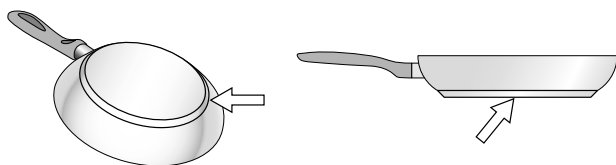
Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

- normaalit ohuet teräsastiat
- lasiastiat
- saviastiat
- kupariastiat
- alumiiniastiat

Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Käytä kattiloita ja pannuja, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti astiaan, esimerkiksi kattiloita, joissa on teräksinen sandwich-pohja. Näin säästyy aikaa ja energiaa.

Käytä astioita, joissa on tasainen pohja. Astioiden epätasaiset pohjat heikentävät lämmöntuottoa.



Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta keittoastiaa, tai jos keittoastia on tehty väärästä materiaalista tai se on väärän kokoinen, keittoalueen näytössä näkyvä tehotaso vilkkuu. Aseta käyttöön soveltuva keittoastia keittoalueelle ja vilkkuminen loppuu. Jos keittoastiaa ei aseteta alueelle 90 sekunnin sisällä, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

Älä kuumenna tyhjiä keittoastioita, älä myöskään käytä ohutpohjaisia keittoastioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä, mutta tyhjä keittoastia voi kuumentua niin nopeasti, ettei "automaattinen pois päältä kytkentä"-toiminto ehdi reagoida siihen ja astia voi saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Keittoastian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa keittotason lasipintaa. Älä koske tällöin keittoastiaan vaan kytke keittoalue pois päältä. Jos keittotasoa ei toimi jäähtymisen jälkeen, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluumme.

Kattilantunnistin

Jokaisella keittoalueella on kattilantunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Siksi tulisi aina käyttää sitä



Asennus ja liitanta

Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.

Sähköliitanta

Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Paikallisen sähköntoimittajan määräyksiä on ehdottomasti noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

Huomio!

Laite on tarkoitettu liitettäväksi kiinteästi sähköverkkoon mukana toimitetulla johdolla.

Älä poista johtoa laitteesta tai korvaa sitä pistokkeella varustetulla tai ilman pistoketta olevalla johdolla muutoin kuin vauriotapauksessa!

Huomio!

Jos verkkokaapeli vaurioituu, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavasti koulutetun henkilön pitää vaihtaa se.



Varoitus – Hengenvaara!

Jännitteiden osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Älä irrota verkkopistoketta koneen ollessa päällä.

Ota huomioon seuraavat ohjeet ja varmista, että:

Huomautuksia

- Verkkopistoke ja pistorasia sopivat toisiinsa.
- Johdon poikkipinta-ala on riittävä.
- Maadoitusjärjestelmä on asennettu vaatimusten mukaisesti.
- Verkkojohdon vaihtaa (tarvittaessa) vain sähköasentaja. Verkkojohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja/-pistorasioita tai jatkojohtoja ei käytetä.
- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä käytetään vain kytkintä, jossa on merkintä . Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkkopistokkeeseen pääsee aina helposti käsiksi.
- Verkkojohto ei ole taitettu, ei jää puristuksiin, sitä ei muuteta eikä katkaista.
- Verkkojohto ei pääse kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

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 liitintään on käytettävä tyypin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Laitteen irrotus

Irrota laite sähköverkosta.



Varoitus – Sähköiskun vaara !

Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitäntöihin voi muodostua jäännösjännitteitä. Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

Viereiset kalusteet

Viereisten kalusteiden pitää olla palamatonta materiaalia. Viereisten kalusterunkojen pitää kestää vähintään lämpötilaa 90 °C.

Seinäkiinnitys

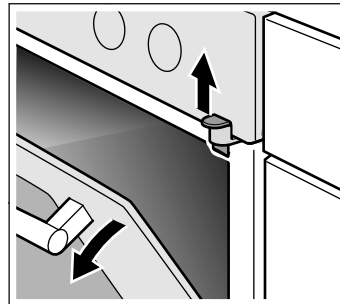
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Se sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

Avaa uuninluukku

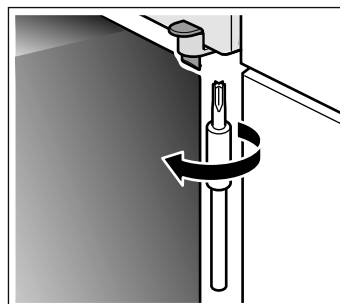
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



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.

Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä. Suojaa kaikkien varusteiden (esim. leivinpelti) kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen. Laita etu- ja takapuolelle pahvilaatikko tai vastaava, jotta estät lasiluukun sisäisivun kolhiintumisen. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

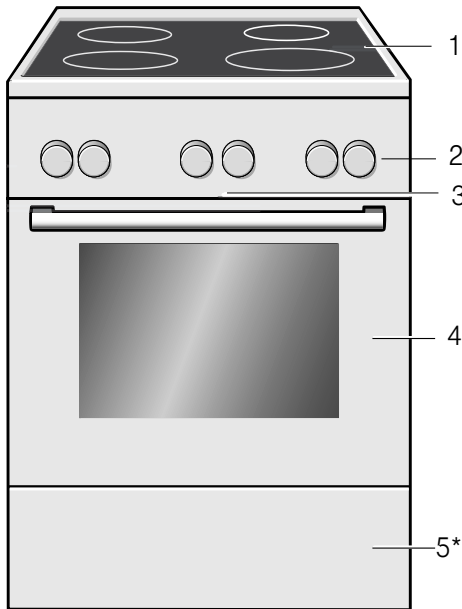
Säilytä laitteen alkuperäispakkaus. Kuljeta laite vain alkuperäispakkauksessa. Noudata pakkauksessa olevia kuljetusta koskevia nuolia.

Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset	
1	Keittotaso**
2	Ohjauspaneeli**
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku**
5*	Sokkelilaatikko**
* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)	
** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.	

Keittoalue

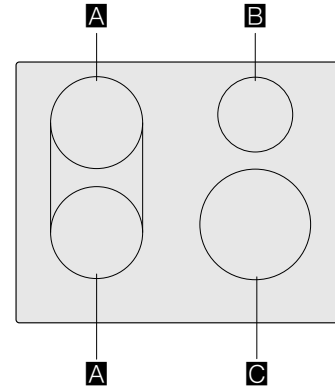
Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.

Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laiteen päälle mitään painavia esineitä.

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

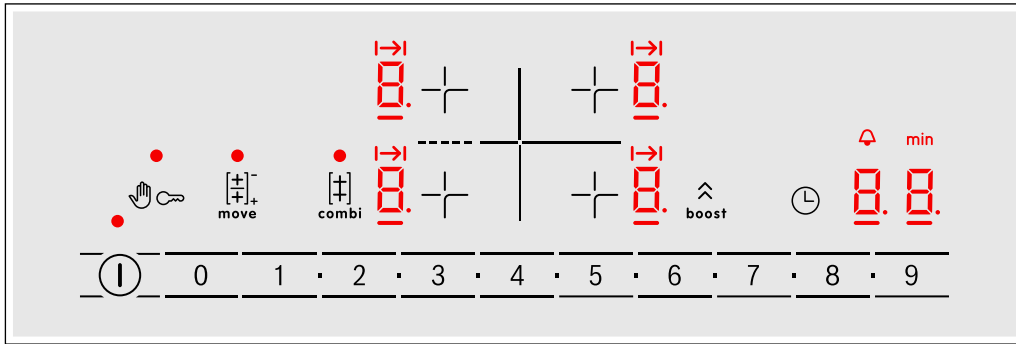
Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



			g*	b*
A	Ø 18		1.800 W	3.100 W
	Ø 18 + 18		3.600 W	
B	Ø 14,5		1.400 W	2.200 W
C	Ø 21		2.200 W	3.700 W

* IEC 60335-2-6

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet	
①	Pääkytkin
+	Keittoalueen valitseminen
0 1 ■ 2 ■ ... 8 ■ 9	Säätöalue
👉	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔒	Lapsilukko
combi	Yhdistelmäalue-toiminto
move	Move-toiminto
boost	PowerBoost-toiminnot
🕒	Ajastintoiminto

Näytöt	
0	Käyttötila
1-9	Tehoalueet
00	Ajastintoiminto

Näytöt	
H/h	Jälkilämpö
b	PowerBoost-toiminto
I→I	Kypsennysajan asetus
🔔	Hälytin
min	Aikanäyttö

Käyttöalueet

Kun kosketat symbolia, kyseinen toiminto aktivoituu.

Huomautuksia

- Pidä ohjauspaneeli aina puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä vedä keittoastiaa näyttöjen ja tunnistimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

Keittoalueet

Keittoalueet		
○	Yksittäinen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa
⊗	Yhdistelmäkeittoalue	Katso luku → "Yhdistelmäkeittoalue" tai → "Move-toiminto"
Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. luku → "Keittäminen induktiotekniikalla"		

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta jälkilämmön näytön palaessa.

Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

- Näyttö **H**: korkea lämpötila
- Näyttö **h**: matala lämpötila

Jos otat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämmön näyttö ja valittu tehoalue vilkkuvat vuorotellen.

Kun keittoalue kytketään pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Vaikka keittotaso olisi jo kytketty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Pyöreät valitsimet

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

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen erilaisia lisätoimintoja. Näytössä näet siihen liittyvät arvot.

Symboli	Merkitys	
	Aikatoiminnot	Kellonajan , hälyttimen , toiminta-ajan ja päättymisajan valinta, näppäimellä useita kertoja.
—	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

	Uunivalo	Uunivalon kytkeminen päälle ja pois päältä.
	Pikakuuennus	Uunitilan pikakuuennuksen käynnistäminen tai keskeyttäminen.
	Lapsilukko	Uunitoimintojen esto ja eston purkaminen ohjauspaneelissa.

Näyttö

Näytössä näkyy uunitilan lämpötila, joka asetetaan lämpötilanvalitsimella.

Lisäksi siitä voidaan lukea aikatoimintojen asetukset. Arvo, joka on juuri säädettävissä tai kuluu parhaillaan, on etualalla. Käyttääksesi yksittäisiä aikatoimintoja näppää useita kertoja valitsinta . Parhaillaan etualalla olevan arvon osoituksena on punainen palkki kyseisen symbolin yläpuolella tai alapuolella.

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallasi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Uuni- toiminto	Lämpötila	Käyttö
3D-kiertoilma	30-275 °C	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
Pehmeä kiertoilma	125-275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
Pizzateho	30-275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
Alalämpö	30-300 °C	Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.
Lämpimänäpito	60-100 °C	Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.
Sulatus	30-60 °C	Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen.
Matalalämpökypsennys	70-120 °C	Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
Grilli, suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Kiertoilmagrillaus	30-300 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
Ylä-/alalämpö	30-300 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

Huomautus: Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnolle ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

Muut toiminnot

Uudessa uunissa on lisäksi vielä muita toimintoja, jotka selostamme tässä.

Toiminto	Käyttö
 Ohjelmat	Useille ruoille on laitteessa ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi. → "Ohjelmat" sivulla 45
 Pyrolyysi	Pyrolyysi-puhdistustoiminto puhdistaa uunitilan lähes itsestään. → "Puhdistustoiminto" sivulla 37

Lämpötila

Uunitilan lämpötila asetetaan lämpötilanvalitsimella. Sillä valitaan myös esim. grillaus- ja puhdistustehot.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

Huomautuksia

- Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.
- Hyvin korkeiden lämpötilojen kohdalla laite laskee pidemmän ajan kuluttua vähän lämpötilaa.

Lämpötilanäyttö

Näytön alareunassa oleva viiva täyttyy punaiseksi vasemmalta oikealle sen mukaan, mitä kuumemmaksi uunitila on kuumennettu.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen.



Jälkilämpö

Kun laite on kytketty pois päältä, lämpötilanäyttö näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä enemmän lämpötila laskee, sitä vähemmän näyttö on täytetty.

Huomautuksia

- Lämpötilanäyttö täyttyy vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esim. grillaustehojen kohdalla se on heti täynnä.
- Jos uunitilan lämpötila on käytön aloituksen yhteydessä vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy eräiden uunitoimintojen kohdalla **h**. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä. Käynnistä sen jälkeen toiminto uudelleen.
- Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Uunitila

Uunitilaan liittyvät eri toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja jäähdytyspuhallin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto ei pysähdy.

Uunivalo

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä uunitilan valo palaa käytön aikana. Kun toiminto päättyy, valo sammuu.

Uunitilan valon valitsimella voit kytkeä valon päälle ilman, että uuni kuumenee. Siitä on apua esim. laitetta puhdisttaessasi.

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

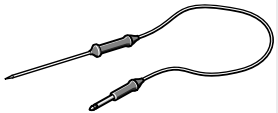
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuioille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruokille.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Uunipannu Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastianä, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö on selostettu aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 32

Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

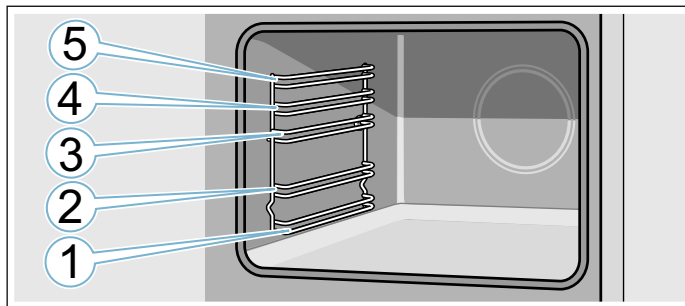
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

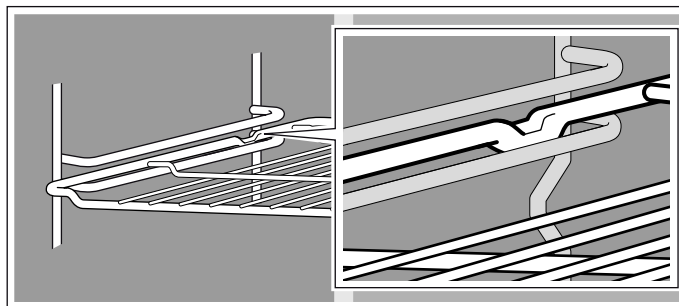
Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

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



Huomautuksia

- Pidä leivinpellin sivuilta molemmiin käsin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Älä liikuta leivinpeltiä sivusuunnassa edestakaisin, kun työnnät sen uuniin. Muutoin leivinpelti on vaikea työntää paikalleen. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.
- Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuja.
- Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit hankkia huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Saataavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 44

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Uunipannu

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

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Profi-pannu

Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Sopii hyvin esimerkiksi mousakalle.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi

Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen

Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 2-portainen

Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 3-portainen

Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy kellonaika. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

Kellonajan asetus

Varmista, että toimintovalitsin on nolla-asennossa.

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.

2. Vahvista näppäimellä valitsinta ⌚.

Näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja, ja poista liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

→ "Koneen käyttö" sivulla 19

Asetukset

Uuni- toiminto	3D-kiertoilma
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä.

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

Koneen käyttö

Tästä luvusta löydät ohjeet siitä, miten keittoalue säädetään. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Keittotaso kytketään päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia ①. Kuulet merkkiään. Pääkytkimen lähellä oleva näyttö ja keittoalueiden näytöt  palavat. Keittotaso on käyttövalmis.

Kytkeminen pois päältä: kosketa symbolia ①, kunnes näyttö sammuu. Keittoalueet on kytketty pois päältä. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.
- Valitut asetukset pysyvät muistissa 4 sekuntia keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen. Jos keittoalue kytketään tänä aikana taas päälle, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.
- Keittotason maksimiteho riippuu sähköverkkoliitännän tyypistä. Jotta maksimiarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon automaattisesti päälle kytketyille keittoalueille. Kun toiminto Power Management on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain tavoitearvon alapuolelle.

Keittoalueen säätäminen

Säädä haluamasi tehoalue symboleilla 1 - 9.

Tehoalue 1 = pienin teho

Tehoalue 9 = suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Väliasento on merkitty säätöalueella symbolilla .

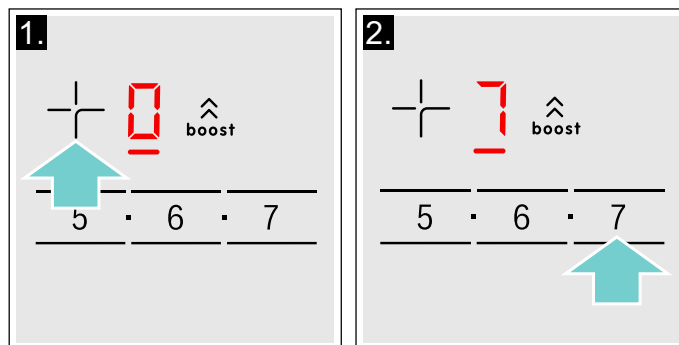
Huomautuksia

- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti laitteen herkkien osien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai ylikuormitukselta.
- Keittotason tehotaso voi laskea väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Kosketa haluamasi keittoalueen symbolia . Näytössä palaa symboli  ja sen alapuolella symboli .
2. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi tehoalue.



Tehoalue on asetettu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä sitten säätöalueella haluamasi tehoalue.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Valitse keittoalue ja säädä ohjelmointialueen arvoksi . Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyn ajan kuluttua keittoalue sammuu.
- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia ennen levyn kuumentamista, laite havaitsee tämän 20 sekunnin kuluttua pääkytkimen painamisesta ja valitsee käytettävän keittoalueen automaattisesti. Kun astia on havaittu, valitse tehotaso seuraavien 20 sekunnin sisällä, jos näin ei tapahdu, keittoalue sammuu. Vaikka keittotasolle laitettaisiin enemmän kuin yksi astia, vain yksi niistä havaitaan.

Keittosuositukset

Suosituksia

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Aseta esilämmitystä varten tehoalue 8 - 9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehoaluetta kun kannen ja astian välistä tulee höyryä. Höyryn poistuminen astiasta ei ole tarpeen hyvän kypsennystuloksen saavuttamiseksi.
- Pidä keittoastia keittämisen jälkeen suljettuna tarjoiluun asti.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä ruokia liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvinä. Voit säätää optimaalisen kypsennysajan munakellon avulla.
- Vältä öljyn palamista, jotta kypsennystulos on terveellinen.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.
- Keittoastia voi kuumentua kypsennettäessä hyvin kuumaksi. Suosittelemme käyttämään patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät luvusta → "Ympäristönsuojelu"

Kypsennystaulukko

Tästä taulukosta löydät tiedot eri ruokiin sopivista tehoalueista. Kypsennysaika voi vaihdella ruokien tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	Tehoalue	Kypsennysaika (min)
Sulatus		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito*	1. - 2.	-
Makkaroiden kuumentaminen vedessä*	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät*	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	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Pastatuotteet*	6 - 7	6 - 10
Pata	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Kypsennys painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Kääryleet	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi***	3 - 4	50 - 60

* Ilman kantta

** Käännä useita kertoja

*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.

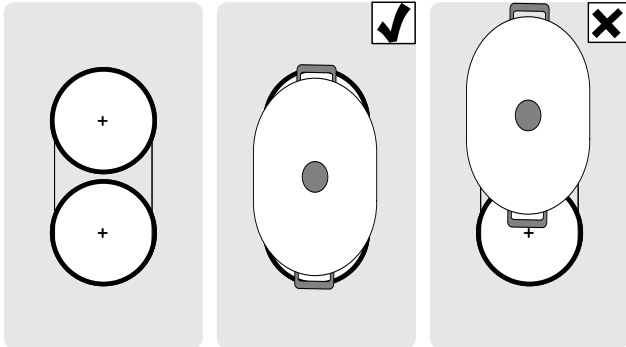
	Tehoalue	Kypsennysai- ka (min)
Haudutus / paistaminen pienessä määrässä öljyä*		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu**	6 - 7	8 - 12
Pihvi (3 cm paksu)	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta (2 cm paksu)**	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu**	5 - 6	10 - 30
Frikadellit (3 cm paksut)**	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvit (2 cm paksut)	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuiкот	6 - 7	8 - 15
Meriravun pyrstöt, katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienien paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset (paista peräjälkeen)	6. - 7.	-
Munakas (paista peräjälkeen)	3. - 4.	3 - 10
Paistetut kananmunat	5 - 6	3 - 6
Friteeraus* (150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina)		
Pakastetuotteet, esim. ranskalaiset perunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai oluttaikinassa	6 - 7	-
Vihannokset, sienet, paneroidut tai oluttaikinassa, tempura	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit, berliininmunkit, hedelmät oluttaikinassa	4 - 5	-
* Ilman kantta		
** Käännä useita kertoja		
*** Esilämmitys tehoalueella 8 - 8.		

Yhdistelmäkeittoalue

Tällä toiminnolla voidaan kytkeä yhteen molemmat vasemmalla olevat samankokoiset keittoalueet. Molemmille keittoalueille asetetaan tällöin sama tehoalue. Tämä toiminto soveltuu erityisesti pitkänmallisissa astioissa keittämiseen.

Keittoastiaa koskevia ohjeita

Käytä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi molempien keittoalueiden alueelle sopivaa ovaalia keittoastiaa. Aseta keittoastia keittoalueen keskelle.



Jos käytät yhdellä näistä keittoalueista vain yhtä keittoastiaa, voit siirtää sen toiselle keittoalueelle. Tehoalue ja valitut asetukset otetaan tässä tapauksessa käyttöön toisella keittoalueella.

Aktivointi

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse toinen kahdesta Combi-alueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Näyttö  palaa. Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön. Toiminto on aktivoitu.

Tehoalueen muuttaminen

Valitse toinen yhdistelmäalueen kahdesta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

Deaktivointi

Valitse toinen tähän toimintoon kuuluvista kahdesta keittoalueesta ja kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu. Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.

Move-toiminto

Tällä toiminnolla voit yhdistää molemmat samankokoiset vasemmanpuoleiset keittoalueet ja valita molemmille keittoalueille eri tehoalueen. Esiasetetut tehoalueet:

Etummainen keittoalue = tehoalue **9**

Takimmainen keittoalue = tehoalue **1**.

Tehoalueita voidaan muuttaa kaikille keittoalueille toisistaan riippumatta.

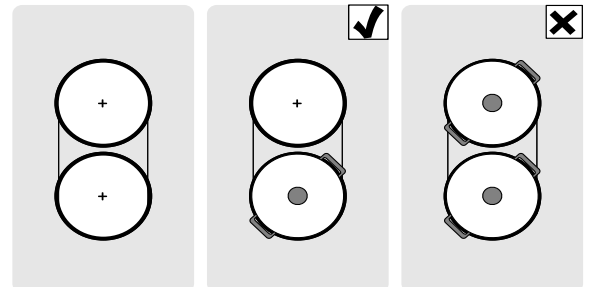
Huomautuksia

- Aseta keittoastia vain yhdelle keittoalueista. Toiminto ei aktivoidu, jos molemmilla keittoalueilla on keittoastia.
- Keittoalueen, jolla ei ole keittoastiaa, näyttö palaa himmeämpänä. Näyttö aktivoituu vasta, kun astia siirretään tälle keittoalueelle ja astia tunnistetaan.
- Jos toiminto on jo aktivoitu ja toinen keittoastia asetetaan vapaalle keittoalueelle, näyttö palaa edelleen himmeämpänä. Keittoalue ei ole aktiivinen. Keittoalue aktivoituu, kun ensimmäinen astia poistetaan.

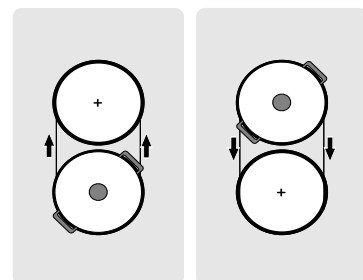
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

Keittoastia on suositeltavaa keskittää keittoalueeseen niin, että laite havaitsee sen ja lämpö leviää tasaisesti.

Käytä vain yhtä keittoastiaa, joka peittää vain yhden keittoalueen.



Keittoastian siirtäminen yhdeltä keittoalueelta toiselle:



Aktivointi

Yhdistä kaksi keittoaluetta, joiden tehoalueet ovat erilaiset.

1. Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta.
2. Kosketa symbolia . Näyttö  palaa. Tehoalueet ilmestyvät kahden keittoalueen näyttöihin.

Toiminto on aktivoitu.

Huomautuksia

- Keittoalueen, jolla keittoastia on, näyttö palaa kirkkaampana.
- Edelleen valittuna olevan keittoalueen näytössä palaa näyttö .

Tehoalueen muuttaminen:

Valitse toinen kahdesta Move-toimintoon kuuluvasta keittoalueesta ja muuta säätöalueella tehoaluetta.

Huomautus: Jos toiminto deaktivoidaan, tehoalueet palavat aikaisemmin asetettuihin arvioihin

Deaktivointi

Kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos toinen kahdesta keittoalueesta asetetaan arvoon  toiminto deaktivoituu vain 10 sekunnin kuluessa.

Aikatoiminnot

Keittoalueessa on kaksi ajastintoimintoa:

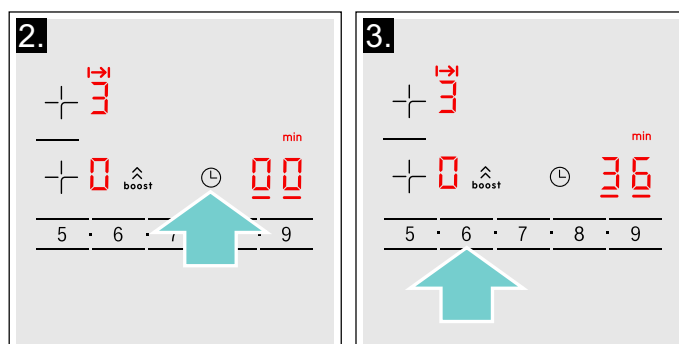
- Kypsennysajan ohjelmointi
- Minuuttikello

Kypsennysajan ohjelmointi

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Toimi näin:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajastimen näytössä palaa .
3. Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.



Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Tietoja keittoaajan automaattisesta ohjelmoinnista löydät kappaleesta → "Perusasetukset"
- Jos yhdistetyllä keittoalueella valitaan yhdistelmäalue- tai Move-toiminto, asetettu aika on molemmille keittoalueille sama.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä .

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus  ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiäni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy  10 sekunnin ajaksi.

Kun merkkiä  painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina **0**, ennen kuin valitset haluamasi arvon.
- Jos kypsennysaika ohjelmoitiin useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina valitun keittoalueen aika-asetus.
- Jos haluat hakea jäljellä olevan kypsennysajan näyttöön, valitse kyseinen keittoalue.
- Voit asettaa kypsennysajan **99** minuuttiin asti.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

Kello toimii keittoalueista ja muista asetuksista riippumatta. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Säätäminen

1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy. Ajastimen näytössä palaa **00**.
2. Aseta säätöalueella haluamasi aika. Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Ajan muuttaminen tai aika-asetuksen poistaminen

Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  syttyy.

Muuta aikaa säätöalueella tai aseta **00**, jos haluat poistaa ohjelmoidun aika-asetuksen.

Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Ajastimen näyttöön ilmestyy **00** ja näyttö  syttyy. Näytöt sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun kosketat symbolia , näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

 PowerBoost-toiminto

Powerboost-toiminnolla voidaan kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehoalueella **9**.

Tämä toiminto on käytettävissä kaikilla keittoalueilla, kun mikään toinen keittoalue ei ole käytössä. Muutoin tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9**.

Aktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Näytössä palaa **b**. Toiminto on aktivoitu.

Huomautuksia

- Jos keittoalue kytketään päälle PowerBoost-toiminnon ollessa aktivoituna, tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **9**; sen jälkeen säätty automaattisesti tehoalue **9**. PowerBoost-toiminto deaktivoituu.

- Yhdistelmäkeittoalueella voidaan PowerBoost-toiminto aktivoida vain, kun kahta keittoaluetta käytetään toisistaan riippumatta.

Deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
2. Kosketa symbolia . Merkkivalo **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy tehoalueelle **9**. Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: PowerBoost-toiminto voi kytkeytyä tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisäisten elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

 Lapsilukko

Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

Keittotason pitää olla pois päältä.

Aktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Symboli  palaa 10 sekunnin ajan. Keittotaso on lukittu.

Deaktivointi: kosketa symbolia  n. 4 sekunnin ajan. Lukitus on poistettu.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle- ja poiskytkentä

Ohjeet automaattisen lapsilukon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"

Pyyhintäsuoja

Jos pyyhki ohjauspaneelia keittotason ollessa päällä, voit vahingossa muuttaa asetuksia. Tämän välttämiseksi keittotasossa on toiminto, jolla ohjauspaneeli lukitaan puhdistusta varten.

Kytkeminen päälle: kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin. Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi. Voit pyyhkiä ohjauspaneelia ilman, että asetukset muuttuvat.

Deaktivointi: ohjauspaneelin lukitus vapautuu 35 sekunnin kuluttua. Jos haluat lopettaa toiminnon aikaisemmin, kosketa symbolia .

Huomautuksia

- Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnin jälkeen. Tämä kertoo, että toiminto päättyy pian.
- Puhdistuslukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Keittotaso voidaan kytkeä milloin tahansa pois päältä.

Automaattinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on pidemmän aikaa käytössä eikä mitään säätöjä muuteta, automaattinen turvakatkaisu aktivoituu.

Keittoalue lakkaa kuumenemasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **F**, **B** ja jälkilämmön näyttö **h** tai **H**.

Kun jotain symbolia kosketetaan, näyttö sammuu. Keittoalue voidaan nyt säätää uudelleen.

Automaattisen turvakatkaisun aktivoitumisen ajankohta riippuu säädetyistä tehoalueesta (1 - 10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Nämä perusasetukset voidaan muuttaa käyttäjän tarpeiden mukaan.

Näyttö	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Manuaalinen*. 1 Automaattinen. 2 Toiminto deaktivoitu.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytketty pois päältä. 1 Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä. 3 Kaikki äänimerkit on kytketty päälle.*
c 3	Energiankulutuksen näyttö 0 Deaktivoitu.* 1 Aktivoitu.
c 5	Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi 00 Kytketty pois päältä.* 0 1:99 Aika automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
c 6	Ajastintoiminnon äänimerkin kesto 1 10 sekuntia.* 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.

c 7	Power-Management-toiminto. Keittoalueen kokonaistehon rajoittaminen Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. 0 Deaktivoitu. Keittotason maksimiteho.* 1 1000 W vähimmäisteho. 1. 1500 W ... 3 3000 W suositus 13 ampeerille. 3. 3500 W suositus 16 ampeerille. 4 4000 W 4. 4500 W suositus 20 ampeerille. ... 9 tai 9. Keittotason maksimiteho.
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna.* 1 Rajoitettu: keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	Keittoastian ja kypsennystuloksen tarkastaminen 0 Ei sovellu 1 Ei optimaalinen 2 Soveltuu
c 23	Tehonrajoituksen automaattinen hallinta 0 Deaktivoitu: näyttää Power-Management-toiminnon mukaisen tehonrajoituksen.* 1 Aktivoitu: ei näytä Power-Management-toiminnon tehonrajoitusta.
c 0	Palautus vakioasetuksiin 0 Yksilölliset asetukset.* 1 Palautus tehdasasetuksiin.

*Tehdasasetus

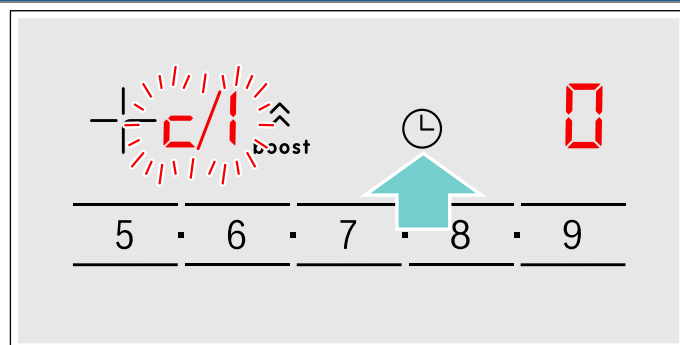
Näin pääset perusasetuksiin:

Keittotason pitää olla pois päältä.

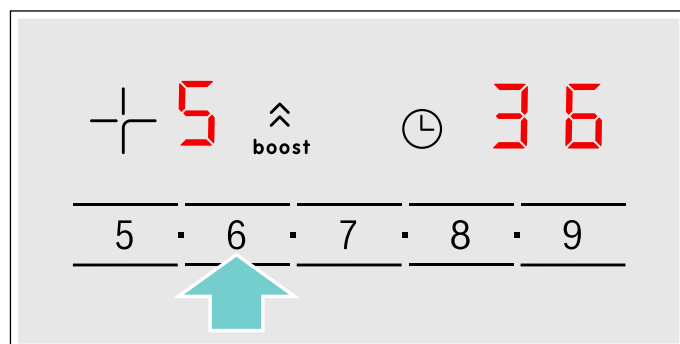
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin aikana symbolia ⌚ n. 4 sekunnin ajan.
Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot.
Kosketa säätöaluetta nähdäksesi yksittäiset näytöt.

Tuotetiedot	Näyttö
Asiakaspalveluindeksi (KI)	01
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	95.
Sarjanumero 2	05

3. Koskettamalla symbolia ⌚ uudelleen pääset perusasetuksiin.
Näytöissä vilkkuvat vuorotellen c ja 1 ja ennakoasetuksena ilmestyy 0.



4. Kosketa symbolia ⌚ niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
5. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



6. Kosketa symbolia ⌚ vähintään 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Perusasetuksista poistuminen

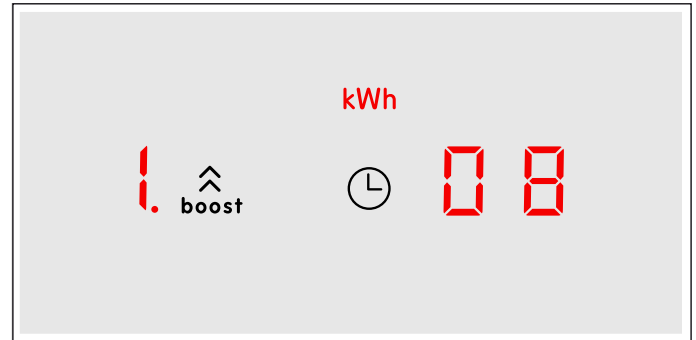
Sammuta keittotaso pääkytkimellä.

Energiankulutuksen näyttö

Tämä toiminto näyttää keittotason viimeisen käytön aikaisen energiankulutuksen.

Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen.

Kuvassa on esimerkkinä kulutus 108 kWh.



Ohjeet tämän toiminnon päälle kytkemisestä löydät luvusta → "Perusasetukset"



Keittoastiatesti

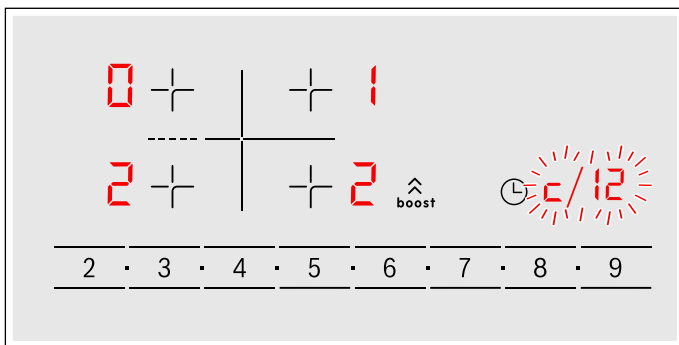
Tällä toiminnolla voidaan tarkastaa keittoastiasta riippuva keittämisen nopeus ja laatu.

Tulos on viitteellinen ja riippuu keittoastian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

1. Aseta kylmä kattila, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii halkaisijaltaan parhaiten kattilan pohjaan.
2. Siirry perusasetuksiin ja valitse asetus **c 1 2**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueen näytössä vilkkuu **-**.

Toiminto on aktivoitu.

Keittoalueen näyttöön ilmestyy 20 sekunnin kuluttua keittämisen laatua ja nopeutta koskeva tulos.



Tarkasta tulos seuraavan taulukon perusteella:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene.*
1	Keittoastia lämpenee odotettua hitaammin, ja keittäminen ei sen tähden onnistu optimaalisesti.*
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.
* Jos pienempi keittoalue on käytettävissä, testaa keittoastia uudelleen pienemmällä keittoalueella.	

Aktivoi tämä toiminto uudelleen koskettamalla säätöaluetta.

Huomautuksia

- Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain astian keskikohta kuumenee eikä tulos voi olla paras mahdollinen tai tyydyttävä.
- Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → "Perusasetukset".
- Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvusta → "Keittäminen induktiotekniikalla".



PowerManager

Power-Manager-toiminnolla voidaan säätää keittotason kokonaistehoa.

Keittotasoon on tehty tehtaalla ennakoasetukset. Power-Manager-toiminnolla voidaan arvoa muuttaa vastaamaan kulloisenkin sähköasennuksen vaatimuksia.

Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon automaattisesti päälle kytketyille keittoalueille.

Kun Power-Manager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Kun keittoalue kytketään päälle ja tehonrajoitus saavutetaan, keittoalueen näyttöön ilmestyy hetkeksi **-**. Laite säätää ja valitsee korkeimman mahdollisen tehotason automaattisesti.

Lisätietoja keittotason kokonaistehon muutoksesta löydät kappaleesta → "Perusasetukset"

Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

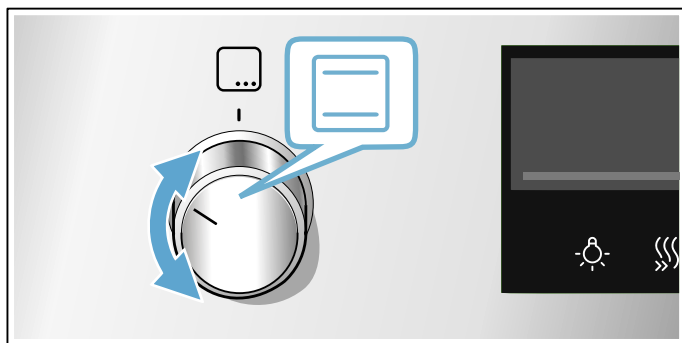
Toimintovalitsin kytkee laitteen päälle ja pois päältä. Heti kun kierrät sen pois nolla-asennosta, laite on kytketty päälle. Kytke laite aina pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

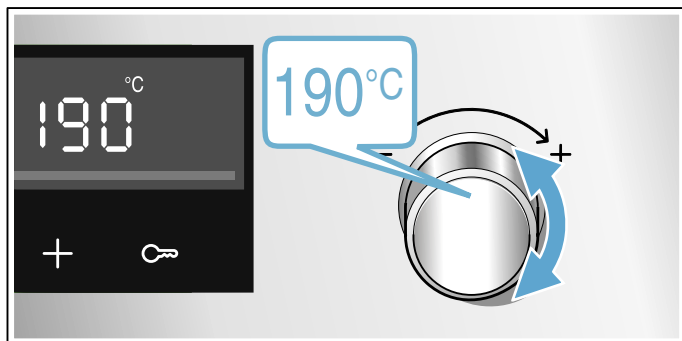
Laitteen asetusten tekeminen on helppoa toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö  lämpötilassa 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Huomautus: Voit asetta laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → "Aikatoiminnot" sivulla 23

Muuttaminen

Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.

Kun muutat uunitoimintoa, lämpötila muuttuu vastaavaan ehdotusarvoon.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- 3D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö

Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Näppää valitsinta .

Näyttöön ilmestyy symboli .

Uuni alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja symboli sammuu. Laita ruoka uuniin.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
Loppu	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Hälytys käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.
Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.

Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön valitsimella . Toiminta-ajan asettamisen jälkeen näyttöön voidaan hakea päättymisaika. Hälytintä voidaan säätää milloin tahansa.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäämällä valitsinta .

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 25

Toiminta-ajan asettaminen

Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.

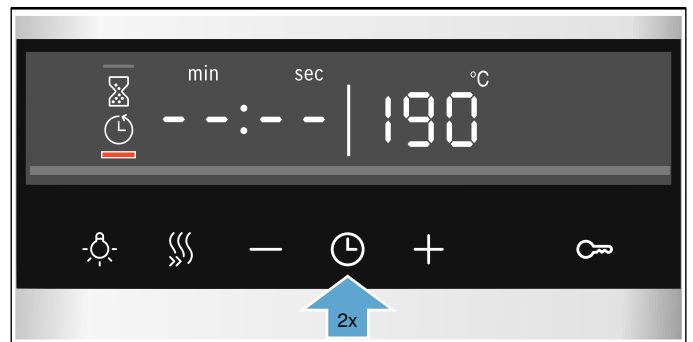
Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, toiminta-aika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta:

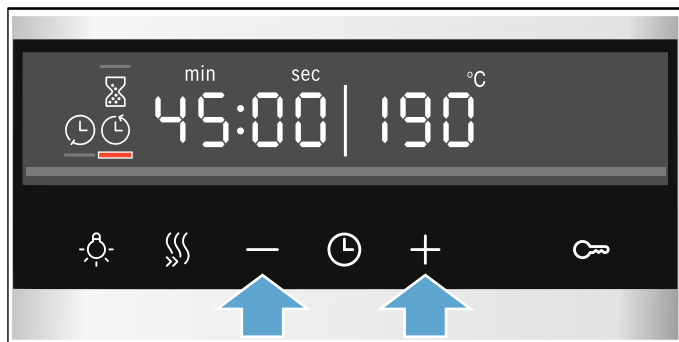
Näppäimen kohdalla 10 minuuttia ja näppäimen kohdalla 30 minuuttia.

Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta .

Näytössä on merkittynä toiminta-aika .



3. Aseta toiminta-aika valitsimella – tai +.

Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiäni on päättynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella – tai + voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta toiminta-aika valitsimella – takaisinpäin nollaan saakka. Laite kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

Aikatoimintojen haku näyttöön

Jos olet asettanut aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Symboli, jonka aika näkyy parhaillaan näytössä, on merkittynä.

Kun haluat hakea näyttöön eri aikatoimintojen arvot, näppää valitsinta ⌚ niin monta kertaa, kunnes haluamasi symboli on merkittynä.

Päättymisaajan asettaminen

Voit siirtää myöhemmäksi kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

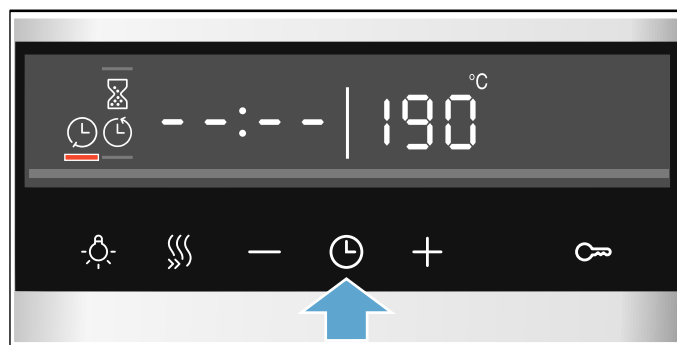
Huomautuksia

- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.

Esimerkkikuva: kello on 10:30, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:30.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta ⌚ ja aseta toiminta-aika valitsimella – tai +.
3. Näppää uudelleen yhden kerran valitsinta ⌚. Näytössä on merkittynä päättymisaika ⌚.

**4. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella + tai –.**

Laite ottaa asetukset käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy päättymisaika. Kun laite käynnistyy, toiminta-aika alkaa kulua.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiäni on päättynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Voit muuttaa päättymisaikaa valitsimella – tai +. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Jos haluat keskeyttää, aseta päättymisaika valitsimella – takaisinpäin tämänhetkiseen kellonaikaan saakka, plus toiminta-aika. Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.

Aikatoimintojen haku näyttöön

Jos olet asettanut aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Symboli, jonka aika näkyy parhaillaan näytössä, on merkittynä.

Kun haluat hakea näyttöön eri aikatoimintojen arvot, näppää valitsinta ⌚ niin monta kertaa, kunnes haluamasi symboli on merkittynä.

Hälyttimen asetus

Hälytin käy rinnan muiden asetusten kanssa. Voit kytkeä hälyttimen päälle milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Hälyttimellä on oma merkkiään, joten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevat sen mukaan, mitä suurempi arvo on.

Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, hälyttimen käyntiaika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta: Näppäimen **—** kohdalla 5 minuuttia ja näppäimen **+** kohdalla 10 minuuttia.

1. Näppää valitsinta , kunnes hälyttimen symboli  on merkittynä.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella **—** tai **+**. Hälyttimen käyntiaika käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Ohje: Jos asetettu hälyttimen käyntiaika koskee laitteen käyttöä, käytä toiminta-aikaa. Laite kytkeytyy tällöin automaattisesti pois päältä.

Hälyttimen käyntiaika päättynyt

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiajan kohdalla nolla.

Kytke hälytin jollakin valitsimella pois päältä.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella **—** tai **+** voit muuttaa hälyttimen käyntiaikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella **—** takaisinpäin nollaan saakka. Hälytin on kytketty pois päältä.

Aikatoimintojen haku näyttöön

Jos olet asettanut aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Symboli, jonka aika näkyy parhaillaan näytössä, on merkittynä.

Kun haluat hakea näyttöön eri aikatoimintojen arvot, näppää valitsinta  niin monta kertaa, kunnes haluamasi symboli on merkittynä.

Kellonajan asettaminen

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kellonaika. Aseta kellonaika.

Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Aseta kellonaika valitsimella **—** tai **+**. Kellonaika lakkaa vilkkumasta.
 2. Vahvista valitsimella .
- Laite ottaa asetetun kellonajan käyttöön.

Huomautus: Voit määrittää perusasetuksissa, näytetäänkö kellonaika näytössä. → "Perusasetukset" sivulla 25

Kellonajan muuttaminen

Voit muuttaa tarvittaessa taas kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan.

Näppää sitä varten laitteen ollessa pois päältä valitsinta , kunnes kellonajan symboli on merkittynä, ja muuta kellonaikaa valitsimella **—** tai **+**.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen kypsennyksen. Se mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Uunitoiminnot

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu paistolämpömittarin käyttöön.

Soveltuvat uunitoiminnot ovat:

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

Huomautus: Jos valitset paistolämpömittari liitetynä epäsoveliaan uunitoiminnon, kuuluu äänimerkki.

Lämpötila

Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C. Aseta haluamasi sisälämpötila näytön kautta.

Uunitilan lämpötila asetetaan tavalliseen tapaan lämpötilanvalitsimella. Jotta paistolämpömittari ei vaurioitu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari lihaan.

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

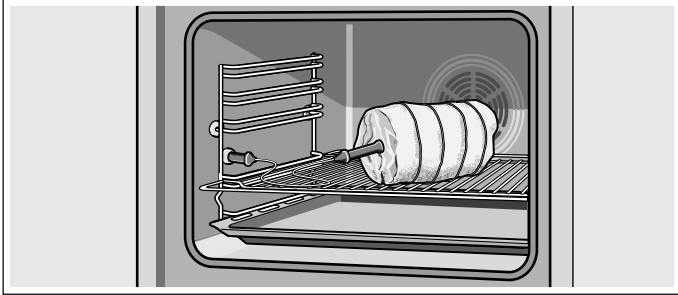
Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Lukitus

Pistä paistolämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihanpalan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.

Laita liha, mieluiten astiassa, rutilän keskelle.



Huomio!

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Kypsennettävän tuotteen kääntäminen

Jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.

Sisälämpötilan asettaminen

Kun olet laittanut uuniin ruoan, jossa on paistolämpömittari, voit tehdä asetukset.

1. Liitä paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uunin luukku. Älä jätä johtoa puristuksiin!
2. Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto. Näytössä palaa symboli ja sisälämpötilan näyttö ilmestyy näyttöön, uunin lämpötilan viereen.
3. Aseta sisälämpötila valitsimella **-** tai **+**. Ehdotettu arvo on molempien valitsimien kohdalla 60 °C.
4. Aseta lämpötilanvalitsimella uunin lämpötila. Aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C. Laitte alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Sisälämpötilan näyttö on käytössä kaksiosainen. Vasemmalla näkyy lihan senhetkinen sisälämpötila, oikealla asetettu arvo, esim. 15/75 °C. Vasemmalla oleva senhetkinen lämpötila näytetään vasta lämpötilasta 10 °C alkaen.

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Laitte lakkaa kuumenemasta. Näytössä on tämänhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu lämpötila, esim. 75/75 °C.

Kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon. Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.

⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella **-** tai **+** voit muuttaa sisälämpötilan milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää toiminnon, vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta ja paistettavasta tuotteesta. Laitte kuumenee edelleen ilman sisälämpötilan mittausta.

Voit muuttaa uunitoiminnon ja uunitilan lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa. Asetettu sisälämpötila pysyy voimassa.

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 48

Elintarvike	Sisälämpötila °C
Porsaanliha	
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, medium	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
Naudanliha	
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52
Naudanfilee tai paahtopaisti, medium	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
Vasikanliha	
Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
Lampaanliha	
Lampaanreisi, medium	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaansatula, medium	55-60



Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

Huomautuksia

- Voit muuttaa perusasetuksissa määritystä, onko lapsilukkotoiminto asetettavissa vai ei.
→ "Perusasetukset" sivulla 25
- Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.

Aktivointi ja deaktivointi

Lapsilukon aktivoimiseksi pitää toimintovalitsimen olla nolla-asennossa.

Paina valitsinta ∞ n. 4 sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä symboli. Lapsilukko on aktivoitu.

Huomautus: Jos hälyttimen käyntiaika ∞ on asetettu, se kuuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa.

Deaktivoi painamalla valitsinta ∞ uudelleen n. 4 sekunnin ajan, kunnes symboli näytössä sammuu.



Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

Perusasetus	Valinta
c01 Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = n. 10 sekuntia 2 = n. 30 sekuntia* 3 = n. 2 minuuttia
c02 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = n. 3 sekuntia* 2 = n. 6 sekuntia 3 = n. 10 sekuntia
c03 Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä*
c04 Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen* 3 = kirkas
c05 Kellonajan näyttö	0 = Kellonajan poistaminen näytöstä 1 = Kellonajan näyttö*
c06 Lapsilukituksen aktivointi mahdollista	0 = ei 1 = kyllä* 2 = kyllä, myös luukun lukitus**
c07 Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä*
c08 Jäähdytyspuhaltimen jälki-käynti	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen* 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
c09 Teleskooppikannattimet jälkiasennettu**	0 = ei* (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
c10 Sapatti-asetus käytettävissä	0 = ei* 1 = kyllä
c12 Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei* 1 = kyllä

* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

** Ei käytettävissä kaikkien laitemallien kohdalla.

Perusasetusten muuttaminen

Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Paina valitsinta  n. 4 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim.  1.
 2. Muuta tarvittaessa asetusta lämpötilanvalitsimella.
 3. Siirry valitsimella **+** seuraavan perusasetuksen kohdalle.
 4. Käy valitsimella **–** tai **+** tällä tavalla läpi kaikki perusasetukset ja muuta niitä tarvittaessa lämpötilanvalitsimella.
 5. Vahvista lopuksi painamalla valitsinta  uudelleen n. 4 sekunnin ajan.
- Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia uudelleen milloin tahansa.

Huomautus: Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.



Sapatti-ohjelma

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 70 tuntiin saakka. Uunissa olevat ruoat pysyvät lämpiminä ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 25

Laite kuumenee ylä-/alalämmöllä. Lämpötila voidaan asettaa välille 85 °C ja 140 °C. Toiminta-aika voidaan asettaa puolen tunnin välein välille 24 ja 72 tuntia.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelmat .
- Näyttöön ilmestyy **SABb**.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.
3. Näppää kaksi kertaa valitsinta .
- Näytössä on merkittynä toiminta-aika .
4. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **–**.

Huomautus: Päättymisaikaa ei voida siirtää myöhäisemmäksi.

Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Kun sapatti-asetuksen toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää sapatti-asetuksen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.



Puhdistus

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Puhdistusaine

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

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

- laimentamatonta astianpesuainetta tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta,
- hankaussieniä,
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrainpoistoainetta,
- painepesuria tai höyrystysuuhkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Älä käytä uunin puhdistamiseen

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- puhdistusaineita, joiden alkoholiprosentti on suuri,
- hankaussieniä,
- painepesuria tai höyrystysuuhkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.



Varoitus – Palovamman vaara!

Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Alue	Puhdistusaine
Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Emaloidut, lakatut, muovi- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesunainetta tai puhdistuslastaa.
Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen)	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa Lasinen suojakansi olevat ohjeet!

* Lisävaruste (Käytettävissä eräissä laitteissa. Laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Kiertovalitsimet Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Keittotason kehys	Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa.
Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen)	Poista kaasupolttimen pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan.
Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyn ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti.
Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen)	Poista keittolevyn renkaan keltaisena ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita.
Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Nouda pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyt likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuksen päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Nouda pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyt likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuksen päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

* Lisävaruste (Käytettävissä eräissä laitteissa. Laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Lasilevy	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa. Voit ottaa luukun pois paikaltaan puhdistuksen helpottamiseksi. Nouda tällöin luvussa Uuninluukun irrotus ja asennus olevia ohjeita!
Luukun lapsilukko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttynneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. ⚠ Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Jos uunissa on itsepuhdistustoiminto, sen käyttö on suositeltavaa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 37 Huomautus: Ruuantähteistä voi jäädä pintaan valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa nämä jäämät sitruunahapolla.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ristikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Voit irrottaa ristikot puhdistusta varten. Nouda tällöin luvussa Ristikoiden irrotus ja asennus olevia ohjeita! Teleskooppikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä.

* Lisävaruste (Käytettävissä eräissä laitteissa. Laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
* Lisävaruste (Käytettävissä eräissä laitteissa. Laitemallista riippuen.)	

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttäivät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- 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 karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttynyttä likaa.

Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

Puhdistustoiminto

Puhdista uunitila puhdistustoiminnolla "Pyrolyysi".
Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Aika
1	kevyt	n. 1 tunti 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti 30 minuuttia
3	intensiivinen	n. 2 tuntia

Mitä runsaampaa ja pinttynempää lika on, sitä suurempi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,8 kilowattia.

Huomautuksia

- Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila on saavutettu. Luukun saa avattua vasta, kun lukitussymboli  näytössä sammuu.
- Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Varoitus

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus

Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

Ennen puhdistustoimintoa

Uunin pitää olla tyhjä. Poista varusteet, astiat ja ristikot uunitila. Ohjeet ristikoiden irrottamiseen löydät kyseisestä luvusta. → "Ristikot" sivulla 38

Puhdista laitteen luukku ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tai irrota tiivistettä!

Varoitus

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Puhdistustoiminnon säätäminen

Ennen kuin kytket puhdistustoiminnon päälle varmista, että olet noudattanut kaikkia ennakovalmisteluja koskevia ohjeita.

Kunkin puhdistustehon toiminta-aika on asetettu ennakkoon kiinteästi eikä sitä voi muuttaa.

- Aseta toimintovalitsimella pyrolyysi .
- Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella. Näyttöön ilmestyy jokaisen tehon kohdalle toiminta-aika.

Puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

Laitteen luukku lukittuu pian käynnistytksen jälkeen. Näyttöön ilmestyy symboli .

Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla. Kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Laitteen luukun saa avattua vasta, kun uunitila on jäähtynyt riittävästi ja lukitusymboli  sammuu.

Päättymisajan siirtäminen

Voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä päättymisen symboli. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella .

Laite siirtyy käynnistytksen jälkeen odotustilaan.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Päättymisaikaa voidaan muuttaa niin kauan, kuin laite on odotustilassa.

Jos haluat keskeyttää puhdistustoiminnon, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt riittävästi ja lukitusymboli näytössä sammuu.

Puhdistustoiminnon jälkeen

Anna uunitilan jäähtyä kunnolla. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Asenna ristikot takaisin paikoilleen.

Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

Ristikot

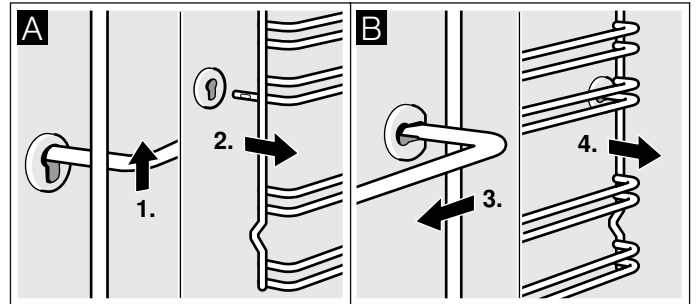
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

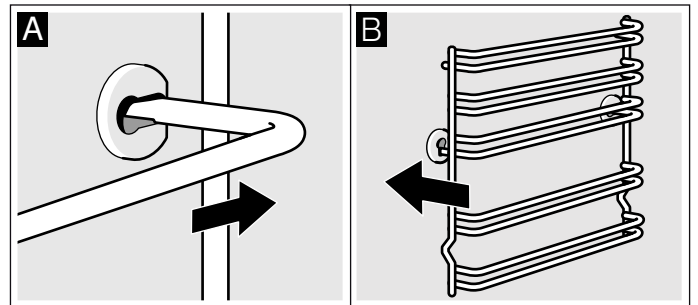
- Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
- ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
- Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
- ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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



Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

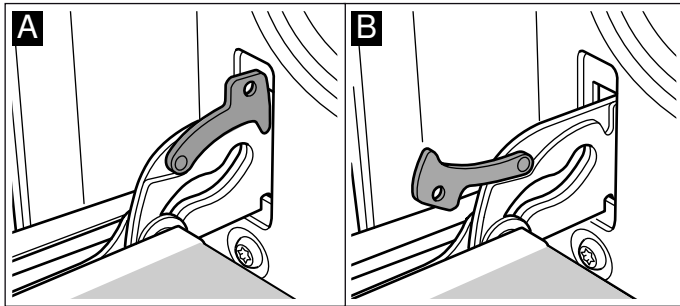
Laitteen luukku

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun irrottamisesta ja puhdistamisesta.

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.

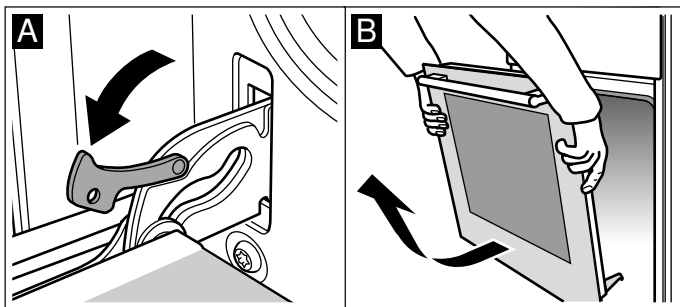


Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

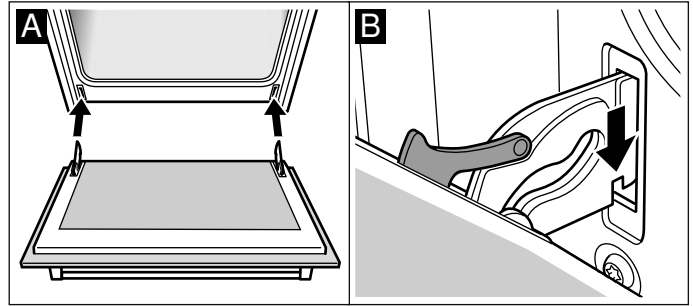
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



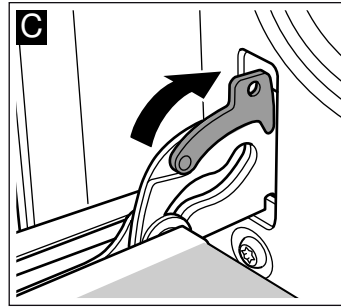
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukkua 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.



Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

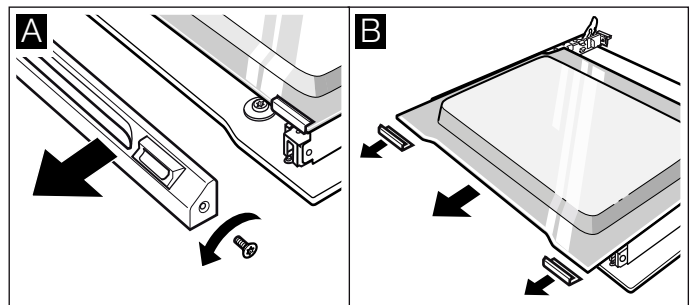
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

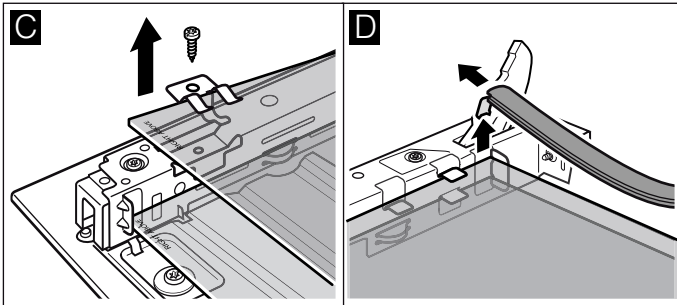
Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoiltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen.

Irrotus

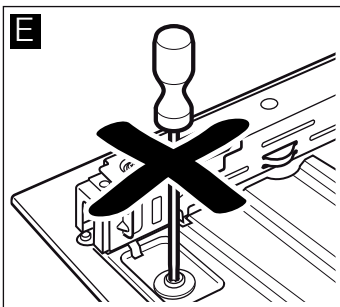
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan ja poista molemmat pienet tiivisteet (kuva B).



4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).
5. Poista lasin alaosassa oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiiviste ylöspäin pois paikaltaan. Vedä lasi pois paikaltaan.



6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
7. ÄLÄ ruuvaa vasemmalla ja oikealla metalliosassa olevia ruuveja irti (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

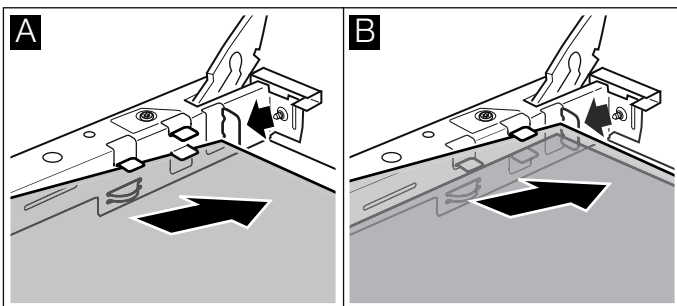
⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

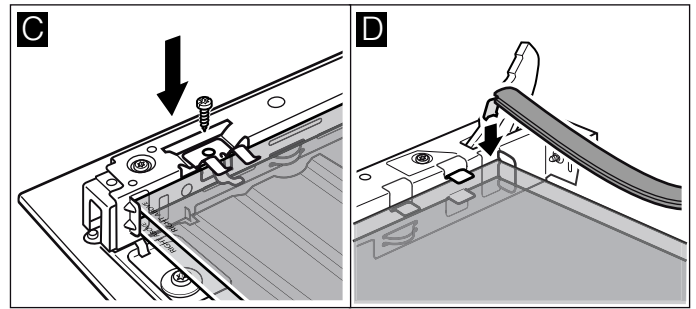
Asennus

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

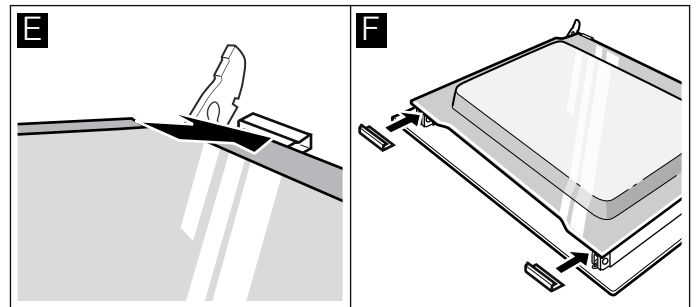
1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimmäinen lasi paikalleen (kuva B).



3. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvireiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva C).
4. Aseta lasin alaosassa oleva tiiviste takaisin paikalleen (kuva D).



5. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Varmista, että et tällöin työnnä tiivistettä taaksepäin (kuva E).
6. Aseta molemmat pienet tiivisteet vasemmalla ja oikealla takaisin lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Vastauksia usein esitettyihin kysymyksiin (FAQ)

Käyttö

Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli vilkkuu?

Lapsilukko on aktivoitu.

Tietoja tästä toiminnosta löydät luvusta → *"Lapsilukko"*

Miksi näytöt vilkkuvat ja kuuluu äänimerkki?

Poista nesteet tai ruoantähteet ohjauspaneelilta. Poista kaikki ohjauspaneelin päällä olevat esineet.

Ohjeet äänimerkin deaktivoinnista löydät luvusta → *"Perusasetukset"*

Äänet

Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?

Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja, ne liittyvät induktio-tekniikkaan eivätkä ne viittaa vikaan.

Mahdolliset äänet:

Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:

Muodostuu keittäessä suurella tehoalueella. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.

Matala vihellys:

Muodostuu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarviketta.

Rätinä:

Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.

Korkeat viheltävät äänet:

Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.

Tuulettimen äänet:

Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.

Keittoastia

Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?

Tietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät luvusta → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*

Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?

Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle.

Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → *"Keittäminen induktiotekniikalla"*, → *"Yhdistelmäkeittoalue"* ja → *"Move-toiminto"*

Keittoastia

Miksi keittoastian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehoalue?

Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön.

Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että astia on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten astian kokoon. Ohjeita keittoastian tyypistä, koosta ja sijoituksesta löydät luvuista → "Keittäminen induktiotekniikalla", → "Yhdistelmäkeittoalue" ja → "Move-toiminto"

Puhdistus

Miten keittotaso puhdistetaan?

Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita (tiivisteitä) tai hankausliinoja.

Lisätietoja keittotason puhdistuksesta ja hoidosta löydät luvusta → "Puhdistus"

? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Näyttö	Mahdollinen syy	Vian korjaaminen
Ei mitään	Virransaanti on keskeytynyt. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. Häiriö elektroniikassa.	Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä oikosulku virransaannissa. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan. Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö – vilkkuu keittoalueiden näytössä	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö.	Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
F2 F4	Elektroniikka ylikuumeni ja se on kytkenyt tähän liittyvän keittoalueen pois päältä. Elektroniikka ylikuumeni ja kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain symbolia keittotasolla.
F5 + tehoalue ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Elektroniikka on vaarassa ylikuumentua.	Poista kattila. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
F5 ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma kattila. Keittoalue kytkeytyi elektroniikan suojaamiseksi pois päältä.	Poista kattila. Odota muutama sekunti. Kosketa mitä tahansa käyttöaluetta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
F1/F6	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työskentelyalueen suojaamiseksi pois päältä.	Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue uudelleen päälle.
F8	Keittoalue on ollut käytössä pitkän aikaa ja keskeytykseltä.	Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Katso luku
E9000 E90 10	Käyttöjännite on virheellinen, tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella.	Ota yhteys sähköyhtiöön.
U400	Keittotasoa ei ole liitetty oikein	Irrota keittotaso sähköverkosta. Varmista, että laite on liitetty liitäntäkaavion mukaan.

Älä laita kuumia kattiloita ohjauspaneelille.

Huomautuksia

- Jos näyttöön ilmestyy **E**, pidä kyseisen keittoalueen tunnustinkenttä painettuna, jolloin voit lukea häiriökoodin.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.

Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → *"Testattu koekeittiössämme" sivulla 48*

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Sulake palanut.	Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Sähkökatko	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä vilkkuu kellonaika.	Sähkökatko.	Aseta kellonaika uudelleen.
Laitetta ei voida säätää. Näytössä palaa avainsymboli tai SAFE .	Lapsilukko on aktivoitu.	Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan valitsinta, jossa on avainsymboli.
Laitteen luukku ei saa avattua. Symboli palaa avainsymboli.	Laitteen luukku on lukittu lapsilukolla.	Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan valitsinta, jossa on avainsymboli. Lukitus voidaan kytkeä perusasetuksissa pois päältä.
Laitteen luukku ei saa avattua. Näytössä palaa lukkosymboli  .	Laitteen luukku on lukittu puhdistustoiminnon takia.	Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt ja lukkosymboli  sammuu.
Kun käyttötapa on kytketty päälle, näytössä vilkkuu h .	Laite ei ole jäähtynyt riittävästi.	Kytke laite pois päältä, anna sen jäähtyä ja kytke käyttötapa uudelleen päälle.
Laite ei kuumene. Näytössä vilkkuu kaksoispiste. Useissa laitteissa näyttöön ilmestyy lisäksi d .	Esittelytila on aktivoitu.	Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila n. 5 minuutin kuluessa asettamalla perusasetus c 13 tai cb arvoon 0 . → <i>"Perusasetukset" sivulla 25</i>

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Virheilmoitukset näytössä

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on **"E"**, esim. **E05-32**, näppää valitsinta . Virheilmoitus nollataan. Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen.

Jos häiriö poistui eikä ilmaannu heti uudelleen, voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan. Jos virheilmoitus tulee näyttöön uudelleen, soita huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → *"Huoltopalvelu" sivulla 44*

Maksimi käyttöaika

Jos laitteen asetuksia ei muuteta useampaan tuntiin, laite lakkaa automaattisesti kuumentamasta. Näin estetään tahaton jatkuva käyttö.

Maksimi käyttöaika riippuu laitteen eri asetuksista.

Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy **FB**.

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset.

Ohje: Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, esimerkiksi hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa, aseta laitteelle toiminta-aika. Laite kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

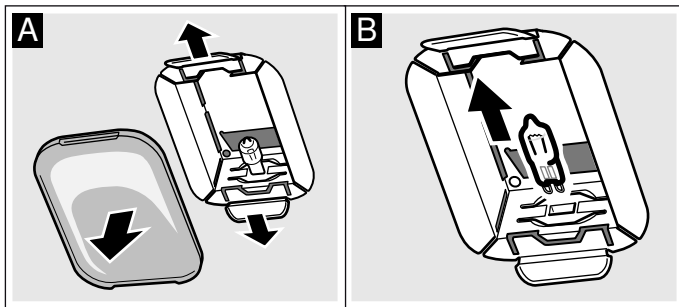
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää. Käytä vain näitä lamppeja.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Paina tätä varten metallituet peukalolla sivuun (kuva A).
3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva B). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kiinni.



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

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

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy 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.

Ohjelmat

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Sinä valitset ohjelman, ja laite ottaa käyttöön optimaaliset asetukset sitä varten.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla liian kuuma. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä ohjelma vasta sitten.

Astia

Ota huomioon astian valmistajan ohjeet.

Sopiva astia:

Käytä astiaa, joka kestää kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Grillin lämpö pääsee vaikuttamaan lasikannen läpi ja paisti saa kauniin rapean pinnan.

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyn voimakkaasti. Ruoka ruskistuu vähemmän ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi ohjelman päättymisen jälkeen. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia.

Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainealua, ruoka ruskistuu alhaalta päin voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

Ohje: Jos paistin kastike on liian vaaleaa tai tummaa, lisää seuraavalla kerralla nestettä vähemmän tai enemmän.

Sopimattomat astiat:

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

Astian koko:

Paistin tulee peittää astian pohjasta noin kaksi kolmasosaa. Siten saat herkullisen paistolienen.

Lihan ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota paistamisen aikana.

Ruoan valmistaminen

Käytä pakastettuja ruokia suoraan pakastimesta. Käytä liharuokiin tuoreita elintarvikkeita, mieluiten jääkaappilämpötilasta.

Ohje: Hyvin vähärasvaisesta lihasta tulee mehukkaampaa, kun laitat sen päälle pekoniviipaleita.

Punnitse paino. Tarvitset painoa säätöjä varten. Aseta aina seuraavaksi korkein paino.

Aseta astia rutille. Laita astia aina kylmään uuniin.

Ohjelmat

Kun paisti on valmis, se saa vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.

Huomautus: Painoalue on tietoisesti rajallinen. Tätä suuremmille elintarvikemäärille ei aina ole käytettävissä sopivaa astiaa, ja kypsennystulos ei olisi enää oikea.

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin- korkeus	Asetetta- va paino	Huomautuksia
01 Pizza, ohut pohja	Pakastettu, esi- paistettu	Uunipannu ja lei- vinpaperi	Ei	3	Kokonais- paino	Uunin pitää olla aloitetta- essa kylmä. Noudata toi- sen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita.
02 Pizza, paksu pohja	Pakastettu, esi- paistettu	Uunipannu ja lei- vinpaperi	Ei	3	Kokonais- paino	Uunin pitää olla aloitetta- essa kylmä. Noudata toi- sen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita.
03 Lasagne	Pakaste	Alkuperäispak- kaus	Ei	3	Kokonais- paino	-
04 Ranskalaiset perunat	Pakaste	Uunipannu ja lei- vinpaperi	Ei	3	Kokonais- paino	Aseta vierekkäin uunipan- nuun.
05 Paistovalmiit sämpylät	Pakastettu, esi- paistettu	Uunipannu ja lei- vinpaperi	Ei	3	Kokonais- paino	-
06 Perunagradiini	-	Uunivuoka ilman kantta	Ei	2	Kokonais- paino	-
07 Pastapaistos	Esikypsennetty pasta	Uunivuoka ilman kantta	Ei	2	Kokonais- paino	-
08 Uuniperunat, kokonai- set	Kuorimattomat, jauhoiset perunat	Uunipannu	Ei	3	Kokonais- paino	-

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin- korkeus	Asetetta- va paino	Huomautuksia
09 Vihannespata	Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonais- paino	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
10 Lihapata	-	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonais- paino	Älä ruskista lihaa ennalta
11 Gulassi	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonais- paino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta
12 Kala , kokonainen	Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja	2	Kalan paino	-
13 Broileri , ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Ei	2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
14 Broilerinpalat	Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja	2	Painavimman palan paino	-
15 Kalkkunanrinta	Yhtenä kappa- leena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Kalkkunan- rinnan paino	-
16 Ankka , ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	Ei	2	Ankan paino	-
17 Hanhi , ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	Ei	2	Hanhen paino	-
18 Naudan patapaisti	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
19 Paahtopaisti , medium	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	Ei	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta, laita astiaan rasvapuoli ylöspäin
20 Naudanlihakäärileet	Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Peitä käärileet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Kaikkien täytettyjen käärileiden paino	Älä ruskista lihaa ennalta
21 Lihamureke , tuore	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	Ei	2	Paistin paino	Älä ruskista lihaa ennalta
22 Lampaanreisi , medium	Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
23 Lampaanreisi , täyskypsä	Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
24 Vasikanpaisti , marmoitunut	esim. selys tai ulkopaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
25 Vasikanpaisti , vähärasvainen	esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin- korkeus	Asetetta- va paino	Huomautuksia
26 Kauriinreisi	Luuton, suolattu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihannek- sia	2	Lihan paino	-
27 Kaniini, kokonainen	Paistovalmis, sisältä maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihannek- sia	2	Lihan paino	-
28 Porsaan etuselkä	Luuton, maus- tettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihannek- sia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
29 Porsaanpaisti, kama- ralla	esim. lapa, maus- tettu kamaraan tehty viillot	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihannek- sia	2	Lihan paino	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla
30 Porsaanfilee	Maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihannek- sia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta

Ohjelman asettaminen

Laite valitsee puolestasi optimaalisen uunitoiminnon ja ajan ja lämpötilan asetuksen. Sinun tarvitsee asettaa vain paino.

Paino voidaan asettaa vain ennalta määrätyle painoalueelle.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelmat .
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella **+** tai **-**.
3. Aseta lämpötilanvalitsimella ruoan paino. Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Ohjelman kesto

Voit hakea asettamasi ohjelman keston näyttöön. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä toiminta-ajan symboli. Näppää uudelleen valitsinta , kunnes näytössä näkyy taas ohjelma tai paino.

Ohjelman ennakkoon asetettua kesto ei voi muuttaa.

Jälkikypsennys

Kun ohjelma on päättynyt ja merkkiäni sammunut, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella **+**. Laite jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksilla.

Huomautus: Voit jälkikypsennää niin monta kertaa kuin haluat.

Jos olet kypsennystulokseen tyytyväinen, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ohjelmien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä päättymisen symboli. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella **+**.

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa.

Päättymisaikaa voidaan muuttaa niin kauan kuin laite on odotustilassa.

Jos haluat keskeyttää ohjelman, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Testattu kokeittiossämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laite on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Kondenssiveden muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

Yleisiä ohjeita

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat reseptistä ja määristä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin tosin pinnalta, mutta ei ole sisältä täysin kypsää.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Näin voit säästää energiaa. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

Jos haluat käyttää omaa reseptiäsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä.

Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät energiaa.

Uunitoiminto Pehmeä kiertoilma

Pehmeä kiertoilma on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Pehmeä kiertoilma käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

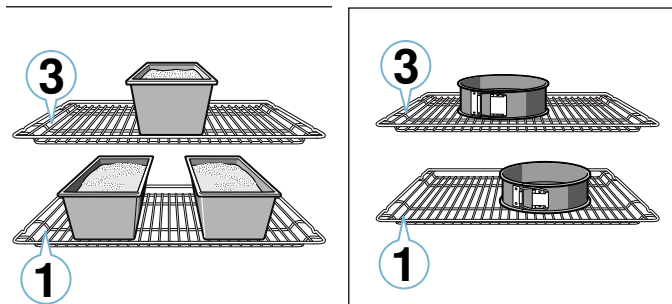
- Korkeus 2, korkea leivonnainen tai vuoka ritalällä
- Korkeus 3, matala leivonnainen tai leivinpelti

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä uunitoimintoa Kiertoilma. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu, korkeus 3
Leivinpelti, korkeus 1
- Vuokat ritalällä
ensimmäinen ritalä: korkeus 3
toinen ritalä: korkeus 1



Paistaminen kolmella tasolla:

- Leivinpelti, korkeus 5
Uunipannu, korkeus 3
Leivinpelti, korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa. Aseta vuokat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Varusteet

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin. → "Varusteet" sivulla 17

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Kakut ja leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Leivontavuokat

Suosittellemme tummien metallisten leivontavuokien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuokia, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuokat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Vuokakakut

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		160-180	50-60
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-80
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka	1		200-240	25-50
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Torvivuokakakku	Torvikakkuvuoka	2		150-170	60-80
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Kakku pellillä

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Sokerikakku täytteellä	Unipannu	3		160-180	20-45
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Unipannu + leivinpelti	3+1		140-160	30-55
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Unipannu	2		170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Unipannu + leivinpelti	3+1		160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Unipannu	2		160-180	60-90
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Unipannu	3		170-180	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Unipannu + leivinpelti	3+1		150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Unipannu	3		160-180	30-50
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Unipannu + leivinpelti	3+1		150-170	40-65
Pullapitko, pullakranssi	Unipannu	2		160-170	35-40
Kääretorttu	Unipannu	2		170-190*	15-20
Struudeli, makea	Unipannu	2		190-210	55-65
Struudeli, pakaste	Unipannu	3		180-200	35-45

* Esilämmitä 10 minuuttia

Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Leipä ja sämpylät

Huomio!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin tai laita vedellä täytettyä astiaa kuuman uunin pohjalle. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

Muutamit ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuossa paistettavia taikinoita.

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Muffinit	Muffinipelti	2		170-190	20-40
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		160-170	30-40
Pienet hiivatakinaleivonnaiset	Uunipannu	3		150-170	25-35
Pienet hiivatakinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	25-40
Lehtitakinaleivonnainen	Uunipannu	3		180-200	20-30
Lehtitakinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	25-35
Lehtitakinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		170-190	30-45
Tuulihatut	Uunipannu	3		190-210	35-50
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	35-45

Pikkuleivät

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	40-55
Pikkuleivät	Uunipannu	3		140-160	20-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	25-35
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-150	30-40
Marengi	Uunipannu	3		80-100	100-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-100*	100-150
Makroonit	Uunipannu	2		100-120	30-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		100-120	35-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		100-120	40-50

* Esilämmitä

Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leipä, 750 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	180-200	50-60
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	200-220	35-50
Leipä, 1500 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	180-200	60-70
Ohutleipä	Uunipannu	3		-	240-250	25-30
Pullat, tuore	Uunipannu	3		-	170-180*	20-30
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		-	160-180*	15-25
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		-	200-220	20-30
Paahtoleipä, kuorrutus, 4 kpl	Ritilä	3		-	200-220	15-20
Paahtoleipä, kuorrutus, 12 kpl	Ritilä	3		-	220-240	15-25

* Esilämmitä

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pizza, tuore	Uunipannu	3		170-190	20-30
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-180	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Uunipannu	2		250-270*	20-30
Pizza, kylmä	Uunipannu	1		180-200*	10-15
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2		190-210	15-20
Pizza, pakaste, ohut pohja, 2 kpl	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja 1 kappale	Ritilä	3		180-200	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja 2 kpl	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	20-30
Minipizzat	Uunipannu	3		190-210	10-20
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Piirakkavuoka	2		190-210	35-45
Ranskalainen omenapiiras	Vuoka	2		170-190	55-65
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	35-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	2		220-240	30-40

* Esilämmitä

Leivontavihjeitä

Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.	Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.
Leivonnainen painuu kokoon.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuokan pohja. Irrota leivonnainen paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Leivonnainen on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Leivonnainen on pinnalta liian vaalea, mutta alhaalta liian tumma.	Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Leivonnainen on pinnalta liian tumma, mutta alhaalta liian vaalea.	Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Pitkänmallisessa vuoassa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.	Älä sijoita kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Leivonnainen on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pelliällä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pelliällä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Leivonnainen näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista leivonnaisen pohja, kun siihen tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.	Anna leivonnaisen jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa leivonnainen uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

Paistokset ja gratiinit

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja paistosten valmistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen kannatinkorkeudesta.

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2		200-220	30-60
Paistos, makea	Vuoka	2		180-200	50-60
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2		150-170	60-80
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Vuoka	3+1		150-160	70-80

Lintu, liha ja kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien, lihan ja kalan kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

Paistaminen rutilällä

Paistaminen rutilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen.

Laita grillipalat suoraan rutilälle. Laita yksittäinen grillipala mieluiten rutilän keskelle.

Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uunitila pysyy puhtaana.

Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään näin talteen. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaana.

Paistaminen astiassa

Varoitus – Särkyvän lasin aiheuttama loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Palamismäärän vaara!

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa ruoat yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat rutilällä: korkeus 2
- Uunipannu, korkeus 3

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa. Aseta vuokat uuniin vierekkäin.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu, liha ja kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Nouda paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun, lihan ja kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka rutilälle. Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia rutilälle.

Linnusta, lihasta ja kalasta voi tulla rapeaa myös kannellisessa paistovuossa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Aseta grillattava elintarvike rutilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin rutilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan rutilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.
- Älä laita grillatessasi leivinpeltiä tai uunipannua ylemmäksi kuin kannatinkorkeudelle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

Paistolämpömittari

Laitteessa on varustuksesta riippuen paistolämpömittari. Paistolämpömittarin avulla voidaan kypsmentää täsmällisesti tiettyyn kypsyyssasteeseen. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin liittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 32

Suosittelut asetusarvot

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu, liha tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.

Lintu

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

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä n. 1-2 cm.

Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.

Lintu

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Broileri, 1,3 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	30-35
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	20-25
Ankka, 2 kg	Ritilä	2		190-210	100-110
Ankanrinta, medium, à 300 g	Ritilä	3		240-260	30-40
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	80-100

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

Liha

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. $\frac{1}{2}$ cm.

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistin paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara alaspäin.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Paistaminen ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Liha ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsmentämistä. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

Kala

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtaoo helposti.

Laita astiaan kaksi, kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	90-100

Liha

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Vaihe	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		-	180-200	140-160
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		-	170-190	190-200
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	190-210	130-140
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4		-	3	20-25**
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	3		-	210-220	45-55
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	200-220	100-120
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	200-220	60-70
Jauheliha, paksuus 3-4 cm	Ritilä	4		-	3	25-30**
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	180-200	120-140
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	210-230	130-150
Lampaanreihi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	170-190	70-80*
Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		-	180-190	45-55*/**
Grillimakkarat	Ritilä	3		-	3	20-25**
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		-	170-180	70-80

* Kääntämättä

** Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

Kala

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	à n. 300 g	Ritilä	2		2	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		170-190	50-60
Kalapihvi, paksuus 3 cm		Ritilä	3		2	20-25

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuossa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut ja/tai paisti on liian kuiva.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvittaessa paistoaikaa.
Kuori on liian ohut.	Nosta lämpötilaa tai kytke paistojen loputtua hetkeksi grilli päälle.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.
Liha palaa haudutettaessa.	Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.
Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.	Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäessä. Käytä grillipihtejä.

Vihannekset ja lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

Löydät tästä kohdasta tietoja grillivihannesten, perunoiden ja pakastettujen perunatuotteiden valmistamisesta.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	10-20
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	45-60
Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, kroketit, perunataskut, rösti	Uunipannu	3		200-220	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	30-40

Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.
Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.

2. Sekoita joukkoon 30 g (n. 1 rkl) jogurttia (jääkaappikylmänä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin kannellisiin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Toiminta-aika
Jogurtti	Kuppi / lasi	Uunitilan pohja		-	4-5h

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

Yleisiä tietoja	■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista n. 400-600 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu ja niistä tulee rapeita.

Matalalämpökypsennys

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsentämistä alhaisessa lämpötilassa. Sitä kutsutaan myös slow cooking -kypsennykseksi.

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureat osat), jotka halutaan kypsentää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti

lämpimänä. Lihaa ei tarvitse kypsentämisen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvasta kehittyy miedossa kypsennyksessä voimakas ominaismaku. Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

Lihaa voidaan leikata heti matalakypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita. Kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa, mutta se ei ole raakaa tai liian vähän kypsennettyä.

Matalalämpökypsennyksen lämpötila ja kypsennysaika riippuvat lihan koosta, paksuudesta ja laadusta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Huomautus: Ajastettu käyttö, jossa määritetään päättymisaika, ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

Astia

Käytä matalia astioita, esimerkiksi posliinista tai lasista tarjoilulautasta. Laita astia uuniin, kun uunin esilämmitys aloitetaan.

Laita kanneton astia aina rutilälle korkeudelle 2.

Löydät lisätietoja matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä säätötaulukon lopussa.

Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmitä hyvin astia uunin sisällä noin 15 minuutin ajan.

Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla ja riittävän pitkään joka puolelta, myös päädyistä. Laita liha sen jälkeen välittömästi lämmitettyyn astiaan. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä matalalämpötoiminnolla.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Ruskistusai- ka minuutteina	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Ankanrinta, à 300 g	Kanneton astia	2		6-8	95*	60-70
Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä	Kanneton astia	2		4	120*	80-110
Kalkkunanrinta, luuton, 6,5-8,5 cm paksu, 1 kg, täyskypsä	Kanneton astia	2		6-8	120*	140-180
Porsaanfileepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	85*	150-210
Porsaanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	85*	75-100
Naudan ulkopaisti, 6-7 cm paksu, 1,5 kg, täyskypsä	Kanneton astia	2		6-8	100*	160-220
Naudanfilee, 4-6 cm paksu, 1 kg	Kanneton astia	2		6-8	85*	90-150
Paahtopaisti, 5-6 cm paksu, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	85*	150-210
Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	50-90
Vasikan sisäpaisti, 7-10 cm paksu, 1,5 kg	Kanneton astia	2		6-8	85*	250-310
Vasikanfilee, kokonainen	Kanneton astia	2		4-6	85*	100-160
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Kanneton astia	2		4	80*	50-70
Lampaanselykset, ilman luuta, à 200 g	Kanneton astia	2		4	85*	30-70
Lampaanreisi luuton, 1 kg, sidottu	Kanneton astia	2		6-8	95*	100-160

* Esilämmittä

Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

Ankanrintan matalalämpökypsennys.	Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grillaa matalalämpökypsennyksen jälkeen 3-5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea.
Matalalämpötoiminnolla kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha.	Jotta liha ei jäähdä niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.

Kuivaaminen

Kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita rutilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne huolellisesti.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole rutilällä päällekkäin.

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöppätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti rutilälle.

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 rutilä: korkeus 3
- 2 rutilää: korkeus 3+1

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivatut elintarvikkeet paperista heti kuivaamisen jälkeen.

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Lämpötila ja kesto riippuvat elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuemmaksi leikkaat elintarvikkeet, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin niiden aromit säilyvät. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Varusteet	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää		80	4-8
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää		80	4-7
Sienet, viipaleina	1-2 ritilää		80	5-8
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää		60	2-5

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 virheetömiä 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.

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.

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 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.
 4. Sulje lasipurkit hakasilla.
- Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätö

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

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 umpioituneet hedelmät happanevat.

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.

Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

Taikinan kohottaminen

Laita taikina kuumuutta kestäväan kulhoon ja pistä kulho ritilälle. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Älä avaa uuninluukkuja kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Älä peitä taikinaa.

Kohotuksen aikana muodostuu lauhdevettä ja luukun lasi huuruuntuu. Pyyhi uunitila kuivaksi taikinan

kohottamisen jälkeen. Irrota kalkkijäämät etiketit ja pyyhi pinnat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Ruokalaji	Varusteet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika min
Hiivataikina, kevyt	Kulho	2		1.	35-40	25-30
	Leivinpelti	2		2.	35-40	10-20
Hiivataikina, raskas ja rasvainen	Kulho	2		1.	35-40	60-75
	Kuumankestävä astia	2		2.	35-40	45-60

Sulatus

Soveltuu pakastettujen hedelmien, vihannesten ja leivonnaisten sulattamiseen. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa. Ei sovellu kreemi- tai kermakakuille.

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 rutilä: korkeus 2
- 2 rutilää: korkeus 3+1

Ohje: Litteät pakasteet tai annospakkaukset sulavat nopeammin kuin yhtenä isona kappaleena pakastetut elintarvikkeet.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois laitteesta.

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

Pakaste	Varusteet	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Rutilä	2		Lämpötilanvalvinta ei kytketä päälle

Lämpimänäpito

Voit pitää valmiiksi kypsennettyjä ruokia lämpimänä ylä-/alalämpötoiminnolla 70 °C:ssa. Vältä näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Peitä ruoka tarvittaessa.

Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

Leivonta

Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu, korkeus 3
- Leivinpelti, korkeus 1
- Vuokat rutilällä
- ensimmäinen rutilä: korkeus 3
- toinen rutilä: korkeus 1

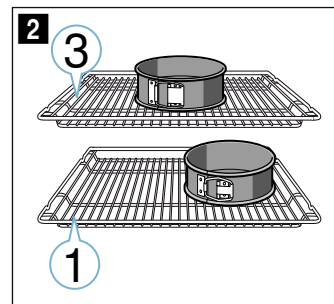
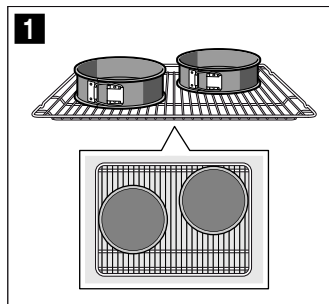
Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti, korkeus 5
- Uunipannu, korkeus 3

- Leivinpelti: korkeus 1

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

- Yhdellä tasolla (kuva 1)
- Kahdella tasolla (kuva 2)



Huomautuksia

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Grillaus

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Leivonta

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	25-35
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	35-50
Pikkuleivät	Uunipannu	3		160-170*	20-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160*	30-40
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-150*	35-55
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Esilämmitä, älä käytä pikakuumennustoimintoa

Grillaus

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika minuut- teina
Paahtoleivän paahtaminen esilämmitä 10 min	Ritilä	5		3	0,2-1,5
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl * Älä esilämmitä	Ritilä	4		3	25-30*

* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001315161

211198(E)