



BOSCH

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



Vapaasti seisova liesi

HKT59G2.0W, HKS59G2.0W

[fi] Käyttöohje

Vapaasti seisova liesi

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4
	Tärkeitä turvaohjeita	5
	Halogeenilamppu	6
	Paistolämpömittari	6
	Vaurioiden syyt	7
	Keittotaso	7
	Uunin vauriot	7
	Sokkelilaatikon vauriot	7
	Ympäristönsuojelu	8
	Energiansäästö	8
	Energiansäästö keittotasoa käytettäessä	8
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	9
	Asennus ja liitäntä	9
	Sähköliitäntä	9
	Viereiset kalusteet	9
	Seinäkiinnitys	10
	Luukun lukitsin	10
	Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet	10
	Tutustuminen laitteeseen	11
	Yleistä	11
	Keittoalue	11
	Ohjauspaneeli	12
	Uunitila	13
	Varusteet	14
	Mukana toimitetut varusteet	14
	Varusteiden asettaminen uuniin	14
	Lisävarusteet	14
	Ennen ensimmäistä käyttöä	15
	Ensimmäinen käyttöönotto	15
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	15
	Uunin säätäminen	16
	Toimi näin	16
	Suuri kaksitoimikeittoalue ja paistoalue	16
	Keittotaulukko	16
	Koneen käyttö	17
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	17
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	17
	Pikakuumennus	18
	Aikatoiminnot	18
	Toiminta-ajan asettaminen	18
	Päätymisajan asettaminen	19
	Hälyttimen asetus	20
	Kellonajan asettaminen	20
	Paistolämpömittari	21
	Uunitoiminnot	21
	Paistolämpömittarin pistäminen elintarvikkeeseen	21
	Sisälämpötilan asettaminen	21
	Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat	22
	Lapsilukko	22
	Aktivointi ja deaktivointi	22
	Perusasetukset	23
	Perusasetukset	23
	Perusasetusten muuttaminen	23
	Puhdistus	24
	Puhdistusaine	24
	Uunitilan pinnat	25
	Laitteen pitäminen puhtaana	26
	Puhdistusavustin	26
	Puhdistusavustimen asettaminen	26
	Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen	26
	Ristikot	27
	Ristikoiden irrotus ja asennus	27
	Laitteen luukku	27
	Uuninluukun irrotus ja asennus	27
	Luukun lasien irrotus ja asennus	28
	Luukun lisäsuoja	28
	Mitä tehdä häiriön sattuessa?	29
	Toimintahäiriöiden korjaaminen itse	29
	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	29
	Huoltopalvelu	30
	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	30
	Ohjelmat	30
	Astia	30
	Ruoan valmistaminen	30
	Ohjelmat	30
	Ohjelman asettaminen	31

**Testattu koekeittiössämme 32**

Yleisiä ohjeita	32
Kakut ja leivonnaiset	33
Paistokset ja gratiinit	36
Lintu, liha ja kala	37
Vihannekset ja lisukkeet	39
Jogurtti	40
Akryyliamidi elintarvikkeissa	40
Kuivaaminen	40
Umpioiminen	41
Taikin kohotus	41
Sulatus	42
Testiruoat	42

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 liitännästä 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 suojaruuvareita tai lasten turvaristikkoja. 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.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 14

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- 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 kumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason 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.

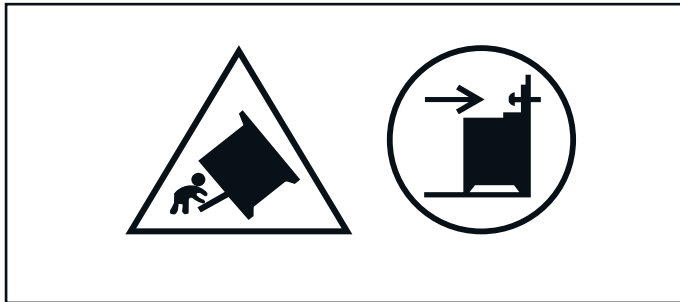
Varoitus – Palovamman vaara!

- 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.
- 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.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- 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. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. 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.

Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

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.

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiastiat sulavat kuumen keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. 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. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu. → "Puhdistus" sivulla 24

- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Grillaus: älä laita leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin tasolle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja vaurioittaa emalia, kun otat sen pois uunista. Grillaa korkeudella 4 ja 5 vain suoraan ritalällä.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

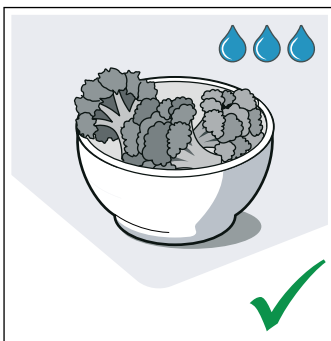
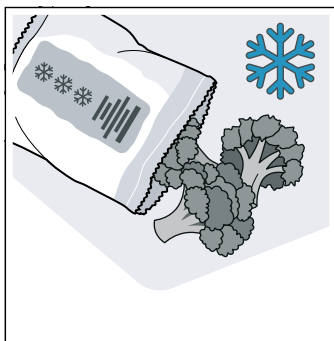
Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Ympäristönsuojelu

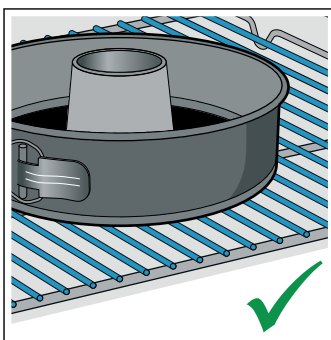
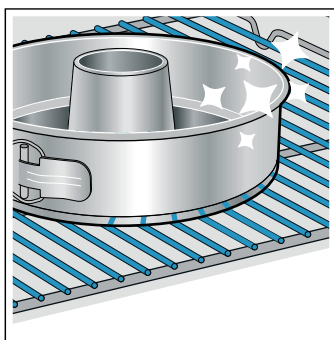
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

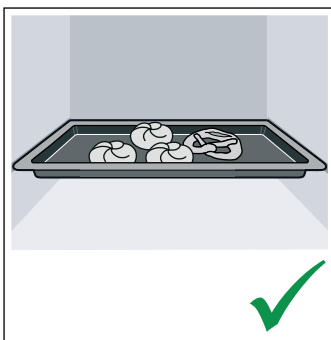
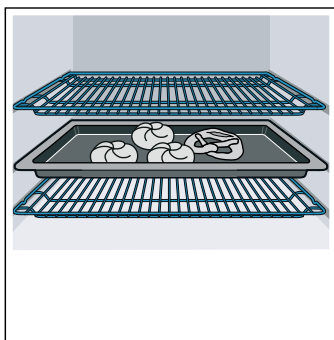
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



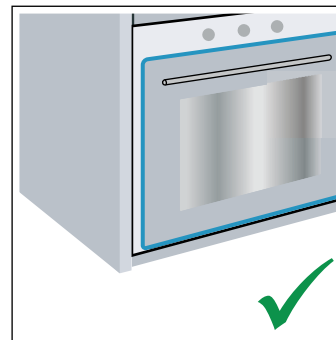
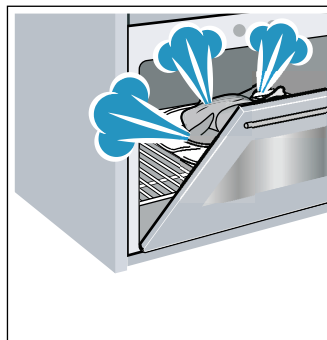
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



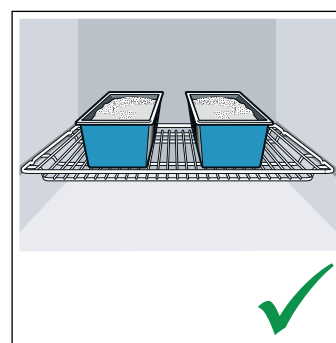
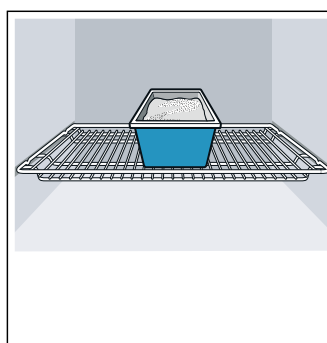
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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.

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määriille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä jälkilämpö hyödyksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

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.



Asennus ja liitäntä

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

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

Huomio!

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



Varoitus – Hengenvaara!

Jännitteisten 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 liitäntään on käytettävä tyyppin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Viereiset kalusteet

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

Seinäkiinnitys

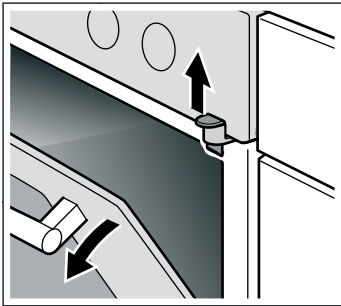
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

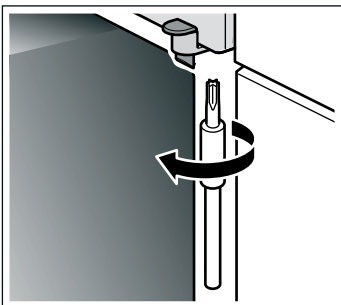
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



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 sisäsivun 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.

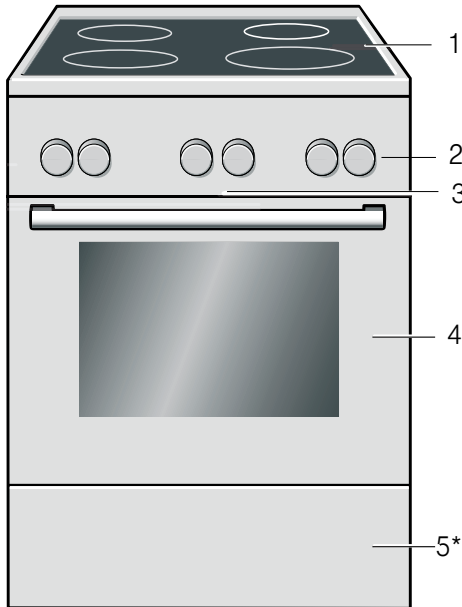
Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laiteen päälle mitään painavia esineitä.

Tutustuminen laitteeseen

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

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



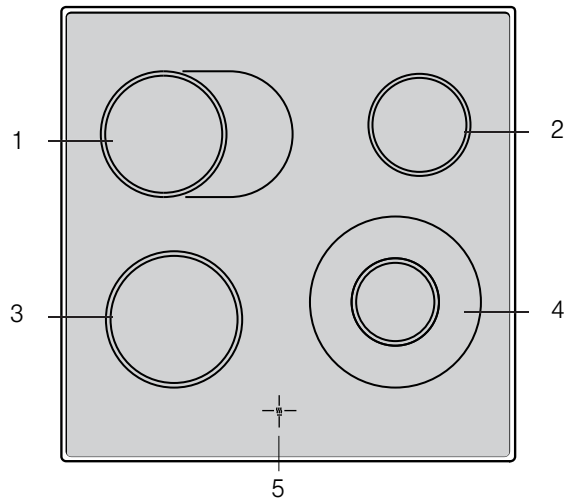
Selostukset

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

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

1	Keittoalue 17 cm tai paistoalue 17x26 cm
2	Keittoalue 14,5 cm
3	Keittoalue 18 cm
4	Kaksitoimikeittoalue 21 ja 12 cm
5	Jälkilämmön näyttö

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Vaikka keittotaso on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä.

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, näppäämällä useita kertoja.

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

Uuni- toiminto	Käyttö
 3D-kiertoilma	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Pehmeä kiertoilma	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	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
 Alalämpö	Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.
 Grilli, suuri pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Kiertoilmagrillaus	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Ylä-/alalämpö	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 käytettävällä kypsennettäessä.

Muut toiminnot

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

Toiminto	Käyttö
 Pikakuuennus	Uunitilan nopea esilämmitys, ilman varusteita.
 Uunivalo	Uunivalon kytkeminen päälle, ilman toimintoa. Helpottaa esimerkiksi uunitilan puhdistamista.
 Ohjelmat	Useille ruoille on laitteessa ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi. → "Ohjelmat" sivulla 30

–	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.
kg	Paino	Painon valinta ohjelmien yhteydessä.
	Lapsilukko	Uunitoimintojen esto ja eston purkaminen ohjauspaneelissa.

Näyttö

Arvo, joka on juuri säädettävissä tai kuluu parhaillaan, on näytössä etualalla.

Käyttäaksesi yksittäisiä aikatoimintoja näppää useita kertoja valitsinta . Parhaillaan etualalla olevan arvon osoituksena on punainen palkki kyseisen symbolin yläpuolella tai alapuolella.

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

Lämpötila

Uunitilan lämpötila asetetaan lämpötilanvalitsimella. Sillä valitaan lisäksi muiden toimintojen tehoja.

Lämpötila-asetusten yli 250 °C kohdalla laite laskee lämpötilan n. 10 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 240 °C. Jos laitteessa on uunitoiminto Ylä-/alalämpö tai Alalämpö, lämpötilaa ei tuolloin lasketa.

Asento		Merkitys
●	Nolla-asento	Laite ei kuumene.
50-275	Lämpötila-alue	Asetettavissa oleva lämpötila uunissa °C.
1, 2, 3 tai I, II, III	Grillaustehot	Asetettavissa olevat grillaustehot, suuri pinta ☐ ja pieni pinta ☐ (laitteen mallista riippuen). Teho 1 = pieni Teho 2 = keski Teho 3 = täysi
☒	Ohjelmat	Ohjelmatoiminnon asetus.

Lämpötilanäyttö

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

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viivan kaikki kolme kenttää ovat täyttyneet punaisiksi.

Toiminnon kuumennusvaiheiden kuluessa viiva lyhenee yhden vaiheen verran.



Huomautus: Termisen hitauden takia näytössä oleva lämpötila voi poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

Asetus		Merkitys
0	Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9	Tehoalueet	1 = pienin teho 9 = suurin teho
☐	Lisäaluekytkentä	Paistoalueen kytkeminen käyttöön.
☉	Lisäaluekytkentä	Suuren kaksitoimikeittoalueen kytkeminen käyttöön

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

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 käyttö lopetetaan toimintovalitsimella, se kytkeytyy pois päältä.

Toimintovalitsimessa olevalla uunivalon asennolla voit kytkeä valon päälle ilman, että uuni kuumenee. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdisttaessasi.

Jäähdytyspuhallin

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

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

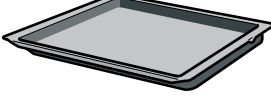
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

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 uunivuolle. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruokille.
	Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
	Uunipannu Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
	Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö on selostettu aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 21

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

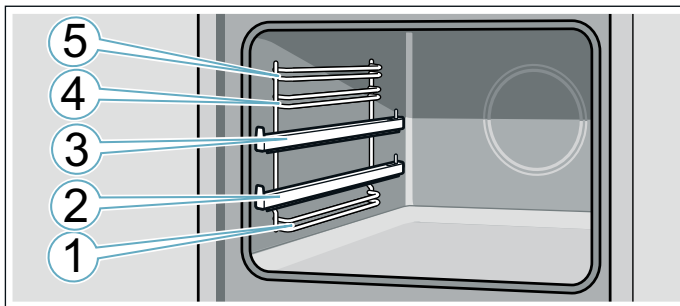
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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.

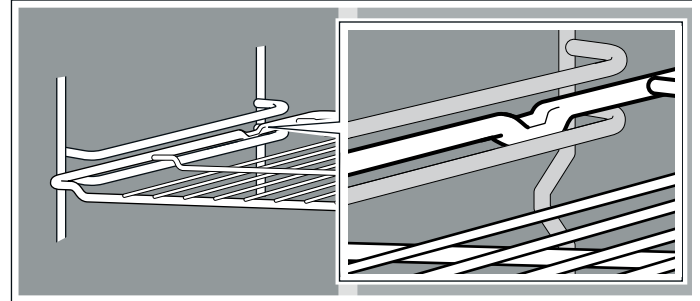


Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu. Kannattimilla voit vetää varusteen pidemmälle ulos.

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

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



Huomautuksia

- Pidä leivinpellin sivuilta molemmiin käsiin 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.

Saatavuudessa 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 30

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Uunipannu

Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.

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. Vahvasta 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 17

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.



Uunin säätäminen

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

Toimi näin

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

Asento 0 = pois

Asento 1 = pienin teho

Asento 9 = suurin teho.

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

Suuri kaksitoimikeittoalue ja paistoalue

Voit muuttaa näiden keittoalueiden kokoa.

Suuren alueen kytkeminen käyttöön

Käännä keittoalueen tehonvalitsin asentoon 9 saakka - tunnet siinä pienen vasteen - ja edelleen symboliin

☉ = suuri kaksitoimikeittoalue tai

☺ = paistoalue

Kierrä sitten heti takaisinpäin haluamasi tehoalueen kohdalle.

Pienen alueen kytkeminen takaisin

Käännä keittoalueen tehonvalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen.

Pienellä kaksitoimikeittoalueella voit lämmittää erityisen hyvin pieniä määriä.

Huomio!

Älä käännä koskaan symbolin ☉ tai ☺ yli kohtaan 0.

Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsytysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Sulatus		
Suklaa, kuorrute, liivate	1	-
Voi	1-2	-
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Pata (esim. linssipata)	1-2	-
Maito**	1-2	-
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Knöödelit, mykyt	4*	20-30 min
Kala	3*	10-15 min
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1	3-6 min
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)	3	15-30 min
Kuoriperunat	3-4	25-30 min
Kuoritut perunat	3-4	15-25 min
Pastatuotteet	5*	6-10 min
Pataruoka, keitot	3-4	15-60 min
Vihannekset	3-4	10-20 min
Vihannekset, pakastetut	3-4	10-20 min
Kypsennys painekattilassa	3-4	-
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		

	Kypsennysteho	Kypsennysaika minuutteina
Haudutus		
Kääryleet	3-4	50-60 min
Patapaisti	3-4	60-100 min
Gulassi	3-4	50-60 min
Paistaminen**		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6-7	6-10 min
Leike, pakastettu	6-7	8-12 min
Pihvi (3 cm paksu)	7-8	8-12 min
Kala ja kalafilee paneroimaton	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee paneroitu	4-5	8-20 min
Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuiкот	6-7	8-12 min
Pannuruoat pakastetut	6-7	6-10 min
Ohukaiset	5-6	paista kypsäksi
* kypsennys ilman kantta		
** ilman kantta		



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

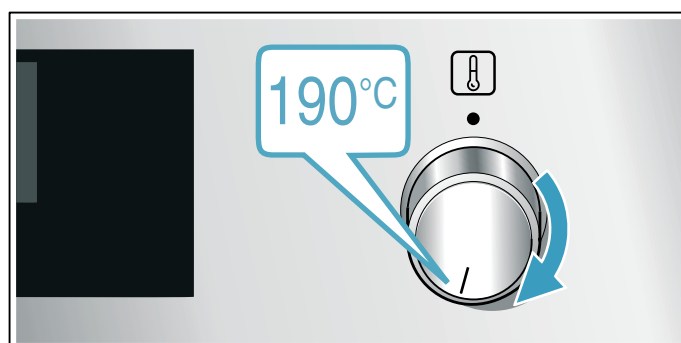
Laitteen asetusten tekeminen on helppoa toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

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 18

Muuttaminen

Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa.

Käytä sen jälkeen mieluiten:

- 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 toimintovalitsin kohtaan .
2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila. Uuni alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki. 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. Laitte 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 uunitoiminnot, 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 näppäimellä valitsinta .

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 23

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.

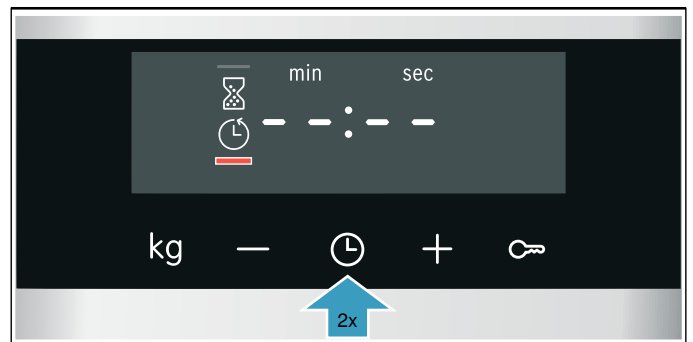
Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, toiminta-aika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta:

Näppäimen kohdalla 10 minuuttia ja näppäimen kohdalla 30 minuuttia.

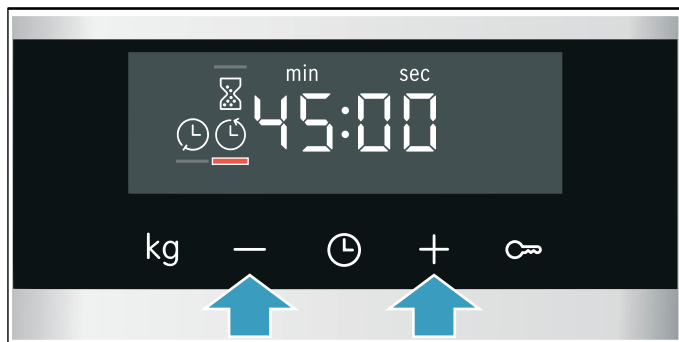
Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

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.

Monissa laitteissa toiminta-aika kuluu taustalla. Valitsimella ⌚ voit hakea toiminta-ajan näyttöön.

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.

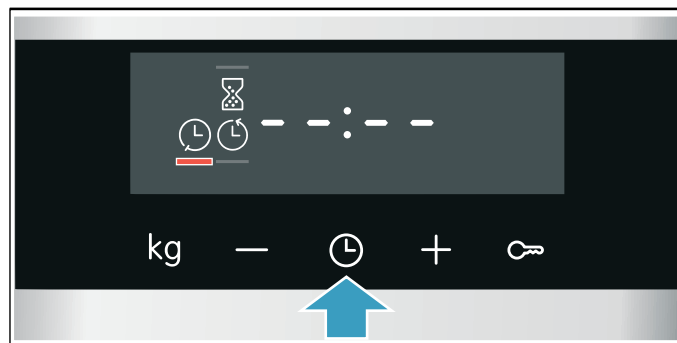
Huomautuksia

- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi muuten enää oikea.
- Grillitoimintoa käyttävien uunitoimintojen yhteydessä päättymisaikaa ei voi asettaa.

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.

Monissa laitteissa toiminta-aika kuluu taustalla. Valitsimella ⌚ voit hakea toiminta-ajan näyttöön.

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 muuten enää oikea.

Jos haluat keskeyttää, aseta päättymisaika valitsimella – takaisinpäin tähänhetkiseen 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 suurenevät 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 23*

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 liitettyä epäsoveliaan uunitoiminnot, 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 vaurioidu, 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.

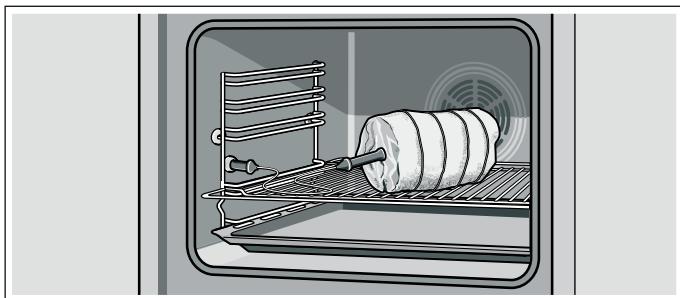
Varoitus – Sähköiskun vaara!

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.

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

1. Liitä paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uunin luukku. Älä jätä johtoa puristuksiin!
2. Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto. Näytössä on merkittynä symboli ja sisälämpötilan näyttö ilmestyy näyttöön.
3. Aseta sisälämpötila valitsimella – tai +. Ehdotettu arvo on molempien valitsimien kohdalla 60 °C.
4. Aseta lämpötilanvalitsimella uunin lämpötila. Aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun paistotuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä on tämänhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu lämpötila, esim. 75 °C | 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. Laite kuumenee edelleen ilman sisälämpötilan mittausta.

Voit muuttaa uunitoiminnot 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 32

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 23
- Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.
- Lapsilukko ei ole sähkökatkon jälkeen enää aktiivinen.

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 kuluu 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
c 1 Kellonajan näyttö	0 = Kellonajan poistaminen näytöstä 1 = Kellonajan näyttö*
c 2 Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käynti-ajan päättymisen jälkeen	1 = n. 10 sekuntia 2 = n. 30 sekuntia* 3 = n. 2 minuuttia
c 3 Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä*
c 4 Jäähdytyspuhaltimen jälki-käynti	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen 3 = pitkä* 4 = erikoispitkä
c 5 Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = n. 3 sekuntia* 2 = n. 6 sekuntia 3 = n. 10 sekuntia
c 6 Lapsilukituksen aktivointi mahdollista	0 = ei 1 = kyllä*
c 7 Veden kovuus**	0 = pehmennetty 1 = pehmeä (enint. 1,3 mmol/l) 2 = keski (1,3 - 2,5 mmol/l) 3 = kova (2,5 - 3,8 mmol/l) 4 = erittäin kova* (yli 3,8 mmol/l)

* 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. **c 1 1**.
2. Muuta tarvittaessa asetusta valitsimella **-** tai **+**.
3. Vahvasta valitsimella . Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus.
4. Käy valitsimella  tällä tavalla läpi kaikki perusasetukset ja muuta niitä tarvittaessa valitsimella **-** tai **+**.
5. Vahvasta lopuksi painamalla valitsinta  uudelleen n. 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia uudelleen milloin tahansa.

Huomautus: Sähkökatkon sattuessa perusasetukset palautuvat tehdasasetuksiin.



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!

Laitte 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 kivioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- 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, muov- ja painokuvioit pinnat* (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta 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!

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, 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.
Kaasukeitto- 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 kaasupoltin 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.
Sähkökeitto- ja keittotason* (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. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.  Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisaara. Laita suojaus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen)	Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.  Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisaara. Laita suojaus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Lasilevy	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa. Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa Uuninluukun irrotus ja asennus olevia ohjeita!
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.
Keittoalue	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. ⚠ Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa Itsepuhdistus olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille.
Uunilampun lasisuojaus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Ristikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa Ristikon irrotus ja asennus olevia ohjeita! Teleskoopikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Alue	Puhdistusaine
Välineet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa. 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.

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

Huomautuksia

- Laitteen etupuoella esiintyy pieniä väreroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät 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.

Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta.

Pohja, katto ja sivuosat ovat emaloidut ja niiden pinta on sileä.

Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella tai etikkavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

Huomautus: Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaishalla keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne kuumennusmenetelmällä.

Säätäminen

Poista ensin ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunista. Puhdista uunitilan sileät emalipinnat, laitteen luukun sisäpuoli ja uunilampun lasisuojaus.

1. Valitse uunitoiminto 3D-kiertoilma.
2. Aseta maksimilämpötila.
3. Käynnistä toiminto ja anna sen jatkua vähintään 1 tunnin ajan.

Keramiikkakerros regeneroituu.

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

Huomautus: Pinnoille voi muodostua käytön aikana punertavia tahroja. Ne eivät ole ruostetta, vaan elintarvikejäämiä. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

Laitteen pitäminen puhtaana

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

Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin liottaa lian höyrystämällä astianpesuaineliuosta. Lika on sen jälkeen helpompi poistaa.

Puhdistusavustimen asettaminen

Edellytys: Uunitila on kokonaan jäähtynyt.

Varoitus – Palovamman vaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraan vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle. Älä käytä tislattua vettä.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .
4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
5. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että näytössä on merkittyinä .
6. Aseta toiminta-aika valitsimella – tai + arvoon 4 . Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu. Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
7. Kytke laite pois päältä ja anna sen jäähtyä n. 20 minuuttia.

Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen

Huomio!

Uunitilaan pitkäksi aikaa jäävä kosteus aiheuttaa korroosiota.

Kun olet käyttänyt puhdistusavustinta, pyyhi uunitila ja anna sen jäähtyä kokonaan.

Edellytys: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäämät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - Jätä laitteen luukku puoliavoimeen asentoon, n. 30°, n. 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu.
 - Jos haluat kuivata uunitilan nopeasti, kuumenna laitetta luukku avoimena n. 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-Heißluft**  ja lämpötilassa 50 °C.

Ristikot

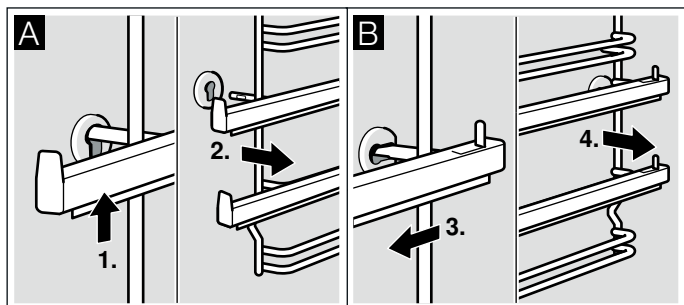
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

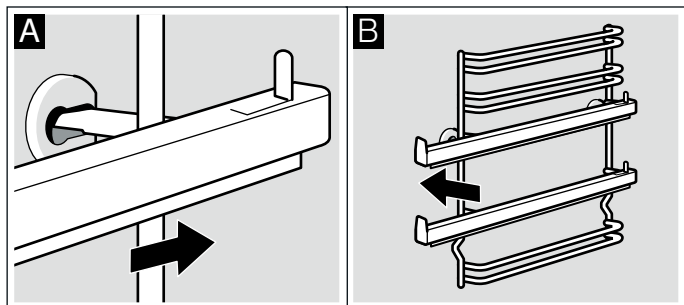
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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



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

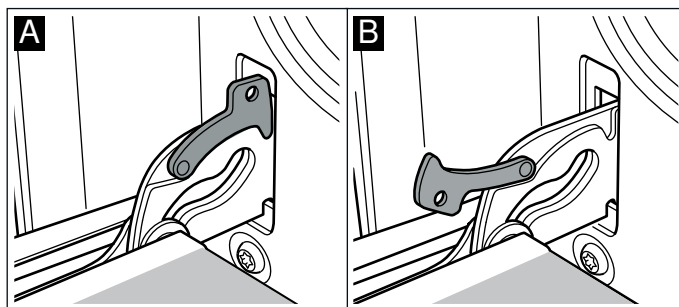
Laitteen luukku

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.

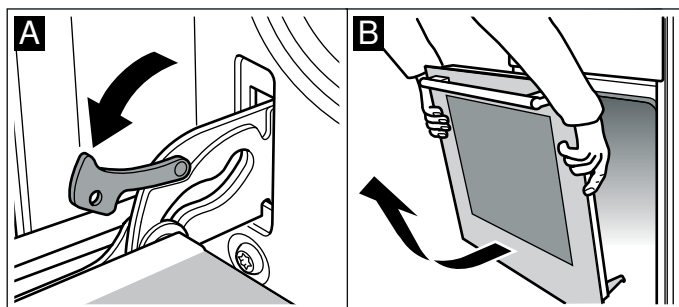


⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

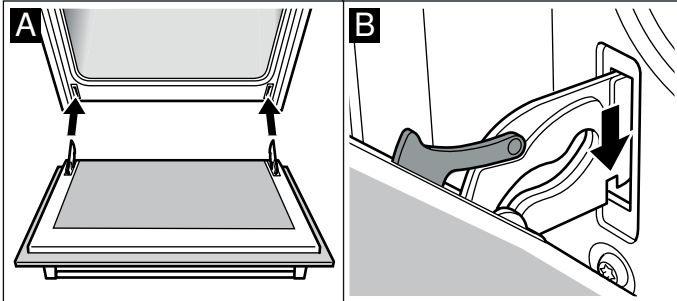
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



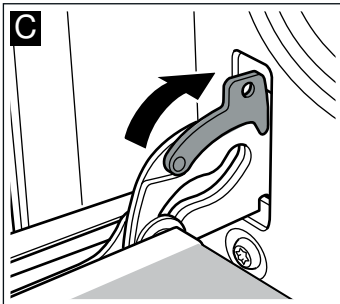
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista 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 – Loukkaantumiswaara!

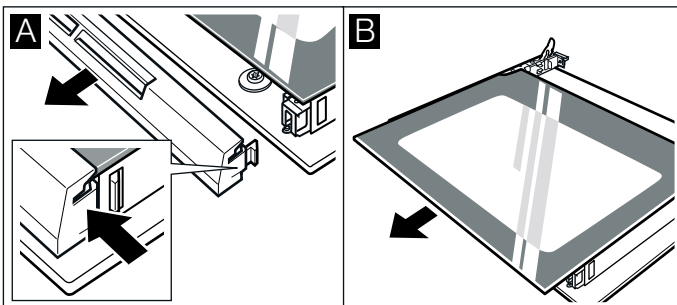
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

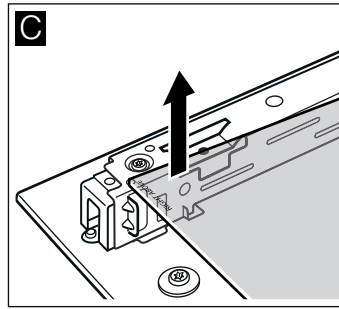
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suojuks irti. Paina tätä varten sormilla kieleke vasemmalla ja oikealla sisään (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva B).



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

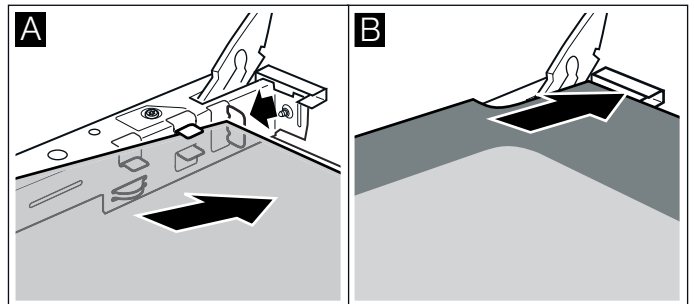
Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

Asennus

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

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



3. Laita suojuks paikalleen ja paina se kiinni.
4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Luukun lisäsuoja

Uuninluukun lämpötila voi nousta hyvin korkeaksi kun valmistetaan ruokia, joiden kypsennysaika on pitkä.

Kun uuni on käytössä, pidä pikkulapset poissa uunin läheltä ja valvo heidän toimiaan.

Saatavana on lisäsuojia, jotka estävät koskemasta uuninluukkuihin. Jos lapset pääsevät oleskelemaan uunin lähellä, ota nämä suojavarusteet käyttöön.

Voit hankkia tämän lisävarusteen (11023590) huoltopalvelusta.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

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 32

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laitte 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.

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 30

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.

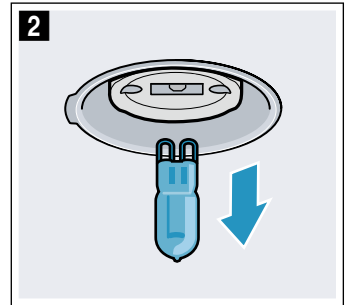
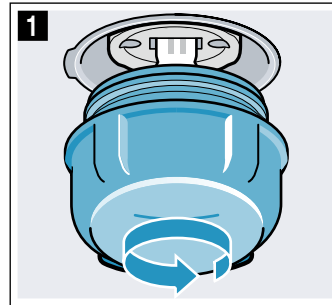
Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

1. Laita vahinkojen välttämiseksi kylmään uuniin keittiöpyyhe.
2. Irrota lasisuojaus vasemmalle kiertäen (kuva 1).
3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva 2). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kunnolla paikalleen.



4. Kierrä lasisuojaus taas paikalleen. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas takaisin paikalleen ennen kuin kierrät lasisuojuksen kiinni.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.



Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin välttyt 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 takuuajana.

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 alumiinipainevalua, 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 muovivia olevat tai muovisilla kädensijoilla varustetut astiat eivät ole sopivia.

Astian koko:

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

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

Ruoan valmistaminen

Käytä 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 rutilälle. 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.

Paino voidaan asettaa välille 0,5 kg und 2,5 kg.

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	Asetettava paino	Huomautuksia
01 Broileri, ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Ei	2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
02 Kalkkunanrinta	Yhtenä kappa-leena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Kalkkunanrintan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
03 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)
04 Gulassi	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihanneksen kera	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonais-paino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta.
05 Lihamureke, tuore	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	Ei	2	Paistin paino	-
06 Naudan patapaisti	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Liha paino	Älä ruskista lihaa ennalta
07 Naudanlihakäärle	Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Peitä käärleet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Kaikkien täytettyjen käärleiden paino	Älä ruskista lihaa ennalta
08 Lampaanreisi, täyskypsä	Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Liha paino	Älä ruskista lihaa ennalta
09 Vasikanpaisti, vähärasvainen	esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Liha paino	Älä ruskista lihaa ennalta
10 Porsaan niskapala	Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Liha paino	Älä ruskista lihaa ennalta

Ohjelman asettaminen

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

Paino voidaan asettaa vain ennalta määrätyle painoalueelle.

1. Aseta toimintovalitsin ja lämpötilanvalitsin ohjelmien  kohdalle.
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella **+** tai **-**.
3. Näppää valitsinta **kg**.

4. Aseta ruoan paino valitsimella **+** tai **-**.

Kun paino on otettu käyttöön, näyttöön ilmestyy laskettu toiminta-aika. Tarvittaessa voit siirtyä takaisin ohjelmaan valitsimella **kg**.

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

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

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

Ohjelman kesto

Laite laskee automaattisesti asettamasi ohjelman keston. Se ilmestyy näyttöön, kun olet asettanut painon valittua ohjelmaa varten.

Ohjelman kestoa 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 alempaa 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. Kypsennäminen 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. Valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C. 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:

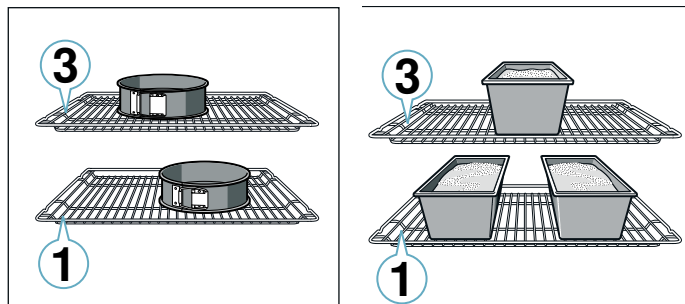
- Korkeus 2, korkea leivonnainen tai vuoka ritilällä
- Korkeus 3, matala leivonnainen tai leivinpelti

Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu, korkeus 3
Leivinpelti, korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1



Paistaminen kolmella tasolla:

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

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

Varusteet

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

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
Hiiyataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Torvivuokakakku	Torvikakkuvuoka	2		150-170	60-80

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin. → "Varusteet" sivulla 14

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.

Leivontavuoat

Suosittelemme tummien metallisten leivontavuoalien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuoalia, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

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.

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

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

* Esilämmitä 10 minuuttia

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 hiivataikinalivonnaiset	Uunipannu	3		150-170	25-35
Pienet hiivataikinalivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	25-40
Lehtitaikinalivonnainen	Uunipannu	3		180-200	20-30
Lehtitaikinalivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	25-35
Lehtitaikinalivonnaiset, 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
Pursotin pikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	30-40
Pursotin pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-45
Pursotin pikkuleivät, 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

* Esilämmitä

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Marenki	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 irtopohjavuon 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 pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	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 kypsyminen 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.

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa ruoat yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu, korkeus 3

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

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 kypsentämiseen. 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 – Palamisvamman 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.

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 kypsennysaika.

Noudata 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 paistovuokassa. 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 kypsentää 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 21

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. ½ - ⅔.

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.

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

Liha

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonihiivuja.

Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. ½ 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.

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

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsennystä. 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, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

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

Lintu

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	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
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	Kannatin- korkeus	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
Jauhelihapihvi, korkeus 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
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	170-190	70-80*

* Kääntämättä

** Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
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 as- tiat	Korkeus	Uunitoimin- to	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto mi- nuutteina
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 paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel- len 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	Kannatinkorkeus	Uunitointo	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 kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu ja niistä tulee rapeita.

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 rutille leivinpapieria tai voipapieria. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne huolellisesti.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpapierille 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 rutille.

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, kypsytydestä 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	Uunitointo	Lämpötila °C	Aika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, rutilää kohti 200 g)	1-2 rutilää		80	4-8
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöppäty	1-2 rutilää		80	4-7
Sienet, viipaleina	1-2 rutilää		80	5-8
Yrtit, puhdistettu	1-2 rutilää		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 virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Varmista, että lasipurkit kuplivat kunnolla ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä.

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 umpioidut 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 rutilälle. 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 etikkatilkalla ja pyyhi pinnat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Jos aiot esilämmittää uunin ennen leivonnaisten paistamista, kohota leivonnaiset lämpimässä paikassa laitteen ulkopuolella.

Lämpötila ja kohotusaika riippuvat aineiden tyypistä ja määristä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Vaihe	Lämpötila °C	Aika minutteina
Hiivataikina, kevyt	Kulho	2		1.	-*	25-30
	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		2.	-*	10-20
Hiivataikina, raskas ja rasvainen	Kulho	2		1.	-*	60-75
	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		2.	-*	45-60

* Kuumenna toiminnolla lämpötilaan 50 °C

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 ritilä: korkeus 2
- 2 ritilää: 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 ritilälle.

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	Uunitointo	Lämpötila
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		Lämpötilanvalitsinta ei kytketä päälle

Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

Leivonta

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

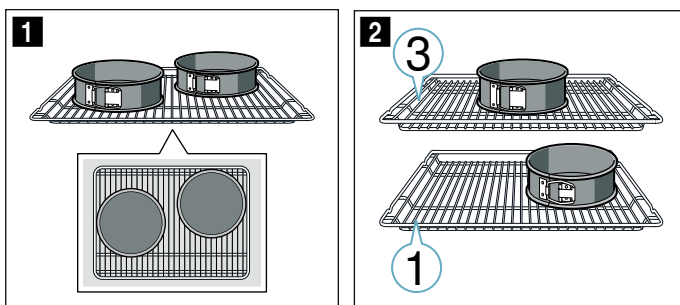
- Uunipannu, korkeus 3
Leivinpelti, korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

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	Varusteet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika min
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	20-30
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	20-30
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	20-35
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	25-40
Kuppikakut	Uunipannu	3		150*	25-35
Kuppikakut	Uunipannu	3		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	35-45
Enkelikakku	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Enkelikakku	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170	30-40
Enkelikakku 2 tasoa	2x irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160**	30-45
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	3		160-180	75-85
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Esilämmitä 5 min, älä käytä pikakuumennustoimintoa.

** 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



9001412341

001012(C)