



**BOSCH**

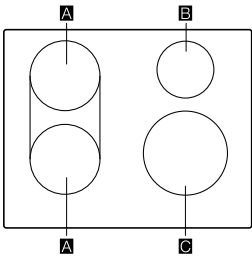
**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)




# Vapaasti seisova liesi

**HL.79Y3.0U**

[fi] Käyttöohje



		$g^1$	$b^1$
<b>A</b>	Ø18	⊗ ⊗	1.800W 3.100W
	18 x 18	⊗	3.600W
<b>B</b>	Ø 14,5		1.400W 2.200W
<b>C</b>	Ø 21		2.200W 3.700W

<sup>1</sup>  IEC 60335-2-6

# Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	3
2	Esinevahinkojen välttäminen .....	6
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	8
4	Keittäminen induktiotekniikalla.....	8
5	Asennus ja liitäntä .....	10
6	Tutustuminen .....	11
7	Varusteet .....	15
8	Ennen ensimmäistä käyttöä .....	16
9	Keittoalueen käyttö .....	17
10	CombiZone .....	19
11	Move-toiminto .....	19
12	Aikatoiminnot .....	20
13	PowerBoost.....	20
14	Lapsilukko .....	21
15	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten.....	21
16	Yksilöllinen turvakatkaisu .....	21
17	Perusasetukset .....	22
18	Energiankulutusnäyttö .....	23
19	Keittoastian tarkastus.....	23
20	PowerManager-toiminto .....	23
21	Käytön perusteet.....	24
22	Pikakuumennus .....	24
23	Aikatoiminnot .....	24
24	Paistolämpömittari.....	26
25	Ohjelmat .....	27
26	Lapsilukko .....	30
27	Sapatti-asetus .....	30
28	Perusasetukset .....	31
29	Puhdistus ja hoito .....	32
30	Pyrolyysi .....	34
31	Puhdistusavustin .....	35
32	Ristikot.....	35
33	Laitteen luokku.....	36
34	Usein esitetyt kysymykset (FAQ).....	39
35	Toimintahäiriöiden korjaaminen .....	41
36	Kuljetus ja hävittäminen .....	43

37	Huoltopalvelu .....	44
----	---------------------	----

38	Näin onnistut .....	44
----	---------------------	----



## 1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

### 1.1 Määräystenmukainen käyttö

Noudata määräystenmukaista käyttöä koskevia ohjeita, jotta voit käyttää laitetta turvallisesti ja oikein.

Tämän ohjeen kuvat ovat ohjeellisia.

Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain seuraavasti:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

- veneissä tai autoissa.
- huonetilan lämmittimenä.
- erillisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Laitetta ei voi käyttää ajastimella tai kauko-ohjaimella.

Jos käytät toiminnassa olevaa lääkinällistä implanttia (esim. sydämentahdistajaa tai kammiovärinän poistajaa), varmista lääkäriltäsi, että laite vastaa Euroopan unionin 20. kesäkuuta 1990 päivättyä direktiiviä 90/385/ETY sekä normia EN 45502-2-1 ja EN 45502-2-2 ja se on valittu, asennettu ja ohjelmoitu säädöksen VDE-AR-E 2750-10 mukaan. Jos nämä edellytykset täyttyvät ja lisäksi käytetään keittiövälineitä, jotka eivät ole metallia, ja keittoastioita, joissa ei ole metallisia kädensijoja, tämän induktiokeittotason määräystenmukainen käyttö on vaaratonta.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

### 1.2 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain

valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat vähintään 15-vuotiaita ja aikuinen valvoo toimenpiteitä.

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

### 1.3 Turvallinen käyttö

#### **⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laite kuumenee.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä tai spraypulloja suoraan keittotasolla olevissa laatikoissa.
- ▶ Älä säilytä tai käytä palavia esineitä, esimerkiksi spraypulloja tai puhdistusaineita laitteen alla tai välittömässä läheisyydessä.

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
- ▶ Älä säilytä tavaroita keittotasolla päällä.

Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.

- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
- ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.

Keittotason suojuukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.

- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.
- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.

- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.

Kytke keittotaso aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.

- ▶ Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää kattiloita ja pannuja.

Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

#### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana, erityisesti mahdollisesti asennettuna oleva keittotason kehys.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.

- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.

Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

- ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.

Laite kuumenee käytön aikana.

- ▶ Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa.

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

#### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja,

sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos pinnassa on säröjä, laite on kytkettävä pois päältä mahdollisen sähköiskun välttämiseksi. Tällöin laitetta ei pidä kytkeä pois päältä pääkytkimellä, vaan sulakerasiassa olevan sulakkeen kautta.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 44*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

- ▶ Varo, että sähkölaitteiden liitännäisjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkajohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.

Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitännöihin voi muodostua jäännösjännitteitä.

- ▶ Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

### **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella.

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.
- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Törmäminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja.

- ▶ Pidä laitteen luukku suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumentumisen vuoksi.

- ▶ Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa.
- ▶ Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.

Jos laitteen pinnassa on halkeamia tai murtumia, se voi aiheuttaa viiltovammoja.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos sen pinnassa on halkeamia tai murtumia.

### **VAROITUS – Palamisvaara!**

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.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä. Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.
- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

### **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

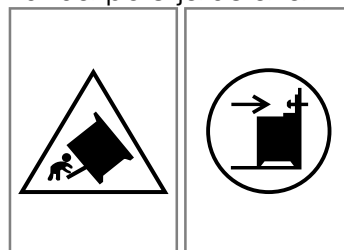
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.

- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

### **VAROITUS – Kallistumisvaara!**

Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta.



- ▶ Liitä laite kiinteästi jalustaan.
- ▶ Varoitus: kiinnitä laitteeseen kallistuksenesto, jotta vältät laitteen kaatumisen.
- ▶ Noudata asennusohjeita.

## **1.4 Alalaatikko**

### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▶ Säilytä laatikossa vain uuniin kuuluvia varusteita.

- ▶ Älä säilytä sokkelilaatikossa syttyviä tai palavia esineitä.

### 1.5 Halogeenilamppu

#### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

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!**

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

### 1.6 Puhdistustoiminto

#### **⚠ VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
  - ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
  - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus.
- ▶ Älä hankaa tai irrota tiivistettä.
  - ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

#### **⚠ VAROITUS – Vakava terveysriski!**

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa

peltien ja vuokien tarttumaton pinoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

- ▶ Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana.
- ▶ Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

#### **⚠ VAROITUS – Terveysriski!**

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan.

Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa.
- ▶ Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa.
- ▶ Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä.

#### **⚠ VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunitila kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä avaa laitteen luukua.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

**⚠** Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä kosketa laitteen luukua.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

### 1.7 Paistolämpömittari

#### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

## 2 Esinevahinkojen välttäminen

### 2.1 Uunin alue

Noudata uunin käyttöön liittyviä ohjeita.

#### **HUOMIO!**

Uunitilan pohjalla olevat esineet aiheuttavat yli 50 °C lämpötilassa ylikuumenemisen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

- ▶ Älä aseta uunitilan pohjalle varusteita, leivinpaperia tai minkään tyyppistä foliota.
- ▶ Aseta astia uunitilan pohjalle vain, kun lämpötila on asetettu alle arvon 50 °C.

Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- ▶ Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä.

Uunitilassa pitkän aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

- ▶ Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen.
- ▶ Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa.
- ▶ Älä varastoi ruokia uunitilassa.

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

- ▶ Kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna.
- ▶ Älä laita mitään laitteen luukun väliin.
- ▶ Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.

Pelliitä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.
  - ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
  - ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.
- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.

- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.
- Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukku.
- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta.
  - ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Laitteen tyypistä riippuen voi varuste naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan.

- ▶ Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka. Jos kannat tai siirrat laitetta kannen kahvasta, kahva voi murtua ja vaurioittaa saranoita. Kannen kahvaa ei ole suunniteltu kestäväksi painoa.
- ▶ Älä kannata tai siirrä laitetta kannen kahvasta. Leivinpelti tai uunipannu saattaa grillattaessa muuttaa korkeiden lämpötilojen takia muotoaan ja vaurioittaa emalointia, kun varuste poistetaan uunista.
- ▶ Älä aseta leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin kannatinkorkeudelle 3.
- ▶ Grillaa kannatinkorkeuden 3 yläpuolella vain suoraan rutilällä.

## 2.2 Keittotaso

Noudata laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

### Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentaminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanut emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värjäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdistat keittotasoa vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värjäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrat sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätyneitä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumentuminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

## 2.3 Laatikon alue

Noudata laatikon käyttöön liittyviä ohjeita.

### HUOMIO!

Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

Sokkelilaatikko voi vaurioitua.

- ▶ Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden. Seurauksena voi muutoin olla laitteen vaurioita.

- ▶ Älä sijoita sokkelilaatikkoon uuniin kuuluvia varusteita, jotka ylittävät laatikon korkeuden.

# 3 Ympäristönsuojelu ja säästö

## 3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

## 3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.

- Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

- Uunitila on ensimmäisen paistamisen jälkeen lämmin. Se lyhentää seuraavien kakkujen paistoaikaa.

Jos kypsennysaika on pitkä, kytke laite 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä.

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsentämiseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

### Huomautus:

Laite kuluttaa:

- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W

- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

## Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän energiaa, kun noudatat näitä ohjeita.

Valitse keittoalue, joka sopii kattilan kokoon. Aseta keittoastia alueen keskelle.

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

**Ohje:** Keittoastioiden valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan läpimitan. Se on usein suurempi kuin pohjan läpimitta.

- Soveltumattomat keittoastiat sekä keittoalueet, joita astia ei peitä kokonaan, kuluttavat paljon energiaa.

Sulje kattilat sopivalla kannella.

- Jos et käytä kantta, laite kuluttaa huomattavasti enemmän energiaa.

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

- Jos suuret keittoastiat eivät ole täynnä, ne kuluttavat enemmän energiaa kuumentamiseen.

Kypsennä vähällä vedellä.

- Mitä enemmän vettä keittoastiassa on, sitä enemmän energiaa vaaditaan sen kuumentamiseen.

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

Direktiivin (EU) 66/2014 mukaiset tuotetiedot löytyvät mukana toimitetusta laitepassista ja Internetistä laitteen tuotesivulta.

# 4 Keittäminen induktiotekniikalla

## 4.1 Induktiolla keittämisen edut

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

- Ajansäästö keitetessä ja paistettaessa.
- Energiansäästö.
- Helpompi hoito ja puhdistus. Yli kiehunut ruoka ei pala niin nopeasti kiinni.

- Lämmöntuoton valvonta ja turvallisuus; keittotaso lisää tai vähentää lämmöntuottoa heti valitsimen käytön jälkeen. Induktiokeittoalue keskeyttää lämmöntuoton heti, kun poistat astian keittoalueelta ilman, että kytket keittoalueen ensin pois päältä.



## 4.2 Astiat

Induktiolla keittämiseen soveltuvat vain ferromagneettiset astiat.

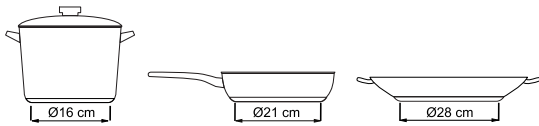
Esimerkiksi:

- Emaloitua terästä olevat astiat
- Valurautaiset astiat
- Ruostumatonta terästä olevat induktiokäyttöön soveltuvat erikoisastiat

Lisätietoja induktiokäyttöön sopivista astioista löydät kohdasta

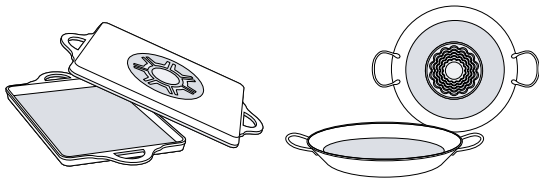
→ "Keittoastian tarkastus", Sivu 23

Jotta keittotulos olisi hyvä, varmista, että astian pohjan ferromagneettinen alue vastaa keittoalueen kokoa. Jos astiaa ei tunnista yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan pienemmälle keittoalueelle.

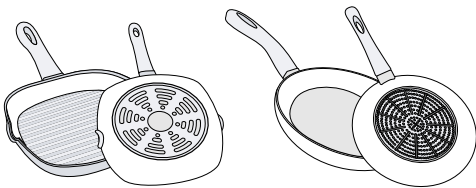


Kaikkien induktioastioiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen:

Suurikokoisissa astioissa, joissa on pienempi ferromagneettinen pohja, vain ferromagneettinen pinta kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti. Ei-ferromagneettisen alueen lämpötila voi sen tähden olla keittämiseen liian matala.



Astioiden alumiinipitoiset pohjat pienentävät ferromagneettista aluetta. Tällöin voi lämmöntuotto vähentyä ja astiat tunnustetaan vain riittämättömästi tai niitä ei tunnusteta lainkaan, jolloin ne eivät kuumene riittävästi.



## Käyttöön soveltumattomat astiat

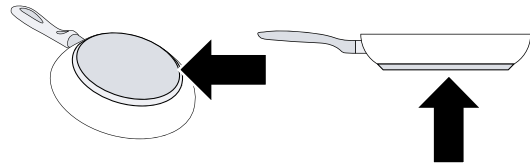
Älä käytä virtauslevyjä tai astioita, joiden materiaalina on:

- Ohutpohjainen tavallinen teräs
- Lasi
- Savi
- Kupari
- Alumiini

## Astian pohjan ominaisuudet

Astian pohjan ominaisuudet voivat vaikuttaa keittotulokseen. Astiat, joiden materiaali jakaa lämmön tasaisesti kattilassa, esimerkiksi kattilat, joissa on monikerroksinen teräspohja, säästävät aikaa ja energiaa.

Käytä mieluiten astioita, joissa on sileä pohja, sillä astioiden epätasaiset pohjat heikentävät lämmöntuottoa.



## Puuttuva astia tai epäsopiva koko

Jos valitulle keittoalueelle ei aseteta astiaa tai jos astia on epäsopivaa materiaalia tai se ei ole sopivan kokoinen, keittoalueen näyttö vilkkuu. Näyttö sammuu, kun keittoalueelle asetetaan tarkoitukseen sopiva astia. Jos et aseta 90 sekunnin kuluessa keittoalueelle sopivaa astiaa, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

## Tyhjät astiat tai ohutpohjaiset astiat

Älä kuumenna tyhjiä astioita äläkä käytä ohutpohjaisia astioita. Keittotasossa on sisäinen turvajärjestelmä. Tyhjä astia voi kuitenkin kuumentua niin nopeasti, että automaattisen virrankatkaisun toiminto ei ehdi reagoimaan, ja lämpötila nousee liian korkeaksi. Astian pohja voi tällöin sulaa ja vaurioittaa lasilevyä. Älä kosketa tässä tapauksessa astiaa, ja kytke keittoalue pois päältä. Jos keittoalue ei toimi enää jäähtymisen jälkeen, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.

## Astian tunnistus

Jokaisella keittoalueella on astian tunnistuksen alaraja, joka riippuu astian pohjan ferromagneettisesta halkaisijasta ja materiaalista. Käytä sen tähden keittoaluetta, joka vastaa parhaiten kattilan pohjan halkaisijaa.

## 5 Asennus ja liitännät

Tästä löydät ohjeet laitteen asennuspaikan valinnasta ja laitteen asennuksesta. Lisäksi saat tietoja laitteen liittämistä sähköverkkoon.

### 5.1 Sähköliitännät

Sähköliitännän saa tehdä vain valtuutettu asentaja. Noudata paikallisen sähkötoimittajan määräyksiä.

- Laite on tarkoitettu liitettäväksi mukana toimitetulla johdolla kiinteästi sähköverkkoon. Vauriotapauksessa älä poista johtoa laitteesta tai korvaa sitä pistokkeella varustetulla tai ilman pistoketta olevalla johdolla.
- Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

#### Sähköliitännää koskevia tietoja asentajalle:


- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen käsiksi, asennukseen tarvitaan jokinapainen 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.
- Käytä laitteen liitännän tyyppiä H 05 VV-F johtoa tai muuta vastaavan arvoista johtoa.

#### Tärkeää tietoa sähköliitännästä

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita:

#### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- Älä irrota pistoketta pistorasiasta laitteen käytön aikana.
- Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Verkkopistokkeen ja pistorasian pitää sopia toisiinsa.
- Verkkopistokkeeseen pitää päästä aina helposti käsiksi.
- Johdon poikkipinta-alan pitää olla riittävä.
- Verkkojohto ei saa olla taitettu, ei jäädä puristuksiin, eikä sitä saa muuttaa eikä katkaista.
- Verkkojohdon saa tarvittaessa vaihtaa vain sähköasentaja. Verkkojohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja tai haaroituspistorasioita tai jatkojohtoja ei saa käyttää.
- Maadoitusjärjestelmän pitää olla asennettu vaatimusten mukaisesti.
- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä saa käyttää vain kytkintä, jossa on merkintä . Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkkojohto ei saa päästä kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

### 5.2 Laitteen asentaminen paikalleen

Aseta laite tasaiselle alustalle.

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

#### Viereiset kalusteet

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

#### Seinäkiinnitys

Jotta laite ei päässe kallistumaan, laite on kiinnitettävä mukana toimitetulla kulmalla seinään. Noudata asennusohjetta, kun kiinnität laitteen seinään.

### 5.3 Laitteen irrotus

Irrota laite sähköverkosta.

#### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitännöihin voi muodostua jännösjännitteitä.

- Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

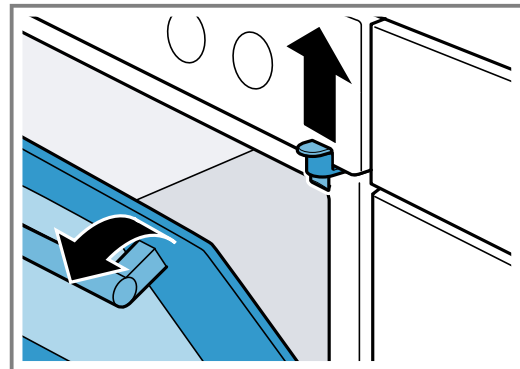
### 5.4 Luukun lukitsin

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

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

#### Laitteen luukun avaaminen

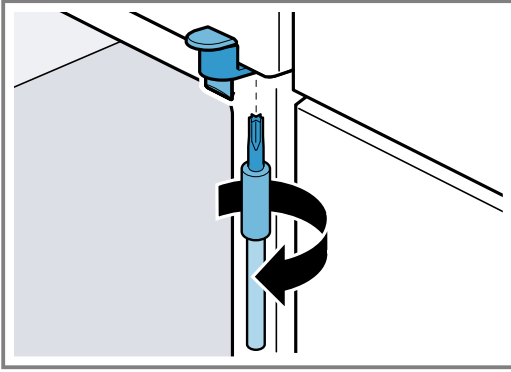
- Paina lukitsinta ylöspäin.



#### Luukun lukituksen poistaminen

- Avaa uuninluukku.  
→ "Laitteen luukun avaaminen", Sivu 10

2. Kierrä ruuvi irti ja poista luukun lukitsin.



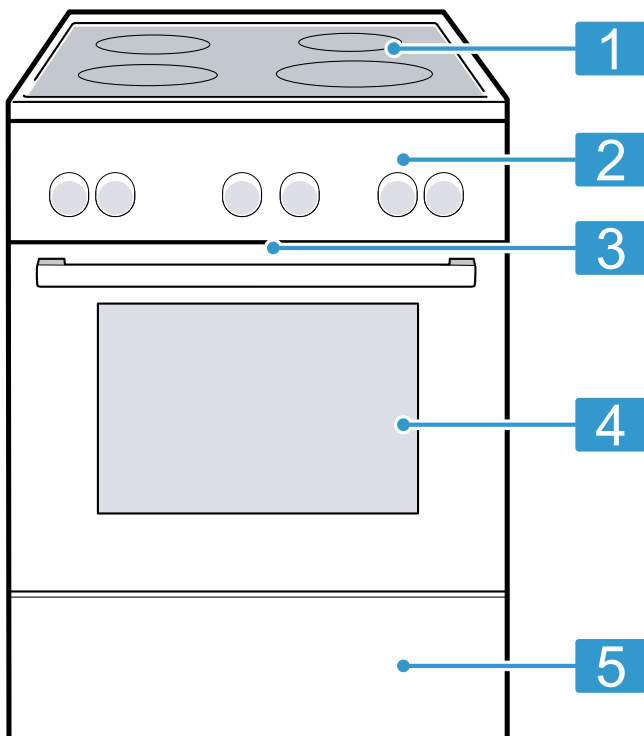
3. Sulje laitteen luukku.

## 6 Tutustuminen

### 6.1 Laitteen tiedot

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

**Huomautus:** Laitteen tyypistä riippuen tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto voivat poiketa kuvasta.



#### Selostus

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | Keittotaso                     |
| 2 | Valitsinkentät                 |
| 3 | Jäähdytyspuhallin <sup>1</sup> |
| 4 | Laitteen luukku                |
| 5 | Sokkelilaatikko <sup>1</sup>   |

<sup>1</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

### 6.2 Valitsinkentät

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

#### Valitsimet

Valitsimilla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsin	Selostus
<b>Valitsimet ja näyttö</b>	Valitsimet ovat kosketusherkkiä pintoja. Valitse toiminto koskettamalla vain kevyesti kyseistä kenttää. Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot. → "Valitsimet ja näyttö", Sivu 12

Valitsin	Selostus
<b>Toimintovalitsin</b>	Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta 0 sekä oikealle että vasemmalle. Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa 0. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivü 12

Valitsin	Selostus
<b>Lämpötilanvalitsin</b>	Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnot ja valitset asetukset muille toiminnoille. Voit kiertää lämpötilanvalitsinta oikealle ja vasemmalle. Siinä ei ole nolla-asentoa. Lämpötilanvalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Paina lämpötilanvalitsinta, kun haluat lukita tai vapauttaa sen. → "Lämpötila ja säätöarvot", Sivü 13
<b>Keittoalueiden tehonvalitsimet</b>	Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädetään yksittäisten keittoalueiden teho. Kunkin valitsimen yläpuolella oleva symboli näyttää, mikä keittoalue sillä säädetään.

## Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen eri toimintoja. Näytössä näet asetukset.

Kun toiminto on aktiivinen, kyseinen symboli palaa näytössä. ☹ palaa vain, kun muutat kellonaikaa.

Symboli	Toiminto	Käyttö
☞	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi tai deaktivointi.
⌚	Aikatoiminnot	Kellonajan ⌚, hälyttimen 📞, toiminta-ajan ⌚ ja päättymisajan ⌚ valinta. Valitse yksittäiset aikatoiminnot painamalla useita kertoja valitsinta ⌚. Näytössä näkyvään asetukseen liittyvän toiminnon näet kyseisen symbolin ylä- tai alapuolella olevasta punaisesta palkista.
☹	Uunilamppu	Uunitilan valon kytkeminen päälle ja pois päältä.
–	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.
☹☹☹	Pikakuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita.

## Uunitoiminnot ja muut toiminnot



Jotta löydät aina sopivan uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset. Kun valitset uunitoiminnon, laite ehdottaa sopivaa lämpötilaa tai tehoa. Voit ottaa arvot käyttöön tai muuttaa niitä annetulla alueella.

Symboli	Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
☹	3D-kiertoilma 30 - 275 °C	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
☹	Kiertoilma Pehmeä 125 - 275 °C	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaaminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Pidä laitteen luukku suljettuna kypsennyksen aikana. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.

Symboli	Uunitoiminto ja lämpötila-alue	Käyttö ja toimintatapa
	Pizzateho 30 - 275 °C	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Alalämpö 30 - 300 °C	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihautteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Lämpimänäpito 60 - 100 °C	Kypsien ruokien lämpimänäpito.
	Sulatus 30 - 60 °C	Pakastettujen ruokien hellävarainen sulatus.
	Matalalämpökypsennys 70 - 120 °C	Ruskistettujen, mehukkaiden lihanpalojen hidas ja hellävarainen kypsennys avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
	Grilli, suuri pinta Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrillaus 30 - 300 °C	Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
	Ylä-/alalämpö 30 - 300 °C	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Tämä lämmitystapa sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

## Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Ohjelmat	Ohjelmoitujen säätöarvojen käyttäminen eri ruokalajeille. → "Ohjelmat", Sivu 27
	Pyrolyysi	Puhdistustoiminnon asettaminen; puhdistustoiminto puhdistaa uunitilan lähes itsestään. → "Pyrolyysi", Sivu 34

## Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.

**Huomautus:** Grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 20 minuutin kuluttua grillausteholle 1.

## Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.

Näytön alareunassa oleva viiva täyttyy punaiseksi vasemmalta oikealle uunitilan kuumenemisen mukaan.

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

## Jälkilämmön näyttö

Kun laite kytketään pois päältä, näytössä oleva viiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä pidemmälle lämpötila laskee uunitilassa, sitä vähemmän viiva on täytetty.

## Huomautukset

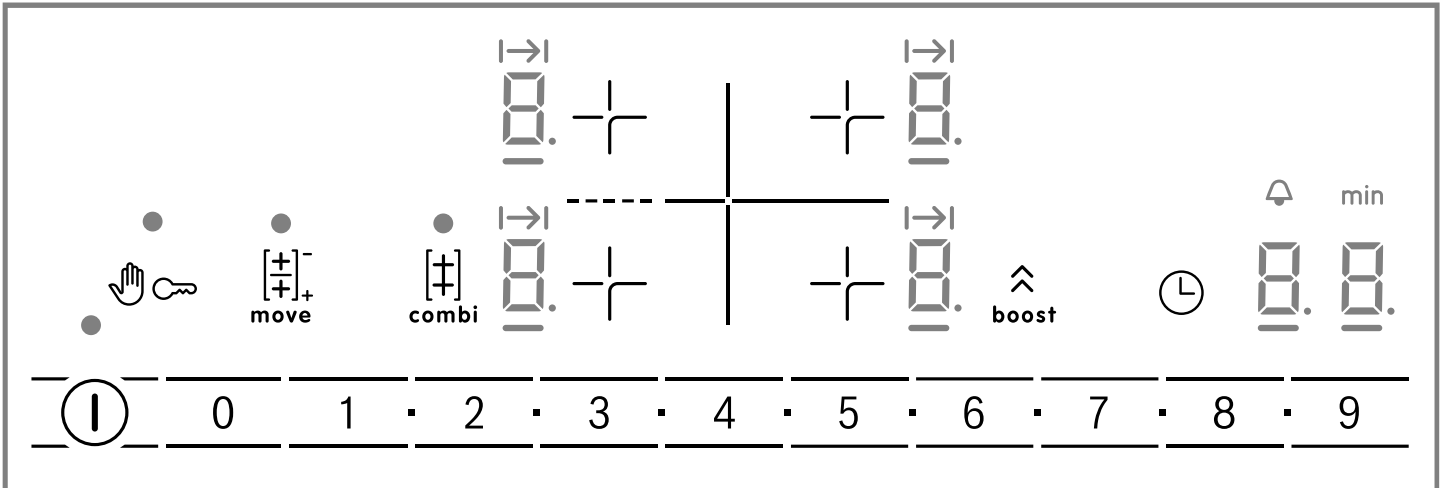
- Kuumenemisen näyttö täyttyy vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla kuumenemisen näyttö on heti täynnä.
- Jos uunitilan lämpötila on käytön aloituksen yhteydessä vielä liian korkea, näyttöön ilmestyy eräiden uunitoimintojen kohdalla h. Katkaise laitteesta virta ja anna laitteen jäähtyä. Käynnistä sen jälkeen toiminto uudelleen.
- Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

## Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

## Ohjauspaneeli

Laitteen tyypistä riippuen voivat tietyt yksityiskohdat kuten väri ja muoto poiketa kuvasta.



### Valintatunnistimet

#### Tunnistin Toiminto

ⓘ	Pääkytkin
+	Keittoalueen valinta
0 1 2 ... 8 9	Säätöalue
👉	Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten
🔒	Lapsilukko
combi	CombiZone-toiminto
move	Move-toiminto
boost	Powerboost-toiminto
🕒	Ajastintoiminto

### Näytöt

Näyttö	Toiminto
☐	Käyttötila
1-9	Tehotasot
00	Aikatoiminnot
H/h	Jälkilämpö
b	PowerBoost-toiminto
→	Kypsennysajan asettaminen
🔔	Hälytin
min	Aikanäyttö

### Kosketuskentät ja näytöt

Symbolia kosketettaessa aktivoituu kyseinen toiminto.

- Pidä ohjauspaneeli puhtaana ja kuivana. Kosteus vaikuttaa toimintaan.
- Älä aseta keittoastiaa näyttöjen ja tunnustimien lähelle. Elektroniikka voi ylikuumentua.

### Keittoalueet

Lisätietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät kohdasta

→ "Keittäminen induktiotekniikalla", Sivu 8.

### Keittoalueet

○/□	Yksiosainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
☐	Yhdistelmä keittoalue	Lisätietoja löydät luvusta → "CombiZone", Sivu 19.

### Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, että keittoalue on vielä kuuma. Älä kosketa keittoaluetta heti pois päältä kytkemisen jälkeen tai niin kauan, kun jälkilämmön näyttö palaa. Jälkilämmön määrästä riippuen näytössä näkyy seuraavasti:

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

Jos poistat astian keittoalueelta keittämisen aikana, jälkilämmön näyttö ja valittu tehotaso vilkkuvat vuorotellen.

Kun kytket keittoalueen pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa. Kun keittotaso on kytketty pois päältä, jälkilämmön näyttö palaa niin kauan kuin keittoalue on vielä lämmin.

## 6.3 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

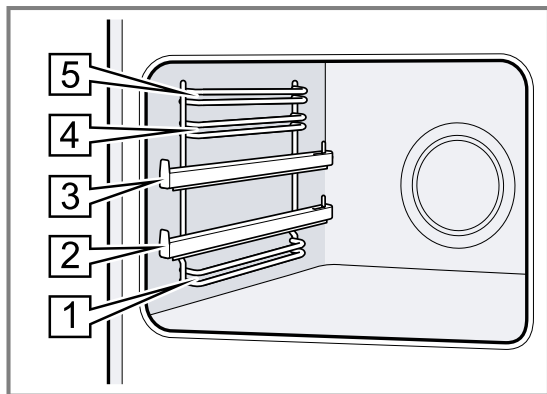
### Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoidille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 35



### Valaistus

Uunilamppu valaisee uunitilan.

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä valo palaa käytön aikana. Kun lopetat käytön, valo kytkeytyy pois päältä.

Uunilampun valitsimella voit kytkeä valon päälle myös ilman, että uuni kuumenee.

### Jäähdytyspuhallin

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

#### HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laitte ylikuumenee.

► Pidä tuuletusaukot vapaina.

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

### Laitteen luukku

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

### Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä.

Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

## 7 Varusteet

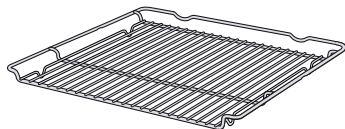
Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

**Huomautus:** Varuste voi muuttaa muotoaan kuumuuden takia. Muodonmuutoksella ei ole vaikutusta toimintaan. Kun varuste jäähtyy, muoto palaa entiselleen.

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

### Lisätarvikkeet

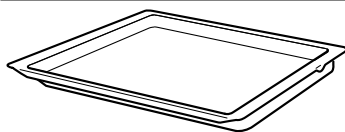
Ritilä



### Käyttö

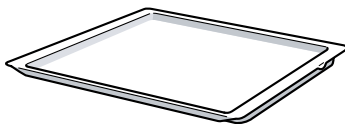
- Leivontavuokat
- Uunivuokat
- Astia
- Liha, esim. paistit tai grillipalat
- Pakasteruoat

Uunipannu



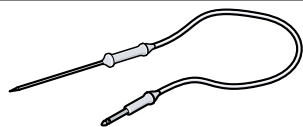
- Mehukkaat kakut
- Pikkuleivät
- Leipä
- Suurikokoiset paistit
- Pakasteruoat
- Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa.

Leivinpelti



- Piirakat pellillä
- Sokerikakku yksinkertainen

Paistolämpömittari




Täsmällinen paistaminen tai kypsennys.


## 7.1 Varusteiden käyttö

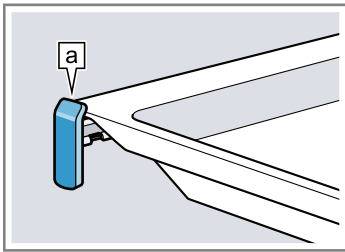
Työnnä varuste oikein päin uunitilaan. Vain siten voit vetää varusteen suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

1. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Ritilä	Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli  alaspäin.
Pelti esim. uunipannu tai leivinpelti	Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna laitteen luukkuun kohti.

2. Kun haluat asettaa varusteen kannatinkorkeudelle, jossa on kiskot, vedä kiskot ulos.

Ritilä tai pelti	Aseta varuste paikalleen siten, että varusteen reuna on kannatinkiskolla kielekkeen  takana.
------------------	---



**Huomautus:** Kannatinkiskot lukittuvat paikoilleen, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Työnnä kannatinkiskot kevyesti painamalla takaisin uunitilaan.

3. Työnnä varuste kokonaan uuniin siten, että varuste ei kosketa laitteen luukkuun.

**Huomautus:** Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

## 7.2 Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman tähän laitteeseen tarjolla olevia varusteita:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

# 8 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.




## 8.1 Ensimmäinen käyttöönotto

Ennen uuden laitteen käyttöä on tehtävä ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset.

### Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näytössä vilkkuu kellonaika. Kellonaika käynnistyy asetuksella "12:00". Aseta tämänhetkinen kellonaika.

**Vaatus:** Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa 0.


1. Aseta kellonaika valitsemalla  tai .
  2. Paina .
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

**Ohje:** Voit määrittää perusasetuksissa → *Sivu 22*, näytetäänkö kellonaika näytössä.

## 8.2 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

1. Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalijäämät kuten esimerkiksi styroksipallot.
2. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.
4. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.  
→ "*Käytön perusteet*", *Sivu 24*

Uunitoiminto	3D-kiertoilma 
Lämpötila	Maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

5. Kytke laite annetun toiminta-ajan kuluttua pois päältä.
6. Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt.
7. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
8. Puhdista varusteet astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



## 9 Keittoalueen käyttö

Tästä löydät tärkeimmät tiedot keittoalueen käytöstä.

### 9.1 Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

Kytke keittotaso päälle ja pois päältä pääkytkimellä ①. Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

#### Keittotason kytkeminen päälle

- ▶ Kosketa symbolia ①. Kuulet äänimerkin ja näyttö symbolin ① vieressä palaa.
- ✓ Keittotaso on käyttövalmis.

#### Keittotason kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa symbolia ①, kunnes näytöt sammuvat. Jälkilämmön näyttö palaa, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.
- ✓ Kaikki keittoalueet on kytketty pois päältä.

**Huomautus:** Kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 pois päältä, keittotaso kytkeytyy pois päältä.

### 9.2 Keittoalueiden säätäminen

Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.

Tehotaso	
1	Pienin teho
9	Suurin teho

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty säätöalueella symbolilla ■.

#### Huomautukset

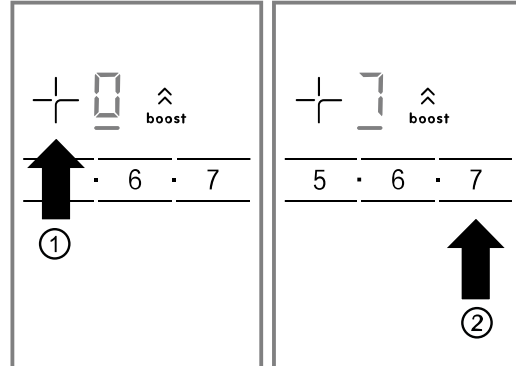
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti, jotta laitteen melutaso ei nouse.

### 9.3 Ruoanlaittovihjeitä

- Kun lämmität soseita, sosekeittoja ja saostettuja kastikkeita, sekoita silloin tällöin.
- Valitse esikuumennusta varten tehotaso 8-9.
- Kun kypsennät kannellisessa astiassa, laske tehotasoa kun kannen alta tulee höyryä. Höyryn poistuminen ei vaikuta kypsennystulokseen.
- Sulje keittoastia kypsennyksen jälkeen odottamaan ruoan tarjoilua.
- Kun kypsennät painekattilassa, noudata valmistajan ohjeita.
- Älä kypsennä elintarvikkeita liian pitkään, jotta ravintoarvot säilyvät hyvin. Minuuttikellolla voit asettaa optimaalisen kypsennysajan.
- Älä päästä öljyä savuamaan.
- Ruskista elintarvikkeet paistamalla ne peräjälkeen pieninä annoksina.

### Keittoalueen ja tehotason valinta

1. Valitse keittoalue näppäämällä +/-.
- ✓ Näytössä palaa □ ja sen alapuolella symboli ..
2. Valitse säätöalueella haluamasi tehoalue.



- ✓ Tehotaso on asetettu.

#### Huomautukset

- Jos asetat keittoastian keittoalueelle ennen kuin kytket keittotason päälle ja kosketat symbolia ①, keittoastia tunnistetaan 20 sekunnin kuluttua. Keittoalue valitaan automaattisesti. Kun keittoastia tunnistetaan, valitse tehotaso 20 sekunnin kuluessa, muutoin keittoalue kytkeytyy pois päältä. Jos asetat keittotasolle useampia keittoastioita, tunnistetaan vain yksi keittoastia.
- Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

### Tehotason muuttaminen ja keittoalueen kytkeminen pois päältä

1. Valitse keittoalue.
  2. Säädä säätöalueella haluamasi tehoalue tai aseta se arvoon □.
- ✓ Keittoalueen tehotaso muuttuu tai keittoalue kytkeytyy pois päältä ja jälkilämmön näyttö ilmestyy näyttöön.

- Jotkin keittoastiat voivat kumentua kypsennettäessä hyvin kuumiksi. Käytä sen tähden patalappuja.
- Energiatehokasta keittämistä koskevia suosituksia löydät kohdasta → "Energiansäästö", Sivu 8

#### Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoalueista (□). Kypsennysaika (⊖ min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan.

	□	⊖ min
<b>Sulatus</b>		
Suklaa, kuorrute	1 - 1.	-

<sup>1</sup> Ilman kantta

<sup>2</sup> Käännä usein

	☰	⊖ min
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
<b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>		
Pata, esim. linssipata	1. - 2	-
Maito <sup>1</sup>	1. - 2.	-
Nakkimakkarat <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Sulatus ja lämmittäminen</b>		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Gulassi, pakastettu	3 - 4	35 - 55
<b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>		
Perunapyörykät <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Kala <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike	1 - 2	3 - 6
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
<b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>		
Riisi kaksinkertaisessa vesimäärässä	2. - 3.	15 - 30
Riisipuuro	2 - 3	30 - 40
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Kuoritut perunat	4. - 5.	15 - 30
Nuudelit <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Pataruoka	3. - 4.	120 - 180
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Vihannekset, pakaste	3. - 4.	7 - 20
Pataruoka painekattilassa	4. - 5.	-
<b>Haudutus</b>		
Rullapaisti	4 - 5	50 - 65
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi	3 - 4	50 - 60
<b>Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa<sup>1</sup></b>		
<sup>1</sup> Ilman kantta		
<sup>2</sup> Käännä usein		

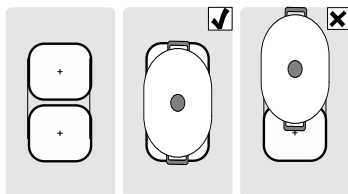
	☰	⊖ min
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Leike, pakaste	6 - 7	6 - 12
Kyljys, paneroimaton tai paneroitu <sup>2</sup>	6 - 7	8 - 12
Pihvi, 3 cm paksu	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta, 2 cm paksu <sup>2</sup>	5 - 6	10 - 20
Linnunrinta, pakastettu	5 - 6	10 - 30
Lihapyörykät, 3 cm paksu <sup>2</sup>	4. - 5.	20 - 30
Hampurilaispihvi, 2 cm paksu <sup>2</sup>	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroimaton	5 - 6	8 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Kala, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot	6 - 7	8 - 15
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pannuruoat, vihannekset, liha suikaleina aasialaiseen tapaan	7 - 8	15 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Ohukaiset, paista yksitellen	6. - 7.	-
Munakas, paista yksitellen	3. - 4.	3 - 10
Paistettu muna	5 - 6	3 - 6
<b>Friteeraus, 150-200vg per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina<sup>1</sup></b>		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Kroketit, pakaste	7 - 8	-
Liha, esim. broilerinpalat	6 - 7	-
Kala, paneroitu tai taikinakuoressa	6 - 7	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-
<sup>1</sup> Ilman kantta		
<sup>2</sup> Käännä usein		

## 10 CombiZone

Tällä toiminnolla voit yhdistää molemmat samankokoiset vasemmanpuoleiset keittoalueet. Molemmille keittoalueille asetetaan tällöin sama tehoalue. Se on suunniteltu erityisesti pitkänmuotoisella kattilalla keittämistä varten.

### 10.1 Astioiden käyttöön liittyviä ohjeita

Käytä optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi keittoastiaa, joka sopii molempien keittoalueiden alueelle. Aseta astia keittoalueiden keskelle.



**Huomautus:** Jos käytät yhdellä kahdesta keittoalueesta vain yhtä keittoastiaa, voit siirtää sen toiselle keittoalueelle. Tehoalue ja valitut asetukset otetaan tässä tapauksessa käyttöön toisella keittoalueella.

### 10.2 CombiZone-toiminnon aktivointi

**Vaatus:** Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse toinen kahdesta CombiZone-alueeseen kuuluvasta keittoalueesta ja säädä tehoalue.
  2. Napauta . Näyttö ● palaa.
- ✓ Tehoalue ilmestyy alemman keittoalueen näyttöön.
  - ✓ Toiminto on aktivoitu.

### 10.3 Tehoalueen muuttaminen

1. Valitse jompikumpi CombiZone-toimintoon kuuluvista keittoalueista.
2. Muuta tehoaluetta säätöalueella.

### 10.4 CombiZone-toiminnon deaktivointi

1. Valitse jompikumpi CombiZone-toimintoon kuuluvista keittoalueista.
  2. Napauta .
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.
  - ✓ Molemmat keittoalueet toimivat edelleen kuten kaksi erillistä keittoaluetta.

## 11 Move-toiminto

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

- Etummainen keittoalue = tehoalue 9
- Takimmainen keittoalue = tehoalue 1.

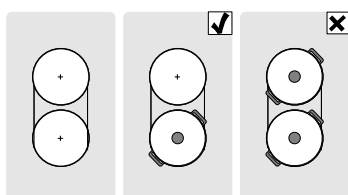
Voit muuttaa tehoalueita kaikille keittoalueille toisistaan riippumatta.

#### Huomautukset

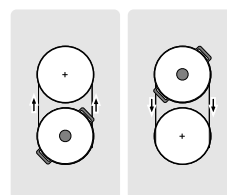
- Käytä vain yhtä keittoalueista. Jos molemmat keittoalueet ovat samanaikaisesti käytössä, toiminto ei aktivoitu.
- Keittoalueen, jolla ei ole astiaa, näyttö palaa himmeämpänä. Tehoalue ei ole aktivoitu ennen kuin siirrät astian tälle keittoalueelle ja astia tunnustetaan.
- Kun toiminto on aktivoitu ja asetat toisen astian vapaalle keittoalueelle, näyttö palaa himmeämpänä, mutta keittoalue ei ole aktiivinen. Keittoalue aktivoituu, kun poistat ensimmäisen astian.

### 11.1 Astioiden käyttöön liittyviä ohjeita

Jotta varmistetaan hyvä lämmön tunnistus ja jakautuminen, aseta astia alueen keskelle. Käytä vain yhtä astiaa, joka peittää vain yhden keittoalueista:



Astian siirtäminen keittoalueelta toiselle:



### 11.2 Move-toiminnon aktivointi

Yhdistä kaksi keittoaluetta, joiden tehoalueet ovat erilaiset.

1. Valitse jompikumpi Move-toimintoon kuuluvista keittoalueista.
  2. Kosketa symbolia . Näyttö ● palaa.
- ✓ Tehoalue palaa molempien keittoalueiden näytöissä.
  - ✓ Move-toiminto on aktivoitu.


#### Huomautukset


- Keittoalueen, jolla astia on, näyttö palaa kirkkaampana.
- Edelleen valittuna olevan keittoalueen näytössä palaa näyttö \_.

### 11.3 Tehoalueen muuttaminen

1. Valitse toinen Move-alueeseen kuuluvista keittoalueista.
  2. Muuta tehoaluetta säätöalueella.
- ✓ Kun deaktivoit toiminnon, tehoalueet palavat aikaisemmin asetettuihin arvoihin.

## 11.4 Move-toiminnon deaktivointi

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Move-toiminto on deaktivoitu.

**Huomautus:** Jos asetat jommankumman keittoalueen tehoalueen arvoon , toiminto deaktivoituu 10 sekunnin kuluessa.

# 12 Aikatoiminnot




Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

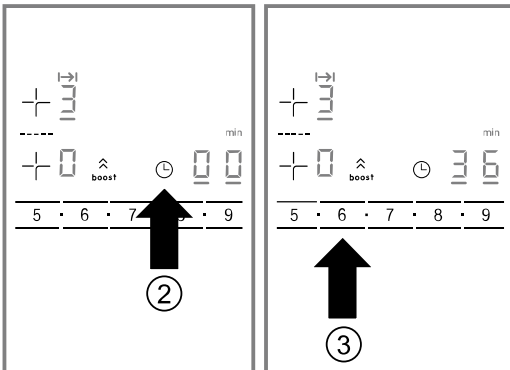
- Kypsennysajan asettaminen
- Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi
- Hälytin

## 12.1 Toiminta-ajan asettaminen

Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut. Voit asettaa kypsennysajan 99 minuuttiin asti.

### Kypsennysajan ohjelmointi

1. Valitse keittoalue ja tehoalue.
2. Kosketa symbolia .
- ✓ Keittoalueen näyttö  palaa.
- ✓ Ajastimen näyttössä palaa .
3. Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika.
  - Jos haluat asettaa alle 10 minuutin kypsennysajan, kosketa aina 0, ennen kuin valitset haluamasi arvon.





- ✓ Aika alkaa kulua.


### Huomautukset

- Kun haluat hakea jäljellä olevan keittoajan näyttöön, valitse kyseinen keittoalue.
- Jos olet asettanut kypsennysajan useammalle keittoalueelle, ajastimen näyttöön ilmestyy aina kulloinkin valitun keittoalueen aika.
- Kun valitset yhdistetyllä keittoalueella CombiZone-toiminnon, asetettu aika on sama molemmille keittoalueille.

## Kypsennysajan muuttaminen tai poistaminen

1. Valitse keittoalue ja kosketa sitten symbolia .
2. Kun haluat poistaa aika-asetuksen, muuta kypsennysaikaa säätöalueella tai aseta se arvoon .

## Kypsennysajan päätyttyä

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Kuuluu äänimerkki ja ajastimen näyttössä näkyy  10 sekunnin ajan.

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.

## 12.2 Kypsennysajan automaattinen ohjelmointi




Voit asettaa kaikille keittoalueille automaattisesti saman kypsennysajan. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta.

Lisätietoja löydät kohdasta → "Perusasetukset", Sivu 22.




## 12.3 Hälytin

Hälyttimellä voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Tämä toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.



### Hälyttimen asettaminen

1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  palaa.
- ✓ Ajastimen näyttössä palaa .
2. Aseta haluamasi aika säätöalueella.
- ✓ Aika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen tai poistaminen




1. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttö  palaa.
2. Muuta aikaa säätöalueella tai aseta se arvoon , jos haluat poistaa aika-asetuksen.

### Hälyttimen käyntiajan päätyttyä

Kuulet äänimerkin. Ajastimen näyttöön ilmestyy  ja näyttö  palaa. Näytöt sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Näytöt sammuvat ja äänimerkki lakkaa kuulumasta.


# 13 PowerBoost

Powerboost-toiminnolla voit kuumentaa suuria vesimääriä nopeammin kuin tehotasolla . Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueelle, jos mikään muu keittoalue ei ole käytössä. Muutoin tehoalueen näyttössä vilkkuu  ja .

**Huomautus:** Yhdistelmäalueella voit aktivoida toiminnon vain, kun käytät kahta keittoaluetta kahtena toisistaan riippumattomana keittoalueena.


### 13.1 PowerBoost-toiminnon aktivointi

**Vaatus:** Yhdistelmäalueella voit aktivoida PowerBoost-toiminnon vain, kun käytät kahta keittoaluetta toisistaan riippumatta.

1. Valitse keittoalue.
  2. Valitse tehoalue **G** ja kosketa sitten symbolia . Näyttö **b** palaa.
- ✓ Toiminto on aktivoitu.

**Huomautus:** Jos kytket keittoalueen päälle PowerBoost-toiminnon ollessa aktivoituna, tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **G**; sen jälkeen säätyy automaattisesti tehoalue **G**. PowerBoost-toiminto deaktivoituu.

### 13.2 Powerboost-toiminnon deaktivointi

1. Valitse keittoalue.
  2. Napauta . Näyttö **b** sammuu ja keittoalue kytkeytyy takaisin tehotasolle **G**.
- ✓ Toiminto on deaktivoitu.



**Huomautus:** PowerBoost-toiminto kytkeytyy tietyissä olosuhteissa automaattisesti pois päältä keittotason sisällä olevien elektroniikkaelementtien suojaamiseksi.

## 14 Lapsilukko


Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

### 14.1 Lapsilukon kytkeminen päälle

**Vaatus:** Keittotason pitää olla pois päältä.

- ▶ Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.
- ✓ Näyttö symbolin  vieressä palaa 10 sekuntia.
- ✓ Keittotaso on lukittu.

### 14.2 Lapsilukon kytkeminen pois päältä

- ▶ Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.
- ✓ Lukitus on poistettu.

### 14.3 Automaattinen lapsilukko

Keittotasossa on automaattinen lapsilukko. Tällä varmistat, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.


#### Aktivointi ja deaktivointi

Lisätietoja automaattisesta lapsilukosta löydät kohdasta → "Perusasetukset", Sivu 22.

## 15 Ohjauspaneelin lukitseminen puhdistusta varten

Tällä toiminnolla voit lukita ohjauspaneelin puhdistusta varten, jotta valitut asetukset eivät muutu keittotason ollessa päällä.

### 15.1 Ohjauspaneelin lukituksen aktivointi puhdistusta varten

- ▶ Kosketa symbolia . Kuulet äänimerkin.
- ✓ Ohjauspaneeli on lukittu 35 sekunniksi.

### 15.2 Ohjauspaneelin lukituksen deaktivointi

Toiminnon ennenaikaista deaktivointia varten.

- ▶ Kosketa symbolia .
- ✓ Ohjauspaneelin lukitus on vapautettu.

#### Huomautukset

- Kuulet äänimerkin 30 sekunnin kuluttua aktivoinnista. Tämä kertoo, että toiminto päättyy pian.
- Lukitus ei vaikuta pääkytkimeen. Voit kytkeä keittotason aina pois päältä.

## 16 Yksilöllinen turvakatkaisu

Jos keittoalue on käytössä pitkän aikaa etkä muuta mitään asetuksia, automaattinen turvakatkaisu aktivoituu. Keittoalue kytkeytyy valitusta tehotasosta riippuen 1 - 10 tunnin kuluttua automaattisesti pois päältä. Keittoalue lakkaa kuumentamasta. Keittoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen **FB** ja jälkilämmön näyttö **h** tai **H**.

Kytke näyttö pois päältä koskettamalla jotain symbolia. Voit säätää keittoalueen uudelleen.

## 17 Perusasetukset

Voit tehdä laitteesi asetukset omien tarpeidesi mukaan.

### 17.1 Yhteenveto perusasetuksista

Näyttö	Toiminto
c 1	<b>Lapsilukko</b> <input type="checkbox"/> Manuaalinen. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Automaattinen. <input type="checkbox"/> Toiminto deaktivoitu.
c 2	<b>Akustiset signaalit</b> <input type="checkbox"/> Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkit on deaktivoitu. <input type="checkbox"/> Vain virhetoiminnon äänimerkki on aktivoitu. <input type="checkbox"/> Vain vahvistuksen äänimerkki on aktivoitu. <input type="checkbox"/> Kaikki äänimerkit on aktivoitu. <sup>1</sup>
c 3	<b>Energiankulutuksen näyttö</b> <input type="checkbox"/> Deaktivoitu. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Aktivoitu.
c 5	<b>Keittoalueiden automaattinen poiskytkentä</b> <input type="checkbox"/> Kytetty pois päältä. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> 1-99 Aika automaattiseen pois päältä kytkentymiseen.
c 6	<b>Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto</b> <input type="checkbox"/> 10 sekuntia. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> 30 sekuntia. <input type="checkbox"/> 1 minuutti.
c 7	<b>Tehonrajoitustoiminto rajoittaa keittotason kokonaistehon</b> <b>. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta.</b> <input type="checkbox"/> Deaktivoitu. Keittotason kokonaistehoa rajoitetaan. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Vähimmäisteho 1 000 W <input type="checkbox"/> 1 500 W <input type="checkbox"/> 3 000 W suositus 13 ampeerille. <input type="checkbox"/> 3 500 W suositus 16 ampeerille. <input type="checkbox"/> 4 000 W <input type="checkbox"/> 4 500 W suositus 20 ampeerille. <input type="checkbox"/> 5 tai 9. Keittotason kokonaistehoa rajoitetaan.
c 9	<b>Keittoalueen valinta-aika</b> <input type="checkbox"/> Rajoittamaton: Viimeksi asetettu keittoalue pysyy valittuna. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Rajoitettu: Keittoalue pysyy valittuna vain muutaman sekunnin ajan.
c 12	<b>Keittoastiatesti, tulos</b> <input type="checkbox"/> Ei sovellu. <input type="checkbox"/> Ei optimaalinen. <input type="checkbox"/> Soveltuu.



<sup>1</sup> Tehdasasetus



Näyttö	Toiminto
c 23	<b>Tehonrajoituksen automaattinen hallinta</b> <input type="checkbox"/> Deaktivoitu: Näyttää Power-Management-toiminnon mukaisen tehonrajoituksen. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Aktivoitu: Ei näytä Power-Management-toiminnon tehonrajoitusta.
c 0	<b>Palautus tehdasasetuksiin</b> <input type="checkbox"/> Yksilölliset asetukset. <sup>1</sup> <input type="checkbox"/> Tehdasasetukset.


<sup>1</sup> Tehdasasetus

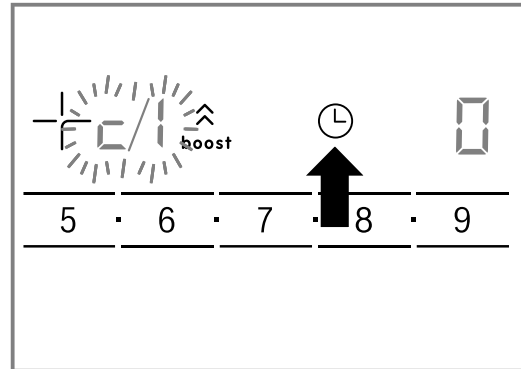
### 17.2 Siirtyminen perusasetuksiin



**Vaatus:** Keittotason pitää olla pois päältä.

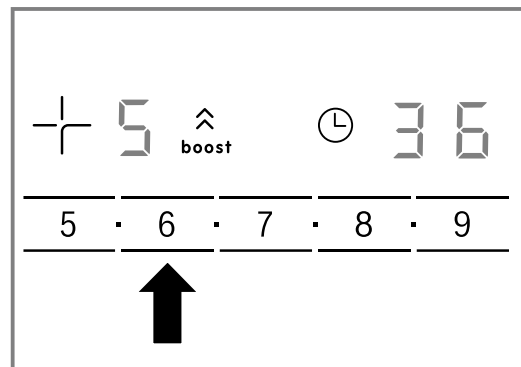
- Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia .
- Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan.

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	 1
Sarjanumero	 d
Sarjanumero 1	99.
Sarjanumero 2	0.5

- ✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Kun haluat hakea yksittäiset näytöt näyttöön, kosketa säätöaluetta.
- 3. Kun haluat siirtyä perusasetuksiin, kosketa symbolia .



- ✓ c ja 1 sekä  palavat vuorotellen ennakoasetuksena.
- 4. Kosketa useita kertoja symbolia , kunnes näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.
- 5. Valitse haluamasi asetukset säätöalueella.



6. Kosketa symbolia ⊕ 4 sekunnin ajan.  
✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

## 17.3 Poistuminen perusasetuksista

- Kytke keittotaso päälle koskettamalla symbolia ⊕.

# 18 Energiankulutusnäyttö

Toiminto näyttää energian kokonaiskulutuksen keittotason päälle- ja poiskytkemisen välillä. Näytössä näkyy kulutus kilowattitunteina 10 sekunnin ajan laitteen poiskytkemisen jälkeen, esimerkiksi 1,08 kWh.

Näytön tarkkuus riippuu muun muassa sähköverkon jännitteen laadusta.

Voit aktivoida näytön perusasetuksista. → *Sivu 22*

# 19 Keittoastian tarkastus

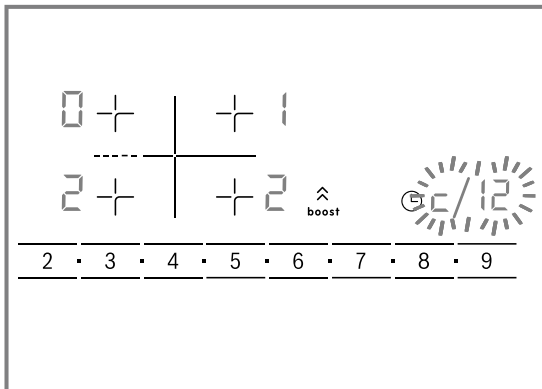
Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittämisen nopeuden ja laadun astiasta riippuen.

Tulos on viitteellinen ja riippuu astian ominaisuuksista ja käytetystä keittoalueesta.

Lisätietoja tästä toiminnosta löydät kohdasta → "Perusasetukset", *Sivu 22* ja astian tyyppistä, koosta ja sijoittamisesta kohdasta → "Keittäminen induktiotekniikalla", *Sivu 8*.

## 19.1 Menettelytapa keittoastian tarkastamiseksi

1. Aseta huoneenlämpöinen astia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse **1** **2**.
3. Kosketa säätöaluetta. Keittoalueilla vilkkuu näyttö —.  
✓ Toiminto on aktivoitu.  
✓ Tulos ilmestyy 20 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.



**Huomautus:** Jos käytetty keittoalue on paljon pienempi kuin keittoastian halkaisija, todennäköisesti vain keittoastian keskikohta kuumenee eikä kypsennystulos ehkä ole paras mahdollinen tai tyydyttävä.

## 19.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta voit tarkastaa keittämisen laadun ja nopeuden tuloksen:

Tulos	
0	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene. <sup>1</sup>
1	Keittostia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen suju optimaalisesti. <sup>1</sup>
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

<sup>1</sup> Jos käytettävissä on pienempi keittoalue, aseta astia tälle keittoalueelle.

Aktivoi tämä toiminto koskettamalla säätöaluetta.

# 20 PowerManager-toiminto

PowerManager-toiminnolla säädetään keittotason kokonaistehoa.


Keittotasoon on tehty tehtaalla ennakoasetukset. Tällä toiminnolla teet asetukset sähköasennuksen vaatimusten mukaan.

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


Kun PowerManager-toiminto on aktivoitu, keittoalueen teho voi laskea ajoittain nimellisarvon alapuolelle. Jotta tätä säätöarvoa ei ylitetä, keittotaso jakaa käytettävissä olevan tehon päälle kytketyille keittoalueille automaattisesti ja tarpeita vastaavasti. Laite säättää ja valitsee suurimman mahdollisen tehon itsenäisesti. Kun automaattinen tehonrajoitus on aktivoitu, laite säätyy automaattisesti, mutta näytössä näkyy valittu tehotaso muuttumattomana. Lisätietoja löydät kohdasta .

## 21 Käytön perusteet

### 21.1 Laitteen kytkeminen päälle


- ▶ Kierrä toimintovalitsin johonkin asentoon nolla-asennon  ulkopuolella.
- ✓ Laite on kytketty päälle.

### 21.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

- ▶ Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon .
- ✓ Laite on kytketty pois päältä.

### 21.3 Uunitoiminto ja lämpötila

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
  2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

- ✓ Pikakuumennus  kytkeytyy laitemallista riippuen joidenkin uunitoimintojen kohdalla ja lämpötilasta 200 °C alkaen automaattisesti päälle.  
→ "Pikakuumennus", Sivu 24
- 3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

#### Ohjeet

- Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.
- Voit asettaa laitteella toiminnon keston ja päättymisajan.  
→ "Aikatoiminnot", Sivu 24

#### Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- ▶ Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.



#### Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- ▶ Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

## 22 Pikakuumennus

Kun haluat säästää aikaa, pikakuumennus voit lyhentää kuumennusaikaa, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C. Näiden uunitoimintojen kohdalla voit käyttää pikakuumennusta:

- 3D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 




### 22.1 Pikakuumennuksen asettaminen

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



**Huomautus:** Aseta toiminta-aika vasta, kun pikakuumennus on päätynyt.

1. Aseta sopiva uunitoiminto ja lämpötila arvosta 100 °C alkaen.

Asetetusta lämpötilasta 200 °C alkaen pikakuumennus kytkeytyy automaattisesti päälle.

2. Jos pikakuumennus ei kytkeydy automaattisesti päälle, paina valitsinta .
  - ✓ Näyttöön ilmestyy .
  - ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
  - ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuuluu äänimerkki ja symboli  sammuu näytöstä.
3. Laita ruoka uuniin.

#### Pikakuumennuksen keskeyttäminen


- ▶ Paina valitsinta .
- ✓ Symboli  näytössä sammuu.



## 23 Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja, joilla voidaan ohjata käyttöä.

### 23.1 Yhteenvedo aikatoiminnoista



Valitsimella  valitaan erilaiset aikatoiminnot.

Aikatoiminto	Käyttö
Hälytin 	Hälytin voidaan säätää laitteen käytöstä riippumatta. Sillä ei ole vaikutusta laitteeseen.
Toiminta-aika 	Kun käytölle on asetettu toiminta-aika, laite lopettaa kuumentamisen automaattisesti, kun toiminta-aika on kulunut.

Aikatoiminto	Käyttö
Päättymisaika 	Toiminta-ajan lisäksi voidaan asettaa kellonaika, jolloin toiminto päättyy. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
Kellonaika 	Kellonajan asettaminen.

### 23.2 Hälyttimen asettaminen

Hälytin käy laitteen käytöstä riippumatta. Hälytin voidaan asettaa päälle ja pois päältä kytketyssä laitteessa enintään 23 tuntiin ja 59 minuuttiin saakka. Hälyttimellä on oma merkkiään, joten voidaan kuulla, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina  niin monta kertaa, kunnes  on merkittynä näytössä.



## 2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella — tai +.

Valitsin	Suosittelun arvo
—	5 minuuttia
+	10 minuuttia

Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevat sen mukaan, mitä suurempi arvo on.

- ✓ Hälytys käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja hälyttimen käyntiaika kuluu.
  - ✓ Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja hälyttimen käyntiaika on näytössä nolla.
- ### 3. Hälyttimen käyntiajan päätyttyä:
- Kytke hälytys pois päältä painamalla jotain valitsinta.

### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Hälyttimen käyntiaika voidaan muuttaa milloin tahansa.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☒.

- ▶ Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Hälyttimen käyntiajan keskeyttäminen

Hälyttimen käyntiaika voidaan keskeyttää milloin tahansa.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☒.

- ▶ Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella — takaisinpäin arvoon nolla.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja ☒ sammuu.

## 23.3 Toiminta-ajan asettaminen

Toiminta-ajaksi voidaan asettaa enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

**Vaatus:** Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.

1. Paina ☹ niin monta kertaa, kunnes ☹ on merkittynä näytössä.
2. Aseta toiminta-aika valitsimella — tai +.

Lisäohjelm a	Suosittelun arvo
—	10 minuuttia
+	30 minuuttia

Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.

- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kuluu.
  - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
- ### 3. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
- Äänimerkki voidaan sammuttaa aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
  - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

### Toiminta-ajan muuttaminen

Toiminta-aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☹.

- ▶ Muuta toiminta-aika valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Toiminta-ajan keskeyttäminen

Toiminta-aika voidaan keskeyttää milloin tahansa.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☹.

- ▶ Aseta toiminta-aika valitsimella — arvoon nolla.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

## 23.4 Päättymisaajan asettaminen

Kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy, voidaan siirtää eteenpäin enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

### Huomautukset

- Grillitoimintoa käyttävien uunitoimintojen yhteydessä päättymisaikaa ei voi asettaa.
- Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, älä siirrä päättymisaikaa eteenpäin enää silloin, kun toiminto on jo käynnistynyt.
- Jotta elintarvikkeet eivät pilaannu, älä jätä niitä liian pitkäksi aikaa uuniin.

### Vaatuset

- Uunitoiminto ja lämpötila tai teho on asetettu.
  - Toiminta-aika on asetettu.
1. Paina ☹ niin monta kertaa, kunnes ☹ on merkittynä näytössä.
  2. Paina valitsinta — tai +.
  - ✓ Näytössä näkyy laskettu päättymisaika.
  3. Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
  - ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu päättymisaika.
  - ✓ Kun laskettu käynnistysaika on saavutettu, laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuluu.
  - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
  4. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun:
    - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
    - Kun haluat asettaa toiminta-ajan uudelleen, paina valitsinta +.
    - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

### Päättymisaajan muuttaminen

Jotta kypsennystulos pysyy hyvänä, asetettua päättymisaikaa voidaan muuttaa vain siihen asti, kunnes toiminto käynnistyy ja toiminta-aika alkaa kulua.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☹.

- ▶ Siirrä päättymisaikaa eteenpäin valitsimella — tai +.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Asetettu päättymisaika voidaan poistaa milloin tahansa.

**Vaatus:** Näytössä on merkittynä ☹.

- ▶ Aseta päättymisaika valitsimella — takaisinpäin tähänhetkisen kellonajan plus asetetun toiminta-ajan verran.
- ✓ Laite ottaa muutoksen käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja alkaa kuumentua. Toiminta-aika kuluu.

## 23.5 Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatko, näytössä vilkkuu kellonaika. Kellonaika käynnistyy asetuksella "12:00". Aseta tämänhetkinen kellonaika.

**Vaatus:** Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa 0.

1. Aseta kellonaika valitsemalla — tai +.
2. Paina 0.
- ✓ Näytössä näkyy asetettu kellonaika.

**Ohje:** Voit määrittää perusasetuksissa → *Sivu 22*, näytetäänkö kellonaika näytössä.






# 24 Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla saavutat täsmällisesti haluamasi kypsennysasteeseen; työnnä paistolämpömittari kypsennettävään tuotteeseen ja aseta laitteessa sisälämpötila. Kun paistettavan tuotteen asetettu sisälämpötila on saavutettu, laite lakkaa automaattisesti kuumenemasta.

## 24.1 Paistomittarikäyttöön soveltuvat uunitoiminnot

Paistolämpömittarin käyttöön soveltuvat vain tietyt uunitoiminnot.

Soveltuvat uunitoiminnot:

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

**Huomautus:** Jos valitset paistolämpömittari liitettynä käyttöön soveltumattoman uunitoiminnot, kuuluu äänimerkki.

## 24.2 Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Käytä mukana toimitettua paistolämpömittaria tai tilaa tarkoitukseen sopiva paistolämpömittari huoltopalvelumme kautta.

### **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä.

- ▶ Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

### **HUOMIO!**

Paistolämpömittari voi vaurioitua.

- ▶ Älä jätä paistolämpömittarin johtoa puristuksiin.
- ▶ Jotta paistolämpömittari ei vaurioitu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

1. Työnnä paistolämpömittari viistosti lihan paksumpaan kohtaan. Varmista, että paistolämpömittarin kärki on oikein paikallaan lihassa:
  - Kärjen pitää osua suunnilleen kypsennettävän tuotteen keskikohtaan.
  - Kärki ei saa jäädä paikalleen rasvaan.
  - Kärki ei saa koskettaa astiaa tai luuta.
2. Aseta kypsennettävä tuote uuniin paistolämpömittari paikalleen asennettuna. Aseta kypsennettävä tuote, mieluiten astiassa, rutilän keskelle.

3. Liitä paistolämpömittarin liitin uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.

### **Huomautukset**



- Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat.
- Jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

## 24.3 Paistolämpömittarin säätäminen

Paistolämpömittari mittaa lämpötilan paistettavan tuotteen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.

### **Vaatuset**

- Paistettava tuote on uunissa paistolämpömittari paikalleen asetettuna.
- Paistolämpömittari on liitetty uuniin.

1. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
  - ✓ Näytössä palaa  ja sisälämpötilan näyttö ilmestyy uunin lämpötilan viereen.
2. Aseta sisälämpötila valitsimella — tai +.
3. Aseta uunin lämpötila lämpötilanvalitsimella. Aseta uunin lämpötila vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistomittarin sisälämpötila. Aseta uunin lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.
  - ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
  - ✓ Vasemmalle ilmestyy paistettavan tuotteen senhetkinen sisälämpötila, oikealla näkyy asetettu arvo, esim. 15 °C | 75 °C. Senhetkinen sisälämpötila ilmestyy näyttöön vasta lämpötilasta 10 °C alkaen.
  - ✓ Kun sisälämpötila paistettavassa tuotteessa saavutetaan, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy senhetkinen sisälämpötila, joka on sama kuin asetettu sisälämpötila, esim. 75 °C | 75 °C.
4.  **VAROITUS – Palovammavaara!** Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi.
  - ▶ Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.
 Kun sisälämpötila on saavutettu:
  - Kytke laite pois päältä.
  - Vedä paistolämpömittari pois uunitilassa olevasta pistokkeesta.
  - Vedä paistolämpömittari pois paistettavasta tuotteesta ja poista uunista.

## 24.4 Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat

Tästä löydät ohjeavot eri elintarvikkeiden sisälämpötiloille. Ohjeavot riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista. Älä käytä kypsennettävää tuotetta pakasteena.

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
Porsaan etuselkä	85-90
Porsaanfilee, medium	62-70
Porsaanseläke, täyskypsä	72-80
Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen	45-52

Ruokalaji	Sisälämpötila °C
Naudanfilee tai paahtopaisti, medium	55-62
Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä	65-75
Vasikanpaisti tai lapa, vähärasvainen	75-80
Vasikanpaisti, lapa	75-80
Vasikanpotka	85-90
Lampaanreisi, medium	60-65
Lampaanreisi, täyskypsä	70-80
Lampaansatula, medium	55-60

## 25 Ohjelmat

Laite tukee sinua ohjelmien avulla erilaisten ruokien valmistuksessa ja valitsee automaattisesti optimaaliset asetukset.

Seuraavaa materiaalia olevat astiat eivät ole sopivia:

- vaalea, kiiltävä alumiini
- lasittamaton savi
- muovi tai muoviritilä

### 25.1 Ohjelmiin sopivat astiat

Käytä astioita, jotka kestävät kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Paistin pitää peittää astian pohjasta n. 2/3.

### 25.2 Ohjelmataulukko

Ohjelmanumerot on kohdistettu tietyille ruoille.

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
01	<b>Pizza, ohut pohja</b> Pakastettu, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,4 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
02	<b>Pizza, paksu pohja</b> Pakastettu, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,28-0,6 kg Kokonaispaino	Ei	3	Noudata toisen pizzan kohdalla pakkauksessa olevia ohjeita
03	<b>Lasagne</b> Pakaste	Alkuperäispakkaus	0,3-1,2 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
04	<b>Ranskanperunat</b> Pakaste	Uunipannu ja leivinpaperi	0,2-0,75 kg Kokonaispaino	Ei	3	Lado vierekkäin uunipannuun
05	<b>Sämpylät</b> Pakastettu, esipaistettu	Uunipannu ja leivinpaperi	0,1-0,8 kg Kokonaispaino	Ei	3	-
06	<b>Perunagratiini</b>	Uunivuoka ilman kantta	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
07	<b>Pastapaistos</b> Esikypsennetty pasta	Uunivuoka ilman kantta	0,4-3,0 kg Kokonaispaino	Ei	2	-
08	<b>Uuniperunat, kokonaiset</b> Kuorimattomat, jauhoiset perunat	Uunipannu	0,3-1,5 kg Kokonaispaino	Ei	3	-

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
09	<b>Kasvispata</b> Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset, esim. porkkanat, pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt, esim. tomaatit.
10	<b>Lihapata</b>	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
11	<b>Gulassi</b> Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kokonaispaino	Reseptin mukaan	2	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta.
12	<b>Kala, kokonainen</b> Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,3-1,5 kg Kalan paino	Peitä vuoan pohja.	2	-
13	<b>Broileri, ilman täytettä</b> Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,6-2,5 kg Broilerin paino	Ei	2	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin.
14	<b>Broilerinpalat</b> Paistovalmis, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,1-0,8 kg Painavimman palan paino	Peitä vuoan pohja.	2	-
15	<b>Kalkkunanrinta</b> Yhtenä kappaleena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Kalkkunanrinnan paino	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	-
16	<b>Ankka, ilman täytettä</b> Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	1,0-2,7 kg Ankan paino	Ei	2	-
17	<b>Hanhi, ilman täytettä</b> Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	2,5-3,5 kg Hanhen paino	Ei	2	-
18	<b>Naudan patapaisti</b> esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
19	<b>Paahtopaisti, medium</b> Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ilman kantta	0,5-2,5 kg Lihan paino	Ei	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin. Älä ruskista lihaa ennalta.
20	<b>Naudanlihakääryleet</b> Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliem ellä tai vedellä.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
21	<b>Lihamureke, tuore</b> Lihamureke naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Paistin paino	Ei	2	Älä ruskista lihaa ennalta.

Nr o	Ruokalaji	Astia	Painoalue Asetettava paino	Nesteen lisääminen	Kanna tinkor keus	Huomautuksia
22	<b>Lampaanreisi, medium</b> Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
23	<b>Lampaanreisi, täyskypsä</b> Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
24	<b>Vasikanpaisti, marmoroitunut</b> esim. selys tai ulkopaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
25	<b>Vasikanpaisti, vähärasvainen</b> esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
26	<b>Kauriinreisi</b> Luuton, suolattu	Kannellinen paistovuoka	0,5-2,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	-
27	<b>Kaniini, kokonainen</b> Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	1,0-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	-
28	<b>Porsaan niskapalapaisti</b> Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.
29	<b>Kamarapintainen porsaanpaisti</b> esim. lapa, maustettu ja kamaraan tehty viillot	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-3,0 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Laita astiaan rasvapuoli ylöspäin, suolaa kamara kunnolla.
30	<b>Lampaanfilee paistettu</b> Maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	0,5-2,5 kg Lihan paino	Peitä vuolan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia.	2	Älä ruskista lihaa ennalta.

## 25.3 Ruoan esivalmistelu ohjelmaa varten

Käytä tuoreita, mieluiten jääkaappilämpötilassa olevia elintarvikkeita. Käytä pakastettuja ruokia suoraan pakastimesta.




1. Punnitse ruoka.  
Tarvitset ruoan painon ohjelman oikeaa säätää varten.
2. Laita ruoka astiaan.
3. Aseta astia ritilälle.  
Laita astia aina kylmään uuniin.

## 25.4 Ohjelman asettaminen

Laitte valitsee optimaalisen uunitoiminnon, lämpötilan ja toiminta-ajan. Sinun tarvitsee asettaa vain paino.

### Huomautukset

- Voit asettaa painon vain tarkoitettulle painorajojen alueelle.
- Kun ohjelma on käynnistynyt, ohjelmaa ja painoa ei voi enää muuttaa.


1. Aseta toimintovalitsimella .
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella — tai +.
3. Aseta ruoan paino lämpötilanvalitsimella. Aseta aina seuraavaksi korkeampi paino.
  - Kun haluat hakea näyttöön ohjelman keston, paina valitsinta . Et voi muuttaa toiminta-aikaa.
  - Eräiden ohjelmien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi valitsimella .  
→ "Päättymisajan asettaminen", Sivu 25
- ✓ Ohjelma käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulua.
- ✓ Kun ohjelma on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.
4. Kun ohjelma on päättynyt:
  - Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin painamalla jotain valitsinta.
  - Kun haluat asettaa jälkikypsennysajan, paina valitsinta +. Laitte jatkaa kuumenemista ohjelman asetuksilla.
  - Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.





# 26 Lapsilukko

Lukitse laite, jotta lapset eivät voi kytkeä laitetta vahingossa päälle tai muuttaa asetuksia.

**Huomautus:** Mahdollisuus lapsilukon asettamiseen voidaan aktivoida perusasetuksissa → Sivu 22.

## 26.1 Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi

**Vaatus:** Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa .

- ▶ Kun haluat aktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  ilmestyy näyttöön.
  - Kun haluat deaktivoida lapsilukon, pidä valitsin  painettuna, kunnes  sammuu näytöstä.

# 27 Sapatti-asetus

Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 70 tuntiin saakka. Ruoat voidaan pitää ylä-/alalämmöllä lämpiminä välillä 85 °C ja 140 °C ilman, että laitetta tarvitsee kytkeä päälle tai pois päältä.


## 27.1 Sapatti-asetuksen käynnistäminen

### Huomautukset

- Jos avaat laitteen luukun toiminnon aikana, laite ei keskeytä toimintoa.
- Käynnistyksen jälkeen et voi enää muuttaa tai keskeyttää sapatti-asetusta.

- Sapatti-asetuksen päättymistä ei voi siirtää myöhäisemmäksi.

**Vaatus:** Sapatti-asetus pitää olla aktivoituna perusasetuksissa.

1. Aseta toimintovalitsimella .
- ✓ Näyttöön ilmestyy **SAB**.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella maksimilämpötila.
3. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai –.
- ✓ Laitte alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kulua.
- ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, toiminta-aika on näytössä nolla.
4. Kytke laite pois päältä.

## 28 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

### 28.1 Yhteenveto perusasetuksista

Tästä löydät tietoja laitteen perusasetuksista ja tehdasasetuksista. Perusasetukset riippuvat laitteen varustuksesta.

Näyttö	Perusasetus	Valinta
c 0 1	Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = 10 sekuntia 2 = 30 sekuntia <sup>1</sup> 3 = 2 minuuttia
c 0 2	Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = 3 sekuntia <sup>1</sup> 2 = 6 sekuntia 3 = 10 sekuntia
c 0 3	Äänimerkki valitsinta painettaessa	0 = pois 1 = päällä <sup>1</sup>
c 0 4	Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen <sup>1</sup> 3 = kirkas
c 0 5	Kellonajan näyttö	0 = kellonaikaa ei näytetä 1 = kellonaika näytetään <sup>1</sup>
c 0 6	Lapsilukko asetettavissa → "Lapsilukko", Sivu 30	0 = ei 1 = kyllä <sup>1</sup> 2 = kyllä, myös luukun lukitus
c 0 7	Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä <sup>1</sup>
c 0 8	Jäähdytyspuhaltimen jälkikäyntiaika	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen <sup>1</sup> 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
c 0 9	Teleskoopikannattimet jälkiasennettu <sup>2</sup>	0 = ei <sup>1</sup> (ristikoiden ja 1-osaisten kannattimien yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisten kannattimien yhteydessä)
c 1 0	Sapatti-asetus käytettävissä → "Sapatti-asetus", Sivu 30	0 = ei <sup>1</sup> 1 = kyllä
c 1 2	Automaattinen pikakuuminen lämpötilasta 200 °C alkaen <sup>2</sup>	0 = ei 1 = kyllä <sup>1</sup>
c 1 3	Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei <sup>1</sup> 1 = kyllä

<sup>1</sup> Tehdasasetus (voi poiketa laitteen tyypistä riippuen)

<sup>2</sup> Laitteen varustuksesta riippuen

### 28.2 Perusasetusten muuttaminen

**Vaatus:** Laite on kytketty pois päältä.

- Pidä valitsin ☹ painettuna noin 4 sekuntia.
- Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim. c 0 1 2.
- Muuta asetusta lämpötilanvalitsimella.
- Siirry valitsimella – tai + seuraavan perusasetuksen kohdalle.
- Kun haluat tallentaa muutokset muistiin, pidä ☹ painettuna n. 4 sekunnin ajan.

**Huomautus:** Perusasetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät voimassa sähkökatkon sattuessa.

### 28.3 Perusasetusten muuttamisen keskeyttäminen

- ▶ Kierrä toimintovalitsinta.
- ✓ Kaikki muutokset hylätään eivätkä ne tallennu muistiin.

## 29 Puhdistus ja hoito

Puhdista ja hoida laitetta huolellisesti, jotta se pysyy pitkään toimintakuntoisena.

### 29.1 Puhdistusaine

Älä käytä tarkoitukseen sopimattomia puhdistusaineita, jotta vältät laitteen eri pintojen vaurioitumisen.

#### **⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

#### **HUOMIO!**

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

- ▶ Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita.
- ▶ Älä käytä kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä.
- ▶ Älä käytä erikoispuhdistusaineita, kun laite on vielä lämmin.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
- ▶ Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.

- ▶ Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

### Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.  
→ "Laitteen puhdistus", Sivu 33

#### Laite

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>▪ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille</li> </ul>	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Emali, muovi, lakatut, tai painokuvioidut pinnat esim. ohjauspaneeli	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Nupit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä irrota tai hankaa.
Keittotaso keraamista lasia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Keraamisen lasin puhdistusaine</li> </ul>	Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
Sokkelilaatikko	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla.

#### Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. <b>Ohje:</b> Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 36
Luukun etulevy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine</li> <li>▪ Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. <b>Ohje:</b> Irrota luukun ylempi etulevy, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 36
Luukun kahva	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät vaikeasti poistettavat tahrat.



Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun tiiviste	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Älä irrota tai hankaa.
Luukun lukitsin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Puhdista talousliinalla. Irrota lapsilukko puhdistusta varten. → "Luukun lukitsin", Sivu 10

## Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emaloidut pinnat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>Etikkavesi</li> <li>Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. <b>Ohje:</b> Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Pyrolyysi", Sivu 34 <b>Huomautukset</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Se ei vaikuta laitteen toimintaan.</li> <li>Ohuiden leivinpeltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.</li> <li>Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.</li> </ul>
Uunilampun suojus	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. <b>Ohje:</b> Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 35
Kannattimet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Puhdista kannatinkiskot paikoilleen työnnettyinä, jotta et poista niistä voitelurasvaa. Älä pese astianpesukoneessa. <b>Ohje:</b> Ota kannattimet pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 35
Varusteet	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> <li>Uuninpuhdistusaine</li> </ul>	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
Paistolämpömittari	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kuuma astianpesuaineliuos</li> </ul>	Käytä pinttyneseen likaan harjaa. Älä pese astianpesukoneessa.

## 29.2 Laitteen puhdistus

Puhdista laite vain ohjeiden mukaisilla ja tarkoitukseen sopivilla puhdistusaineilla, jotta vältät laitteen vauriot.

### **VAROITUS – Palovammavaara!**

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

- ▶ Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

**Vaatus:** Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita. → "Puhdistusaine", Sivu 32

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

- Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.

→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 32

2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 29.3 Valitsimien puhdistus

### **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä ota valitsimia puhdistusta varten pois paikoiltaan.
- ▶ Älä käytä märkiä sieniliinoja.

1. Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
2. Puhdista kostealla sieniliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuksella.
3. Kuivaa pehmeällä liinalla.

## 29.4 Mahdolliset tahrat

Jotta vältät nämä tahrat, puhdista keittoalue kostealla talousliinalla ja kuivaa liinalla.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Kalkki- ja vesijäämät	Puhdista keittotaso vasta, kun se on jäähtynyt. Voit käyttää keraamista lasia oleville keittotasaille soveltuvaa puhdistusainetta.
Tahrat	Sokeri, riisitärkkelys tai muovi	Puhdista heti. Käytä lasipinnan puhdistuslastaa.

## 29.5 Keittotason puhdistus

Puhdista keittotaso aina käytön jälkeen, jotta ruoantähteet eivät pala kiinni.

**Vaatus:** Keittotason pitää olla kylmä.

- Poista runsas lika puhdistuslastalla.
- Puhdista keittotaso keraamisen lasin puhdistusaineella. Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita.  
**Ohje:** Keraamiselle lasille tarkoitettulla erikoispuhdistussienellä saat hyvän lopputuloksen.

## 29.6 Keittotason kehksen puhdistus

Puhdista keittotason kehys, jos siinä näkyy käytön jälkeen likaa tai tahroja.

**Huomautus:** Älä käytä puhdistuslastaa.

- Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
- Kuivaa pehmeällä liinalla.

# 30 Pyrolyysi

Puhdistustoiminnolla Pyrolyysi uunitila puhdistuu lähes itsestään.

Puhdista uunitila 2 - 3 kuukauden välein puhdistustoiminnolla. Tarvittaessa voidaan puhdistustoimintoa käyttää useammin.

Puhdistustoiminto kuluttaa n. 2,5 - 4,8 kilowattia.

## 30.1 Laitteen valmistelu puhdistustoimintoa varten

Tee laitteen esivalmistelut huolellisesti, jotta saavutat hyvät puhdistustulokset.

### ⚠️ VAROITUS – Tulipalovaara!

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa.
- ▶ Jos laitteesta tulee savua, laite on kytkettävä pois päältä tai irrotettava verkkopistoke. Laitteen luukku on pidettävä kiinni mahdollisten liekkien tukahduttamiseksi.

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan.
- ▶ Pidä laitteen etupuoli vapaana.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä puhdistustoiminnon aikana palamaan.

- ▶ Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät puhdistustoiminnon.
- ▶ Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus.

- ▶ Älä hankaa tai irrota tiivistettä.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

- Poista varusteet ja astiat uunista.
- Irrota ristikot ja poista ne uunista.
- Poista karkea lika uunitilasta.  
→ "Ristikot", Sivu 35

- Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunapinnat tiivisteiden alueelta astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Älä irrota tiivistettä äläkä hankaa sitä. Poista pinttynyt lika luukun sisälasista uuninpuhdistusaineella.
- Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.

## 30.2 Puhdistustoiminnon säätäminen

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

### ⚠️ VAROITUS – Palovammavaara!

⚠️ Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi.

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


### ⚠️ VAROITUS – Terveysriski!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja.

- ▶ Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa.
- ▶ Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa.
- ▶ Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä.


**Huomautus:** Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

**Vaatus:** Valmistele laite puhdistustoimintoa varten.  
→ Sivu 34

- Aseta toimintovalitsimella pyrolyysi .
- Säädä puhdistustoiminto lämpötilanvalitsimella.

Puhdistusteho	Puhdistusaste	Kesto tunteina
1	Kevyt	n. 1:15
2	Keskimääräinen	n. 1:30
3	Korkea	n. 2:00

Jos lika on pinttynyt tai vanhempaa, valitse korkeampi puhdistusteho. Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.

- ✓ Puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika alkaa kulu.
- ✓ Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila uunitilassa on saavutettu. Näyttöön ilmestyy .
- ✓ Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.

## 31 Puhdistusavustin

Puhdistusavustin on nopea vaihtoehto uunitilan puhdistukseen silloin tällöin. Puhdistusavustin höyrystää astianpesuaineliuoksen ja liottaa siten lian. Lika on siten helpompi poistaa.




### 31.1 Puhdistusavustimen asettaminen


#### VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- ▶ Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

**Vaatus:** Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

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  niin monta kertaa, kunnes  on merkittynä näytössä.
  6. Aseta valitsimella — tai + toiminta-ajaksi 4 minuuttia.
- ✓ Laitte alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua ja toiminta-aika kulu.
  - ✓ Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja toiminta-aika on näytössä nolla.

3. Kytke laite pois päältä. Kun laite on jäähtynyt riittävästi, laitteen luukun lukitus vapautuu ja  sammuu.
4. Laite on käyttövalmis. → *Sivu 35*

### 30.3 Laitteen saattaminen käyttövalmiiksi puhdistustoiminnon jälkeen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.
3. Poista valkoiset tahrat sitruunahapolla.  
**Huomautus:** Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Nämä elintarvikkejäämät ovat vaarattomia. Tahrat eivät rajoita laitteen toimintaa.
4. Asenna ristikot paikoilleen.  
→ "*Ristikot*", *Sivu 35*

7. Kytke laite pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.


### 31.2 Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen

#### HUOMIO!

Jos uunitila pysyy liian kauan kosteana, siihen muodostuu korroosiota.

- ▶ Kun olet käyttänyt puhdistusavustinta, pyyhi uunitila ja anna sen kuivua kokonaan.

**Vaatus:** 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:
  - Avaa laitteen luukku lepoasentoon, noin 30°, ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.
  - Jos haluat kuivata uunitilan nopeammin, kuumenna laitetta luukku avoimena n. 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-kiertoilma**  ja lämpötilassa 50 °C.

## 32 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista varten.

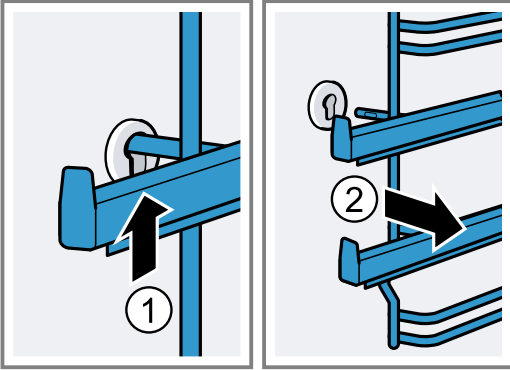
### 32.1 Ristikoiden irrotus

#### VAROITUS – Palovammavaara!

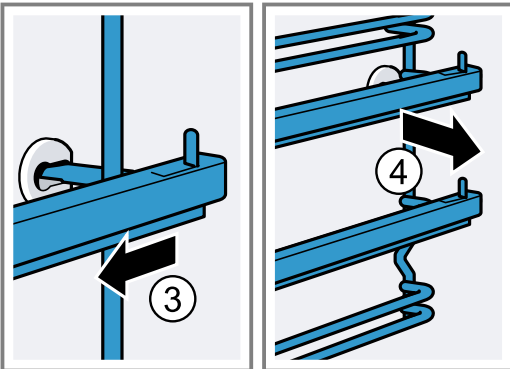
Ristikot voivat olla kuumia.

- ▶ Älä kosketa kuumia ristikoita.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä.
- ▶ Pidä lapset turvallisen etäisyyden päässä.

1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin ja irrota ristikko.

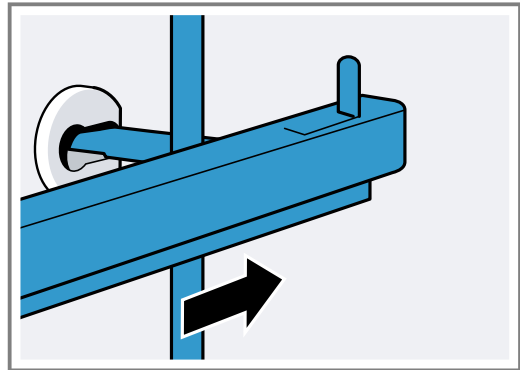


2. Paina sen jälkeen koko ristikkoa eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.

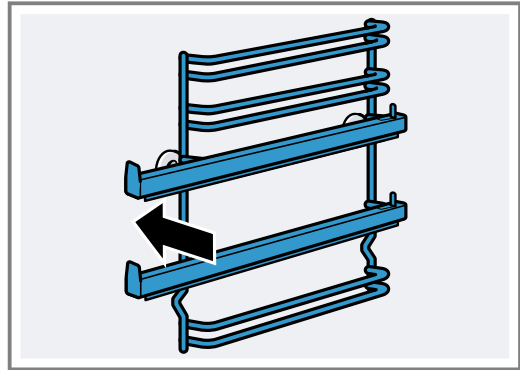


### 32.2 Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, paina sitä kevyesti taaksepäin



2. ja kiinnitä etummaiseen holkkiin.



Ristikot sopivat oikealle ja vasemmalle. Kannatinkorkeudet 1 ja 2 ovat alhaalla, kannatinkorkeudet 3, 4 ja 5 ylhäällä. Vedä kannatinkisko eteenpäin pois paikaltaan.

## 33 Laitteen luukku

Tavallisesti riittää, että laitteen luukku puhdistetaan ulkopuolelta. Jos laitteen luukku on likaantunut runsaasti ulko- ja sisäpuolelta, voit ottaa laitteen luukun pois paikaltaan puhdistusta varten.

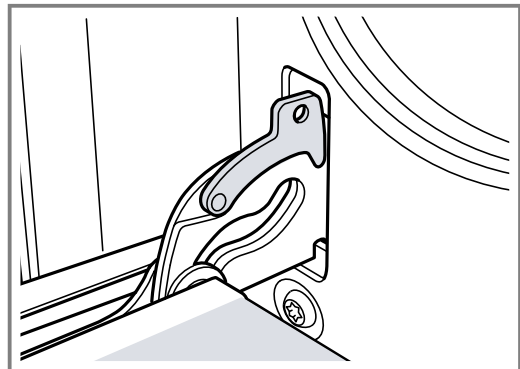
### 33.1 Luukun saranat

#### **⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni.

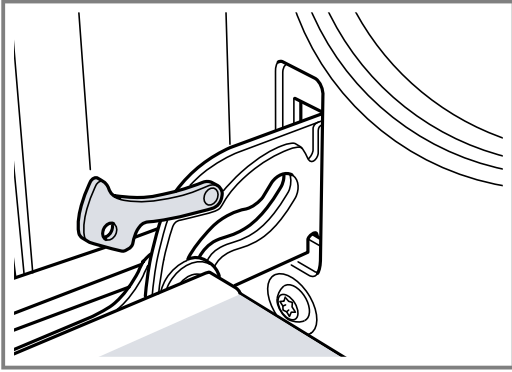
- Kun avaat laitteen luukun, varmista, että lukitsinvivut ovat kokonaan kiinni tai kokonaan auki.

1. Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni, uuninluukku on lukittu.



Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

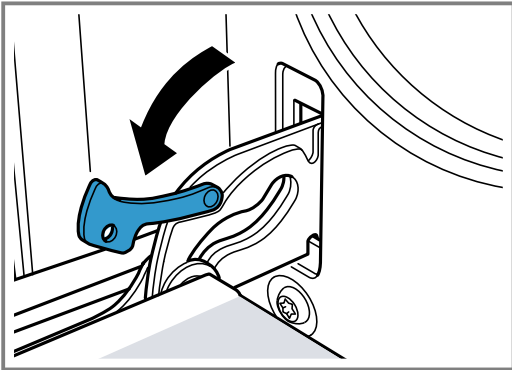
2. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten, saranat on lukittu.



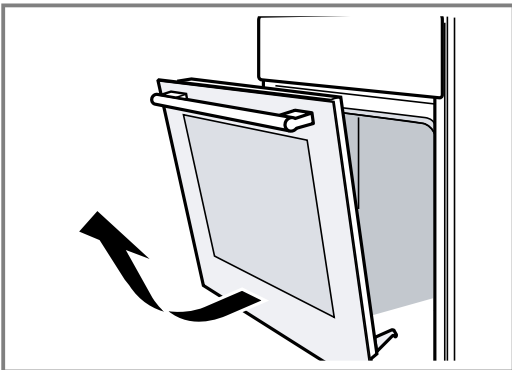
Saranat eivät voi napsahtaa kiinni.

### 33.2 Laitteen luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan auki.
2. Käännä vasemman ja oikean saranan sulkuvipu auki.



3. Sulje uuninluukku vasteseeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje luukkua vielä vähän ja vedä se pois paikaltaan.



### 33.3 Luukun lasien irrotus

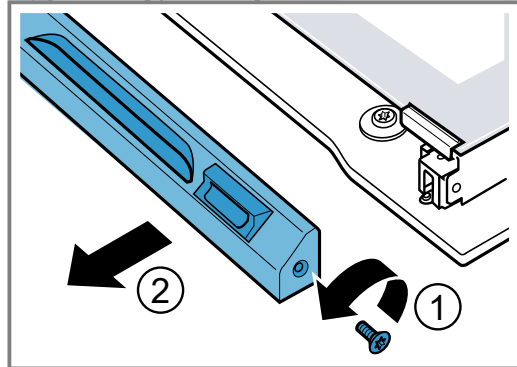
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

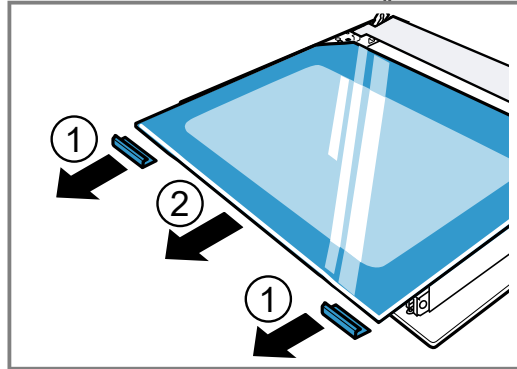
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa. Laitteen luukun rakenneosat voivat olla teräväreunaiset.
- ▶ Käytä käsiineitä.

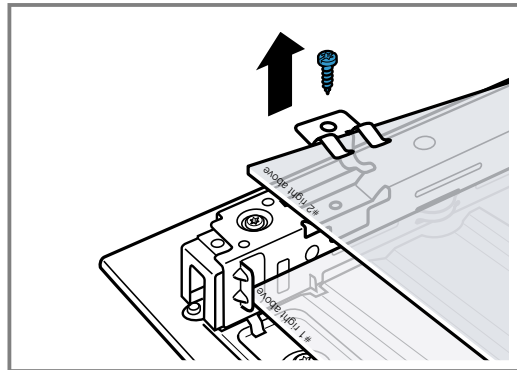
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan.  
→ "Laitteen luukun irrotus", Sivu 37
2. Aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
3. Irrota suojuksen oikea ja vasen ruuvi uuninluukun yläosassa. Vedä suojus ulos ja ota se pois paikaltaan.



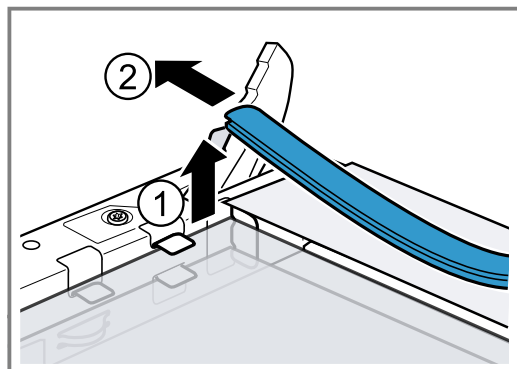
4. Poista molemmat pienet tiivisteet. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan.



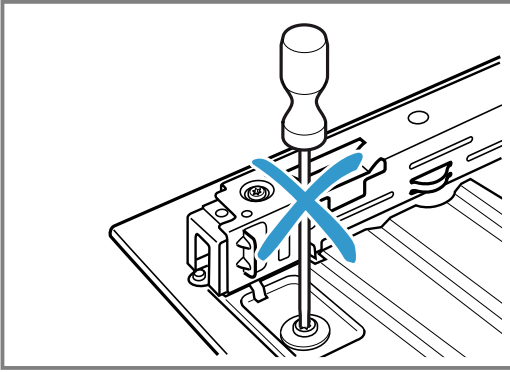
5. Kierrä hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja poista pidikkeet lasilta.



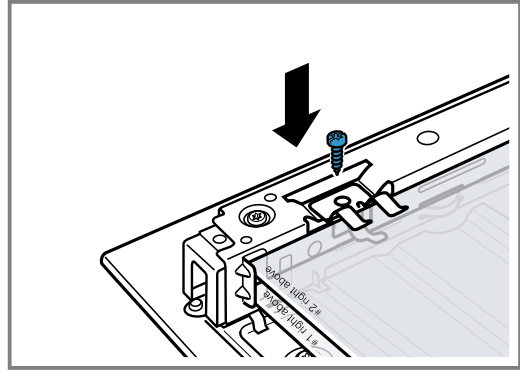
6. Poista lasin alla oleva tiiviste. Vedä sitä varten tiivisteestä ja ota se ylöspäin pois paikaltaan. Ota lasi pois paikaltaan.



7. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
8. Älä poista ruuveja, jotka ovat metalliosassa oikealla ja vasemmalla.



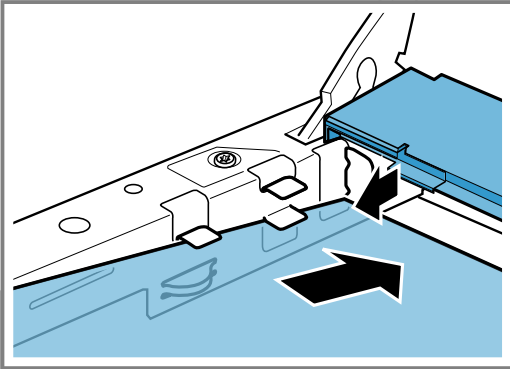
3. Aseta hakaset vasemmalla ja oikealla lasille ja kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvinreiän päällä. Kierrä hakaset kiinni.



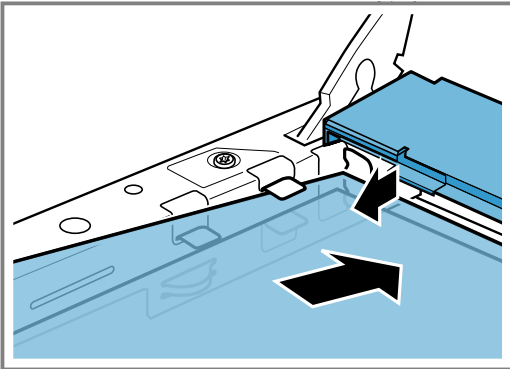
### 33.4 Luukun lasien asennus

Varmista asentaessasi, että kummassakin lasissa vasemmalla alhaalla oleva teksti "right above" ei ole ylösalaisin.

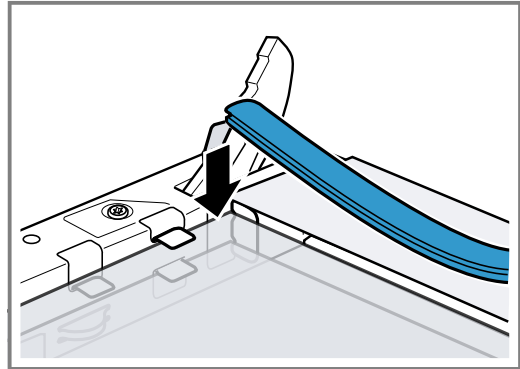
1. Työnnä alalasi nro 1 viistosti taaksepäin paikalleen.



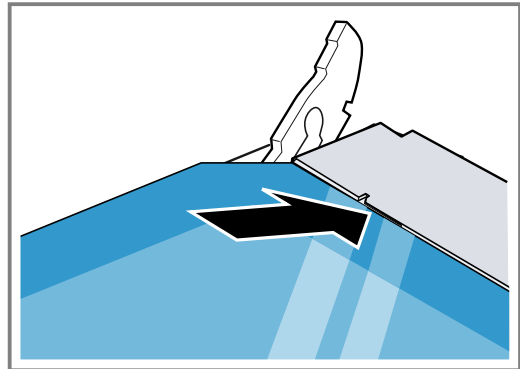
2. Työnnä keskimäinen lasi nro 2 sisäänpäin paikalleen.



4. Aseta tiiviste paikalleen lasin alle.

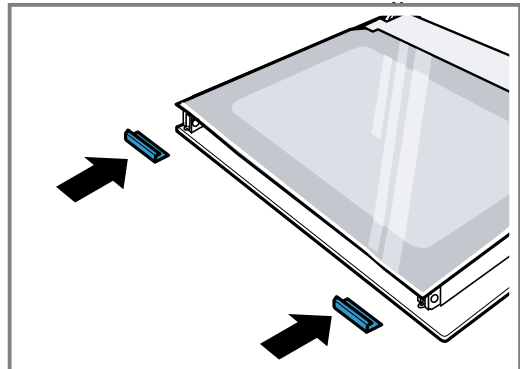


5. Tartu ylimmän lasin molempiin pidikkeisiin ja työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



Varmista, että tiiviste ei luiskahda taaksepäin.

6. Aseta molemmat pienet tiivisteet oikealla ja vasemmalla lasille.



7. Aseta suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
8. Asenna uuninluukku paikalleen.  
→ "Laitteen luukun asennus", Sivu 39

**Huomautus:** Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

### 33.5 Laitteen luukun asennus

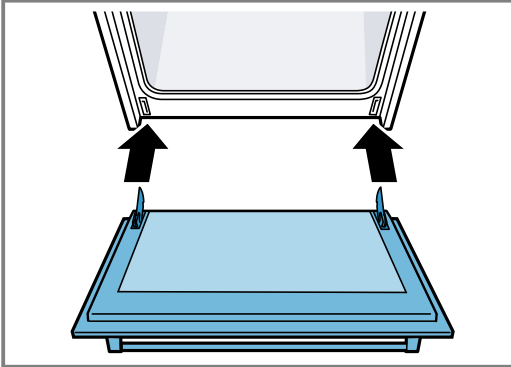
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

#### ⚠ **VAROITUS – Loukkaantumiswaara!**

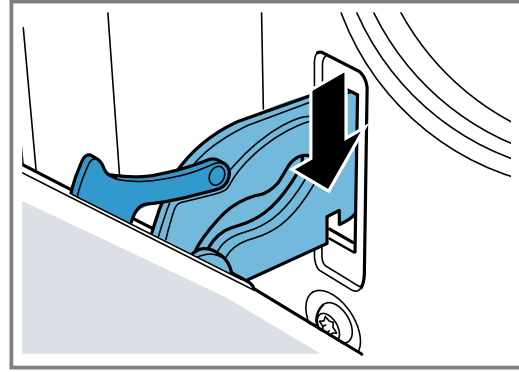
Uuninluukku voi pudota tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa yllättäen kiinni.

- ▶ Älä pidä tässä tapauksessa kiinni saranasta. Soita huoltopalveluun.

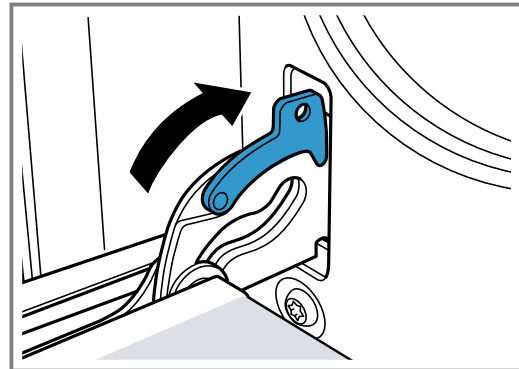
1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat avautumissuuntaan.



2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni.



4. Sulje laitteen luukku.

### 33.6 Luukun lisäsuoja

Saatavana on lisäsuojia, jotka estävät koskemasta uuninluukkuihin. Jos lapset pääsevät oleskelemaan uunin lähellä, ota nämä suojaruuvit käyttöön. Voit hankkia tämän lisävarusteen 11023590 huoltopalvelun kautta.

#### ⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Kun kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

- ▶ Valvo pikkulasten toimia, kun uuni on käytössä.

## 34 Usein esitetyt kysymykset (FAQ)

### 34.1 Käyttö

Kysymys	Vastaus
Miksi en saa kytkettyä keittotasoa päälle ja miksi lapsilukon symboli palaa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lapsilukko on aktiivinen. Lisätietoja tästä toiminnosta löydät kohdasta → "Lapsilukko", Sivu 21.</li> </ul>
Miksi merkkivalot vilkkuvat ja miksi kuuluu äänimerkki?	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Puhdista ohjauspaneelin pinnalta nesteet tai ruoantähteet. Poista kaikki esineet, jotka voivat peittää ohjauspaneelin. Lisätietoja äänimerkin deaktivoinnista löydät kohdasta → "Perusasetukset", Sivu 22.</li> </ul>

## 34.2 Äänet

Kysymys	Vastaus
Miksi keittämisen aikana kuuluu ääniä?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoastian pohjan rakenteesta riippuen keittotasosta voi kuulua käytön aikana ääniä. Nämä äänet ovat normaaleja ja ne liittyvät induktiotekniikkaan. Ne eivät viittaa vikaan.</li> </ul>
Mahdolliset äänet	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Matala surina, samantapainen kuin muuntajasta:</b> Muodostuu keittäessä suurella tehoalueella. Tämä ääni lakkaa tai hiljenee, kun tehoaluetta pienennetään.</li> <li><b>Hiljainen vihellys:</b> Kuuluu, kun keittoastia on tyhjä. Tämä ääni lakkaa, kun keittoastiaan laitetaan vettä tai elintarviketta.</li> <li><b>Rätinä:</b> Muodostuu, kun käytetään erilaisista päällekkäisistä materiaaleista valmistettuja keittoastioita tai käytetään samanaikaisesti erikokoisia ja eri materiaaleja olevia keittoastioita. Äänen voimakkuus voi vaihdella ruokien määrän ja valmistustavan mukaan.</li> <li><b>Korkeat viheltävät äänet:</b> Voivat muodostua, kun käytetään samanaikaisesti kahta keittoaluetta suurimmalla tehoalueella. Nämä viheltävät äänet lakkaavat tai heikkenevät, kun tehoaluetta pienennetään.</li> <li><b>Tuuletinäänet:</b> Keittotasossa on tuuletin, joka kytkeytyy korkeissa lämpötiloissa päälle. Tuuletin voi käydä myös keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen, jos mitattu lämpötila on vielä liian korkea.</li> <li><b>Tasaiset äänet, kuten kellon tikitys:</b> Tämä ääni muodostuu vain, kun kolme tai useampi keittoalueista on kytketty päälle. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun joku keittoalueista kytketään pois päältä.</li> <li><b>Tasaiset äänet, kuten kellon tikitys:</b> Tämä ääni muodostuu vain, kun kolme tai useampi keittoalueista on kytketty päälle tai käytät yhdistetyn keittoalueen lisäksi toista keittoaluetta. Ääni lakkaa tai hiljenee, kun joku keittoalueista kytketään pois päältä.</li> </ul>

## 34.3 Keittoastiat

Kysymys	Vastaus
Minkälainen keittoastia sopii induktiokeittotasolle?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisätietoja induktiokäyttöön sopivista keittoastioista löydät kohdasta → <i>"Keittäminen induktiotekniikalla", Sivu 8.</i></li> </ul>
Miksi keittoalue ei lämpene ja tehoalue vilkkuu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoalue, jolla keittoastia on, ei ole kytketty päälle. Varmista, että keittoalue, jolla keittoastia on, on kytketty päälle.</li> <li>Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön. Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että se on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten keittoastian kokoon. Lisätietoja löydät kohdasta → <i>"Keittäminen induktiotekniikalla", Sivu 8</i> → <i>"CombiZone", Sivu 19.</i></li> </ul>
Miksi keittoastian lämpeneminen kestää niin kauan, tai miksi astia ei lämpene riittävästi, vaikka valittuna on suuri tehotaso?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keittoastia on päälle kytketylle keittoalueelle liian pieni tai se ei sovellu induktiokäyttöön. Varmista, että keittoastia soveltuu induktiokäyttöön ja että se on keittoalueella, jonka koko sopii parhaiten keittoastian kokoon. Lisätietoja löydät kohdasta → <i>"Keittäminen induktiotekniikalla", Sivu 8</i> → <i>"CombiZone", Sivu 19.</i></li> </ul>

## 34.4 Puhdistus

Kysymys	Vastaus
Miten keittotasoa puhdistetaan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Optimaaliset tulokset saavutetaan erityisillä keraamisen lasin puhdistusaineilla. Älä käytä puhdistusvälineitä, astianpesukoneeseen tarkoitettuja puhdistusaineita tai tiivisteitä tai hankausliinoja. Lisätietoja löydät kohdasta → <i>"Puhdistus ja hoito", Sivu 32.</i></li> </ul>



## 35 Toimintahäiriöiden korjaaminen

Voit poistaa itse laitteen pienet toimintahäiriöt. Tutustu häiriöiden korjaamisesta annettuihin ohjeisiin ennen kuin otat yhteyden huoltopalveluun. Näin vältät turhia kustannuksia.

### **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Varsinaisia korjaustöitä saa suorittaa vain alan ammattihenkilöstö.
- ▶ Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

### **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.

### **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.

- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun.

### 35.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Liitä laite sähköverkkoon.</li> </ul>
	Sulake on palanut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.</li> </ul>
	Virransaanti on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.</li> </ul>
Laite ei kuumene, näytössä vilkkuu kaksoispiste ja näyttöön ilmestyy <b>d</b> .	Esittelytila on aktivoitu. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Irrota laite hetkeksi sähköverkosta kytkemällä laitteen sulake sulakerasiassa pois päältä ja taas päälle.</li> <li>2. Deaktivoi esittelytila 5 minuutin kuluessa muuttamalla viimeinen perusasetus (laitemallista riippuen <b>c 1 3</b> tai <b>c 1 4</b>) arvoon <b>d</b>. → "Perusasetukset", Sivu 22</li> </ol>
Laitteen luukkua ei saa avattua ja näytössä palaa <b>∞</b> .	Lapsilukko lukitsee laitteen luukun. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivoi lapsilukko valitsemalla <b>∞</b>. → "Lapsilukko", Sivu 30</li> </ul>
Laitteen luukkua ei saa avattua ja näytössä palaa <b>h</b> .	Puhdistustoiminto lukitsee laitteen luukun. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Anna laitteen jäähtyä, kunnes <b>h</b> sammuu näytössä. → "Pyrolyysi", Sivu 34</li> </ul>
Näytössä vilkkuu kellonaika.	Virransaanti on katkennut. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Aseta kellonaika uudelleen. → "Kellonajan asetus", Sivu 26</li> </ul>
Kellonaika ei ilmesty näyttöön, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta on muutettu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Muuta kellonajan perusasetusta. → "Perusasetukset", Sivu 22</li> </ul>
Näytössä palaa <b>∞</b> , ja laitteeseen ei saa tehtyä asetuksia.	Lapsilukko on aktivoitu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Deaktivoi lapsilukko valitsimella <b>∞</b>.</li> </ul>
Näytössä vilkkuu <b>h</b> ja laite ei käynnisty.	Unitila on valitulle toiminnolle liian kuuma. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Katkaise laitteesta virta ja anna laitteen jäähtyä.</li> <li>2. Käynnistä toiminto uudelleen.</li> </ol>
Näyttöön ilmestyy <b>F</b> <b>B</b> .	Maksimi käyttöaika on saavutettu. Jotta vältetään tahaton jatkuva käyttö, laite lakkaa usean tunnin jälkeen automaattisesti kuumenemasta, jos asetuksia ei ole muutettu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kytke laite pois päältä. Tee tarvittaessa asetukset uudelleen.</li> </ul> <p><b>Ohje:</b> Jotta laite ei kytkeydy hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa tahattomasti pois päältä, aseta laitteelle toiminta-aika. → "Aikatoiminnot", Sivu 24</p>

Vika	Syy ja vianhaku
Näyttöön ilmestyy viesti, jossa on $E$ , esim. $E05-32$ .	Häiriö elektroniikassa <ol style="list-style-type: none"> <li>Paina ☹.  <ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta tarvittaessa kellonaika uudelleen.</li> </ul> </li> <li>Jos häiriö oli kertaluonteinen, virheilmoitus sammuu.</li> <li>Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen näyttöön, soita huoltopalveluun. Ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi koko mallinumero (E-Nr.).  → "Huoltopalvelu", Sivu 44</li> </ol>

## 35.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko.</li> </ul> Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. <ul style="list-style-type: none"> <li>Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.</li> </ul>
Näytöt vilkkuvat.	Häiriö elektroniikassa <ul style="list-style-type: none"> <li>Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.</li> </ul>
Näyttö - vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.</li> </ul>
$F2, F4$	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö. <ul style="list-style-type: none"> <li>Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.</li> </ul>
$F2, F4, E7015$	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>Odot, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.</li> </ul>
$F2, F4, E7015$	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>Odot, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.</li> </ul>
$F5$ + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. <ul style="list-style-type: none"> <li>Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.</li> </ul>
$F5$ ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.</li> </ul>
$F1/F6$	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. <ul style="list-style-type: none"> <li>Odot, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.</li> </ul>
$F8$	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. <ul style="list-style-type: none"> <li>Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Kytke näyttö pois päältä koskettamalla jotain symbolia, jotta voit säätää keittoalueen uudelleen.</li> </ul>
$E9000/E9010$	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ota yhteys sähköyhtiöön.</li> </ul>

## 35.3 Varoitus huomautukset

### Huomautukset

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

- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneseosten suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

### 35.4 Laitteen normaalit äänet

Induktiolaitteesta voi toisinaan kuulu ääniä tai värinöitä kuten surinaa, sihinää, rätinää, tuulettimen ääntä tai rytmikkaita ääniä.

### 35.5 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

**Huomautus:** Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikä.

#### ⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

Laite ja laitteen osat, joita pääsee koskettamaan, kuumenevat käytön aikana.

- ▶ Varo koskettamasta lämmityselementtejä.
- ▶ Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen lähetyviltä.

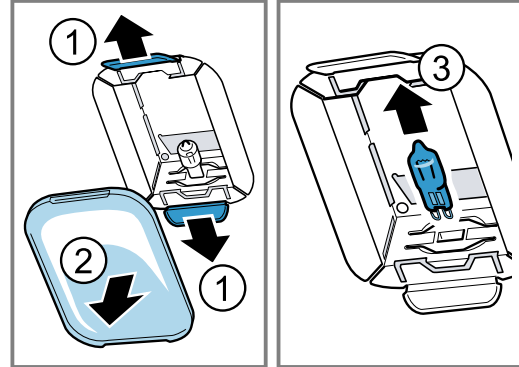
#### ⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

- ▶ Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on kytketty pois päältä, jotta vältät mahdollisen sähköiskun.
- ▶ Irrota lisäksi verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

### Vaatimukset

- Laite on kytketty irti sähköverkosta.
  - Uunitila on jäähtynyt.
  - Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.
1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapyyhe.
  2. Irrota lasisuojaus. Paina tätä varten metallituet peukalolla sivuun (kuva A).
  3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lamppea.



4. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen ja paina kiinteästi kantaan. Kiinnitä huomio tappien paikkaan.
5. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas paikalleen.
6. Kierrä lasisuojaus paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti.
- ✓ Lasi lukittuu paikalleen.
7. Poista astiapyyhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

## 36 Kuljetus ja hävittäminen

Tästä löydät ohjeet laitteen valmisteleminen kuljetusta varten. Lisäksi saat tietoa käytöstä poistettujen laitteiden hävittämisestä.

### 36.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

Ympäristön huomioivan hävittämisen avulla arvokkaita raaka-aineita voidaan käyttää uudelleen.

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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.

### 36.2 Laitteen kuljettaminen

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

1. Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat liikkuvat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä.
2. Suojaa kaikkien varusteiden kuten leivinpeltien kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kysisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen.
3. Jotta estät lasiluukun sisäisivun kolhiintumisen, laita etu- ja takasivun väliin pahvia tai vastaavaa.
4. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

#### Jos alkuperäispakkausta ei enää ole

1. Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.
2. Kuljeta laite pystyasennossa.
3. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevista liitännöistä, koska nämä voivat vaurioitua.
4. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

## 37 Huoltopalvelu

Jos sinulla on kysyttävää laitteen käytöstä, et saa poistettua häiriötä itse tai laite on korjattava, käänny huoltopalvelumme puoleen.

Ekosuunnittelua koskevan asetuksen mukaisia toiminnan kannalta oleellisia osia on saatavilla huoltopalvelumme kautta vähintään 10 vuoden ajan laitteen markkinoille saattamisen jälkeen Euroopan talousalueella.

**Huomautus:** Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme.

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD). Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

### 37.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen.

Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.

Mallinumero (E-Nr.) löytyy myös keraamisesta lasista. Huoltopalveluluettelon (KI) ja valmistusnumeron (FD) voit hakea näyttöön myös kohdasta Perusasetukset → *Sivu 22*.

Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

## 38 Näin onnistut

Tästä löydät ohjeet sopivista asetuksista ja parhaista varusteista ja astioista eri ruokia varten. Suositukset on sovitettu optimaalisesti laitettasi varten.

### 38.1 Toimi näin

#### Huomautus:

Kun käytät laitetta ensimmäisen kerran, ota huomioon seuraavat tärkeät tiedot:

- → "Turvallisuus", *Sivu 3*
- → "Energiansäästö", *Sivu 8*
- → "Esinevahinkojen välttäminen", *Sivu 6*

1. Valitse ruokien listalta sopiva ruoka.

#### Huomautukset

- Laitteessa on ohjelmoidut asetukset lukuisille ruoille. Jos haluat antaa laitteen ohjata toimintaa, valitse ohjelma-automatiikka.
  - Jos et löydä juuri tiettyä ruokaa tai käyttötapaa, jonka haluat valmistaa tai jota haluat käyttää, käytä ohjeena samantapaista ruokaa.
2. Poista varusteet uunitilasta.
3. Valitse tarkoitukseen sopiva astia ja varuste. Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa.
4. Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
6. **⚠ VAROITUS – Palamisvaara!** Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.
- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
  - ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

### 38.2 Kondenssiveden muodostuminen

Tästä löydät tietoa kondenssiveden muodostumisesta, vaurioiden välttämisestä ja kondenssiveden muodostumisen vähentämisestä.

Uunitilaan voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Koska laite on hyvin energiatehokas, siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolisten osien suurten lämpötilaerojen takia laitteen luukkuun, ohjauspaneeliin tai viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kondenssiveden muodostuminen on normaali, fyysikaalinen ilmiö.

Pyyhi kondenssivesi pois, jotta vältät vauriot. Kondenssiveden muodostuminen vähenee, kun esilämmität laitetta.

### 38.3 Hyvä tietää

Ota ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Lämpötila ja toiminta-aika riippuvat määrästä ja reseptistä. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Valitse ensin matalimmat arvot ja seuraavalla keralla tarvittaessa korkeammat arvot. Kypsennysaikoja ei voi lyhentää korkeammilla lämpötiloilla. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta, mutta ei ole sisältä täyskypsää.
- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Voit säästää energiaa jopa 20 %. Esilämmitys ei ole yleensä tarpeen. Jos kuitenkin haluat esilämmittää uunin, ilmoitetut paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen. Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen, ja säästät energiaa jopa 20 %.
- Kiertoilma Pehmeä on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätää optimaalisen

energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaampana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voit säästää energiaa. Jos esilämmität uunin tai avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana, tämä vaikutus häviää.

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

- Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Alkuperäiset varusteet on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin parhaiten sopiviksi. Varmista, että laitat varusteen oikein päin uuniin.

## Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi.

### VAROITUS – Tulipalovaara!

Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmapirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
- ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

## 38.4 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla	Korkeus
kohoavat leivonnaiset tai vuoka ritilällä	2
matalat leivonnaiset tai leivinpellillä	2 - 3

Paistaminen useammalla tasolla	Korkeus
Uunipannu	3
Leivinpelti	1
Vuoat ritilällä:	Korkeus
ensimmäinen ritilä	3
toinen ritilä	1

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpellit	5
Uunipannu	3
Leivinpellit	1

## Huomautukset

- Käytä useammalla tasolla paistaessasi kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen ruokien ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita. Sellaisessa tapauksessa voi ottaa kypsän tuotteen uunista ja kypsentää muita leivinpellillisiä edelleen. Tarvittaessa voit muuttaa leivinpeltien paikkaa ja suuntaa.
- Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin. Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa.
- Suosittelemme optimaalisen kypsennystuloksen saavuttamiseksi tummia metallisia leivontavuokia.

## 38.5 Kakut ja leivonnaiset

Suositusasetukset kakuille ja leivonnaisille Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja ominaisuuksista. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Aseta ensin lyhyt toiminta-aika. Aseta seuraavalla kerralla tarvittaessa pidempi toiminta-aika. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin.


### Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

Aihe	Vinkki
Kakun pitää kohota tasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voitele vain irtopohjavuolan pohja.</li> <li>■ Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvuoasta varovasti veitsellä.</li> </ul>
Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.	Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Käytä silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen paistovuokia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vuoaan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta.</li> <li>■ Kakut ruskistuvat näissä vuossa vähemmän.</li> </ul>

## Suositusasetukset

### Vuokakakut

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	2		160-180	50-60

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	3+1	☉	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas- tai pitkänmallinen vuoka	2	☉	150-170	60-80
Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3	☐	160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkapiirakka murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-180	70-90
Struudeli	Piirakkavuoka	1	☐	200-240	25-50
Pie	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☐	160-180	25-35
Sokerikakku	Torvikakkuvuoka	2	☐	150-170	60-80
Täytekakku, 3 munaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-40
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	160-170	35-45

### Piirakat pellillä

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	20-45
Sokerikakku, 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
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	170-180	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	30-50
Hiivataikinaleivonnainen 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 <sup>1</sup>	15-20
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☐	190-210	55-65
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3	☉	180-200	35-45

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

### Pienet hiivataikinaleivonnaiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Muffinit	Muffinipelti ritilällä	2	☐	170-190	20-40
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipelti ritilällä	3+1	☉	160-170	30-40
Pienet leivonnaiset	Uunipannu	3	☉	150-170	25-35

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Uunipannu	3	☉	180-200	20-30
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	180-200	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	170-190	30-45
Tuulihatut, esim. Profiterole, Eclair	Uunipannu	3	☐	190-210	35-50
Tuulihatut, 2 tasoa, esim. Profiterole, Eclair	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	190-210	35-45

### Pikkuleivät

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-150 <sup>1</sup>	30-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Pikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-160	20-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	130-150	25-35
Pikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	130-150	30-40
Marenki	Uunipannu	3	☉	80-100	100-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	90-100	100-150
Kookosmakronit	Uunipannu	2	☐	100-120	30-40
Kookosmakronit, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	100-120	35-45
Kookosmakronit, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	100-120	40-50
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☐	180-200	25-35

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

### Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten

Jos leivonta ei täysin onnistunut, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Kakku painuu kokoon.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita.</li> <li>Käytä vähemmän nestettä.</li> <li>Tai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul> </li> </ul>
Kakku on liian kuiva.	Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste.</li> <li>Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran.</li> <li>Tai: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pidennä paistoaikaa.</li> </ul> </li> </ul>
Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.	Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.
Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmaksi.</li> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> </ul>
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa.</li> <li>Leikkaa leivinpapereita sopivan kokoiseksi.</li> <li>Sijoita leivontavuoka keskelle.</li> <li>Muotoile pienet leivonnaiset samankokoisiksi ja -muotoisiksi.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.</li> <li>Lisää vähemmän nestettä.</li> </ul> <p>Kakku mehukkaalla täytteellä:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Esipaista pohja.</li> <li>Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja.</li> <li>Peitä pohja täytteellä.</li> </ul>
Kakku ei irtoa kumottaessa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia.</li> <li>Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä.</li> <li>Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa määrällä kylmällä liinalla.</li> <li>Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.</li> </ul>

## 38.6 Leipä ja sämpylät

Leipätaikinan arvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänmallisessa vuoassa paistettavia taikinoita.







### HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.
- Älä laita uunitilan pohjalle astiaa, jossa on vettä.

## Suositusasetukset

### Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Leipä, 750 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	50-60
Leipä, 1000 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		200-220	35-50
Leipä, 1 500 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	60-70
Pannuleipä	Uunipannu	3		240-250	25-30
Pannuleipä, pakaste <sup>1</sup>	Uunipannu	2		200-220 <sup>2</sup>	10-25
Sämpylät, makeat, tuore	Uunipannu	3		170-180 <sup>2</sup>	20-30

<sup>1</sup> Kypsennyksen pitää tapahtua laitteen leivinpellillä.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite.



Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sämpylät, makeat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		160-180 <sup>2</sup>	15-25
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		200-220	20-30
Lämpimät voileivät, 4 kpl	Ritilä	3		200-220	15-20
Lämpimät voileivät, 12 kpl	Ritilä	3		220-240	15-25

<sup>1</sup> Kypsennyksen pitää tapahtua laitteen leivinpellillä.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite.

## 38.7 Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Tästä löydät ohjeita pizzalle, quichelle ja suolaisille leivonnaisille.

### Suositusasetukset

#### Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
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 <sup>1</sup>	20-30
Pizza, kylmä	Uunipannu	1		180-200 <sup>1</sup>	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 kpl	Ritilä	3		180-200	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja, 2 kpl	Uunipannu + Ritilä	3+1		170-190	20-30
Minipizzat, pakaste	Uunipannu	3		190-210	10-20
Suolaiset kakut vuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, piirakka	Piirakkavuoka	2		190-210	35-45
Täytetty piirakka	Vuoka	2		170-190	55-65
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	35-45
Börek-piirakat	Uunipannu	3		190-210	25-35

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

## 38.8 Paistokset ja gratiinit

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta.

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa.

Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen kuluu enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Voit paistaa vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2

- Uunipannu: korkeus 2

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

### VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos asetat kuuman lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

## Suositusasetukset

### Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Paistos, suolainen, tuore, 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

### 38.9 Lintu, liha ja kala

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen.

Kun valmistat ruokia, jotka ovat kookkaampia tai painavampia kuin suositusasetuksissa on mainittu, käytä joka tapauksessa matalampaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen pitää olla lähes samankokoisia.

#### Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

- Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään 1/2 litraa vettä. Talteen otetusta nesteestä voit valmistaa kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.
- Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä grillaa koskaan laitteen luukku avoimena.
- Aseta grillattava tuote ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Tippuva rasva otetaan näin talteen.

#### Paistaminen astiassa

Kun valmistat ruokia astiassa, ruokien ottaminen uunista on helpompaa, ja voit tarjoilla ne suoraan astiasta. Uunitila pysyy puhtaampana, kun ruoka valmistetaan kannellisessa astiassa.

#### Yleistä astiassa paistamisesta

- Käytä kuumuutta kestävästä, uunikäyttöön sopivaa astiaa.
- Aseta astia ritilälle.
- Tarkasta ennalta, että astia mahtuu uuniin.
- Parhaiten sopivat lasiset astiat.
- Kiihtävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Ne heijastavat lämpöä peiliin tavoin. Kypsennettävä tuote kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Nosta vastaavasti lämpötilaa ja pidennä kypsennysaikaa.
- Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

#### Avoin astia

- Käytä korkeaa paistovuokaa.
- Aseta astia ritilälle.

- Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

#### Kannellinen astia

- Käytä sopivaa, hyvin sulkeutuvaa kantta.
- Aseta astia ritilälle.
- Lihasta, linnusta ja kalasta saadaan rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä sitä varten lasikannellista paistovuokaa. Valitse korkeampi lämpötila.

#### ⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Jos asetat kuuman lasiastian märälle tai kylmälle pinnalle, lasi voi särkyä.

- ▶ Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

#### ⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

#### Ohjeita paistamiseen ja grillaamisen

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

- Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.
- Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.
- Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Kaada astian pohjalle nestettä n. 1-2 cm verran.
- Jos käännät linnun paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintapuoli tai nahkapuoli alaspäin.
- Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.
- Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

#### Vinkkejä linnun, lihan ja kalan kypsennykseen

Noudata linnun, lihan ja kalan valmistusta koskevia ohjeita

#### Lintu

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

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

### Liha

- Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai jaa se viipaleiksi.
- Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. 1/2 cm.
- Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamarapuoli 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 mukavampaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.
- Nesteen määrä riippuu lihan tyylistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuoaassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.
- Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa kuumaa nestettä varovasti.
- Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.
- Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Astian pohjalla pitää olla nestettä 1-2 cm.

### Kala

- Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää.
- Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävä ylöspäin.
- Sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

- Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkävä irtoaa helposti.
- Laita haudutusta varten astiaan kaksi, kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.


### Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät paistaja haudutustulokset.

Aihe	Vinkki
Vähärasvainen liha ei saa kuivua.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai levitä pinnalle pekoniisiivuja.</li> </ul>
Haluat valmistaa kamarapintaisen paistin, toimi seuraavasti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tee kamaraan ristiviitoja.</li> <li>■ Paista paistia ensin kamarapinta alaspäin.</li> </ul>
Uunitilan pitää pysyä mahdollisimman puhtaana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Valmista paistettava ruoka suljetussa astiassa korkeammassa lämpötilassa. Tai:           <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Käytä grillipeltiä. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.</li> </ul> </li> </ul>
Lihan pitää pysyä kuumana ja mehukkaana, esim. paahtopaisti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.</li> <li>■ Kääri paisti valmistuksen jälkeen alumiinifolioon.</li> </ul>

## Suositusasetukset

### Lintu

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Broileri, 1,3 kg, ilman täytettä	Avoin astia	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Avoin astia	3		220-230	30-35
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	20-25
Ankka, ilman täytettä, 2 kg	Avoin astia	2		190-210	100-110
Ankanrinta, à 300 g, medium	Avoin astia	3		240-260	30-40
Hanhi, ilman täytettä, 3 kg	Avoin astia	2		170-190	120-140
Hanhenkoivet, à 350 g	Avoin astia	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, 2,5 kg	Avoin astia	2		180-200	80-100
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	80-100
Kalkkunanreiisi, luulla, 1 kg	Avoin astia	2		180-200	90-100

## Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	1		180-200	140-160
Porsaanpaisti kamaralla, esim. lapa, 2 kg	Avoin astia	1		170-190	190-200
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		190-210	130-140
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4		3	20-25 <sup>1</sup>
Naudanfilee, medium, 1 kg	Avoin astia	3		210-220	45-55
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	100-120 <sup>2</sup>
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		200-220	60-70
Hampurilainen, 3-4 cm korkea	Ritilä	4		3 <sup>3</sup>	25-30 <sup>1</sup>
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		180-200	120-140
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		210-230	130-150
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-190	70-80 <sup>4</sup>
Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	45-55 <sup>4</sup>
Grillimakkarat	Ritilä	3		3	20-25 <sup>1</sup>
Lihamureke, 1 kg	Avoin astia	2		170-180	70-80

<sup>1</sup> Työnnä uunipannu ritilän alle.

<sup>2</sup> Lisää aluksi neste astiaan, väh. 2/3 paistista pitää olla nesteen sisällä.

<sup>3</sup> Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

<sup>4</sup> Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

## Kala

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		2	20-25 <sup>1</sup>
Kala, grillattu, kokonainen, 1 kg, esim. kultaotsa-ahven	Ritilä	2		180-200	45-50 <sup>1</sup>
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	50-60 <sup>1</sup>
Kalafilee, -murekepihvi, 2-3 cm paksu, grillattu	Ritilä	3		2	20-25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Työnnä uunipannu ritilän alle.

## Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

Jos paistaminen ei onnistunut heti aivan täysin, tästä löydät vinkkejä seuraavaa kertaa varten.

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>
Paisti on liian kuiva.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse matalampi lämpötila.</li> <li>Lyhennä paistoaikaa.</li> </ul>
Paisti on kuorettunut liian vähän.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nosta lämpötilaa.</li> <li>Tai:</li> <li>Kytke paistoaajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.</li> </ul>

Aihe	Vinkki
Paistoliemi on palanut kiinni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse pienempi astia.</li> <li>Lisää paistettaessa enemmän nestettä.</li> </ul>
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän.</li> <li>Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.</li> </ul>
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla.</li> <li>Laske lämpötilaa.</li> <li>Lisää haudutettaessa nestettä.</li> </ul>

## 38.10 Vihannekset & lisukkeet

Tästä löydät ohjeita aterioiden lisukkeiksi käytettävien vihannesten kypsennykseen.

### Suositusasetukset

#### Vihannekset & lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	10-20
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		190-210	25-35
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

## 38.11 Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse.

### Jogurtin valmistus

- Poista varusteet ja ristikot uunitilasta.
- Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa, rasvapitoisuus 3,5 %, lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C. Lämmitä iskukuumennettu maito vain lämpötilaan saakka 40 °C.

- Sekoita maitoon 30 g jogurttia.
- Jaa seos pieniin astioihin, esim. pieniin kannellisiin lasipurkkeihin.
- Peitä astiat foliolla, esim. tuorekelmulla.
- Aseta astiat uunitilan pohjalle.
- Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- Anna jogurtin levätä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Suositusasetukset

#### Jogurtti

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoimin to / toiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Jogurtti	Kuppi/lasi	Uunitilan pohja		-	4-5 tuntia

## 38.12 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

Akryyliamidi on terveydelle haitallista ja sitä muodostuu, kun vilja- ja perunatuotteita valmistetaan hyvin korkeassa lämpötilassa.

### Ruokalaji Vinkki

- |          |  |
|----------|--|
| Yleistä  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Niissä on vähemmän akryyliamidia.</li> </ul> |
| Leivonta | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta ylä-/alalämpö korkeintaan arvoon 200 °C.</li> <li>Aseta lämpötila kiertoilmakäytössä korkeintaan arvoon 180 °C.</li> </ul>  |

### Ruokalaji Vinkki

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| Pikkuleivät                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sivele leivonnaiset ja pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista.</li> </ul>   |
| Ranskalaiset perunat uunissa | <ul style="list-style-type: none"> <li>Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti ja yhteen kerrokseen.</li> <li>Paista vähintään 400 g peltiä kohden, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.</li> </ul> |

### 38.13 Hidas kypsennys

Hitaalla kypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsentämistä matalassa lämpötilassa. Hidasta kypsennystä kutsutaan myös matalalämpökypsennykseksi.

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

**Huomautus:** Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti lämmin. Lihaa ei tarvitse kypsennyksen aikana kääntää.

#### Ruokien hidas kypsennys

- Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti moitteetonta luutonta lihaa.
  - Älä käytä sulatettua lihaa.
  - Koska rasvasta kehitty hitaassa kypsennyksessä voimakas ominaismaku, poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti.

- Voit käyttää maustettua tai marinoitua lihaa.
- Aseta astia uuniin ritilälle kannatinkorkeudelle 2. Käytä matalaa astiaa, esim. posliinista tai lasista tarjoiluvälineitä.
  - Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.
  - Esilämmitä uunia ja astiaa n. 15 minuuttia.
  - Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla joka puolelta.
  - Laita liha sen jälkeen heti lämmitettyyn astiaan uuniin.
  - Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta kypsennyslämpötila säilyy tasaisena.
  - Ota liha hitaan kypsennyksen jälkeen pois uunista. Voit leikata lihaa heti. Vetäytymisaikaa ei tarvita. Eriyksen kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa. Liha ei ole silti raakaa tai liian vähän kypsä.

#### Huomautukset

- Ajastettu käyttö päättymisajalla ei ole mahdollista hitaan kypsennyksen uunitoiminnolla.
- Hitaan kypsennyksen lämpötila ja kypsennysaika riippuvat lihan koosta, paksuudesta ja laadusta. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina.

### Suositusasetukset

#### Hidas kypsennys

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Ruskistus aika min	Lämpötila °C	Kesto min
Ankanrinta, à 300 g	Avoin astia	2		6-8	95 <sup>1</sup>	60-70
Broilerin rintafilee, à 200 g, täyskypsä	Avoin astia	2		4	120 <sup>1</sup>	80-110
Kalkkunarinta, luuton, 6,5-8,5 cm paksu, 1 kg, täyskypsä	Avoin astia	2		6-8	120 <sup>1</sup>	140-180
Porsaanfileepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg, täyskypsä	Avoin astia	2		6-8	85 <sup>1</sup>	150-210
Porsaanfilee, kokonainen	Avoin astia	2		4-6	85 <sup>1</sup>	75-100
Naudan ulkopaisti, 6-7 cm paksu, 1,5 kg, täyskypsä	Avoin astia	2		6-8	100 <sup>1</sup>	160-220
Naudanfilee, 4-6 cm paksu, 1 kg	Avoin astia	2		6-8	85 <sup>1</sup>	90-150
Paahtopaisti, 5-6 cm paksu, 1,5 kg	Avoin astia	2		6-8	85 <sup>1</sup>	150-210
Naudan medaljongit/fileesekä, paksuus 4 cm	Avoin astia	2		4	80 <sup>1</sup>	50-90
Vasikan sisäpaisti, 7-10 cm paksu, 1,5 kg	Avoin astia	2		6-8	85 <sup>1</sup>	250-310
Vasikanfilee, kokonainen	Avoin astia	2		4-6	85 <sup>1</sup>	100-160
Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm	Avoin astia	2		4	80 <sup>1</sup>	50-70
Lampaanselykset, luuttomat, à 200 g	Avoin astia	2		4	85 <sup>1</sup>	30-70
Lampaanreisi luuton, 1 kg sidottu	Avoin astia	2		6-8	95 <sup>1</sup>	100-160

<sup>1</sup> Esilämmitä laite.

#### Vihjeitä miedosta kypsennyksestä

Tästä löydät vinkkejä hitaaseen kypsennykseen.

Aihe	Toimenpide
Haluat valmistaa ankanrintan hitaalla kypsennyksellä, toimi seuraavasti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Laita ankanrinta kylmänä pannuun.</li> <li>▪ Ruskista ensin nahkapuoli.</li> <li>▪ Kypsennä ankanrinta hitaalla kypsennyksellä.</li> <li>▪ Grillaa ankanrintaa hitaan kypsennyksen jälkeen 3 - 5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea.</li> </ul>
Jos haluat tarjoilla hitaasti kypsennetyn lihan mahdollisimman kuumana, toimi seuraavasti:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lämmitä tarjoilulautanen.</li> <li>▪ Tarjoile lihan kastike erittäin kuumana.</li> </ul>

### 38.14 Kuivaus

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

Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita,

### Suositusasetukset

#### Kuivaus

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

#### Huomautus:

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 ritilä: korkeus 3
- 2 ritilää: korkeus 3 + 1

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Unitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Siemenelliset hedelmät, esim. omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g	Ritilä	3 3+1		80	4-8 tuntia
Juurekset, esim. porkkanat, raastettu, ryöpätty	Ritilä	3 3+1		80	4-7 tuntia
Sienet viipaleina	Ritilä	3 3+1		80	5-8 tuntia
Yrtit, puhdistetut	Ritilä	3 3+1		60	2-5 tuntia

### 38.15 Umpiointi

Säilö hedelmät ja vihannekset kuumentamalla ja sulkemalla ne ilmatiiviisti lasipurkkeihin.

- Käytä vain kuumankestäviä, puhtaita ja ehjiä lasipurkkeja, kumirenkaita ja sulkimia.
- Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.
- Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia lasipurkkeja ja samoja elintarvikkeita.

sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleita teet, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina.

#### Alkuvalmistelut kuivausta varten

1. Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.
2. Leikkaa hedelmät tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.
3. Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle.
4. Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.
5. Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivatut palat paperista heti kuivaamisen jälkeen.

#### VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Lasipurkit voivat särkyä, jos umpioinnissa tapahtuu virheitä.

- ▶ Noudata annettuja säätöarvoja.
- ▶ Käytä puhtaita ja ehjiä lasipurkkeja.
- ▶ Umpioi yhdellä kertaa enintään kuusi 1/2 tai 1 litran kokoista lasipurkkia. Älä käytä suurempia lasipurkkeja.

## Hedelmien tai vihannesten valmistelu umpiointia varten

1. Pese hedelmät ja vihannekset huolellisesti.
2. Valmistele hedelmät ja vihannekset, esim. kuori, poista kivet ja pilko.
3. Täytä lasipurkki, jätä se n. 2 cm:n verran vajaaksi.
4. Täytä lasipurkit kuumalla nesteellä.  
Litran lasipurkkeihin tarvitaan n. 400 ml nestettä.  
Hedelmät: sokeriliuos, josta vaahto poistettu
  - Makeille hedelmille n. 250 g sokeria
  - Happamille hedelmille n. 500 g sokeria
 Vihannokset:
  - keitetty vesi
5. Pyyhi lasipurkkien reunat. Niiden pitää olla puhtaat.
6. Aseta jokaiseen lasipurkkiin kostea kumirengas ja kansi.
7. Sulje lasipurkit sulkimilla.

## Hedelmien tai vihannesten umpiointi

1. Työnnä uunipannu uuniin kannatinkorkeudelle 2.
2. Aseta esivalmistellut lasipurkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.

3. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa, n. 80 °C, vettä.
4. Säädä laite suositusasetusten mukaan.  
✓ Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Lasipurkin sisältö "helmeilee".
5. Hedelmät
  - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, kytke laite pois päältä.
  - Ota lasipurkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.
6. Vihannokset
  - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, laske lämpötila arvoon 120 °C.
  - Kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt, kytke laite pois päältä ja ota lasipurkit pois uunista.
7. **HUOMIO!**  
Lasipurkit voivat särkyä, jos lämpötilaerot ovat suuret
  - ▶ Älä aseta lasipurkkeja kylmälle tai märälle alustalle.
  - ▶ Suojaa lasipurkit vedolta.
 Aseta lasipurkit puhtaalle liinalle ja peitä ne.
8. Kun lasipurkit ovat jäähtyneet, poista sulkimet.

## Suositusasetukset

### Umpiointi

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpiointissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat 1 litran kokoisia pyöreitä lasipurkkeja.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minuutteina
Vihannokset, punajuuret:	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 35 3. jälkilämpö: 30
Vihannokset, esim. kurkut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. jälkilämpö: 35
Vihannokset, esim. ruusukaali	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 45 3. jälkilämpö: 30
Vihannokset, esim. pavut, kyssäkaali, punakaali	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 60 3. jälkilämpö: 30
Vihannokset, esim. herneet	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. 120-140 3. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. kuplimisesta alkaen: 70 3. jälkilämpö: 30
Kivelliset hedelmät, esim. kirsikat, aprikoosit, persikat, viinirypäleet, karviaismarjat, luumut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka 2. jälkilämpö: 30
Siemenelliset hedelmät, esim. omenat, mansikat, viinimarjat	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka: 30-40 2. jälkilämpö: 25
Soseutetut hedelmät, esim. omenat, päärynät ja luumut	1 litran lasipurkit	2	<input type="checkbox"/>	1. 170-180 2. -	1. kuplimisen alkuun saakka: 30-40 2. jälkilämpö: 35



### 38.16 Taikinan nostatus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä.

#### Taikinan nostatus

Nostata hiivataikina aina 2 vaiheessa: kerran koko taikina ja toisen kerran paistettavana kappaleena.

1. Laita taikina kuumuutta kestävään kulhoon.
2. Aseta kulho ritilälle.





3. Säädä laite suositusasetusten mukaan. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.
4. Älä avaa uuninluukkua nostatuksen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos.
5. Jatka taikinan käsittelyä ja muodosta siitä haluamiasi paistotuotteita.
6. Laita taikina annetulle kannatinkorkeudelle uuniin.

**Ohje:** Jos haluat esilämmittää uunin, kohota yksittäiset leivonnaiset uunin ulkopuolella.

### Suositusasetukset

#### Taikinan nostatus

Lämpötila ja aika riippuvat aineiden tyypistä ja määristä. Taulukon tiedot ovat sen tähden ohjearvoja.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Hiivataikina, kevyt	1. kulho 2. uunipannu	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 50 <sup>1</sup> 2. 50 <sup>1</sup>	1. 25-30 2. 10-20
Hiivataikina, raskas ja runsasrasvainen	1. kulho 2. uunipannu	1. 2 2. 2	1.  2. 	1. 50 <sup>1</sup> 2. 50 <sup>1</sup>	1. 60-75 2. 45-60

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

### 38.17 Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:


- 1 ritilä: korkeus 2
- 2 ritilää: korkeus 3+1

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

- Ota elintarvike pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.
- Käännä tai sekoita ruokia kerran tai pari. Käännä isokokoisia paloja useita kertoja. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois laitteesta.
- Jätä sulatetut elintarvikkeet pois päältä kytkettyyn uuniin vielä 10 - 30 minuutiksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu.

### Suositusasetukset

#### Sulatus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Leivonnaiset, kakut ja leipä, hedelmät, vihannekset lihatuotteet	Ritilä	2 3+1		-	-

### 38.18 Lämpimänäpito

Lämpimänäpidon uunitoiminnolla voit pitää valmiiksi kypsennettyjä ruokia lämpiminä. Vältä näin kondenssiveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

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

### 38.19 Testiruokat

Nämä yhteenvedot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testaamisen helpottamiseksi standardin EN 60350-1 mukaan.

#### Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

#### Yleisiä ohjeita

- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.

## fi Näin onnistut

- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

### Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

- Uunipannu / leivinpelti: korkeus 3
- Vuokat ritilällä: korkeus 2

**Huomautus:** Samanaikaisesti uuniin laitettut leivinpelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

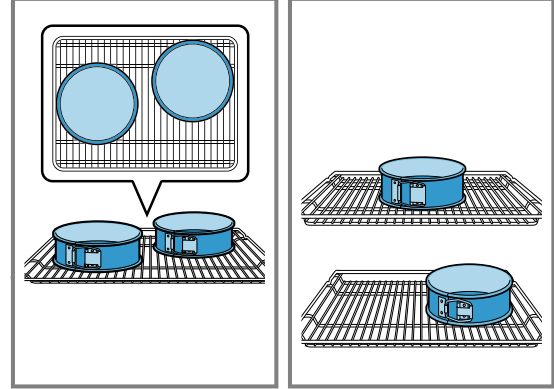
- Uunipannu: korkeus 3  
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat ritilällä:  
ensimmäinen ritilä: korkeus 3  
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5  
Uunipannu: korkeus 3  
Leivinpelti: korkeus 1

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

Jos laitteessa voidaan kypsentää useammalla tasolla, aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.



## Suositusasetukset

### Leivonta

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-150	30-40
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☉	140-150	30-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	140-150 <sup>1</sup>	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	130-140 <sup>1</sup>	40-55
Kakkuset	Uunipannu	3	☐	150 <sup>1</sup>	25-35
Kakkuset	Uunipannu	3	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Kakkuset, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1	☉	150 <sup>1</sup>	25-35
Kakkuset, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1	☉	140 <sup>1</sup>	35-45
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☐	160-170 <sup>2</sup>	30-40
Voileipäkeksi	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☉	170	30-40
Voileipäkeksi, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1	☉	150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Esilämmitä laitetta 5 minuuttia. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

<sup>2</sup> Esilämmitä laite. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

### Grillaus

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Paahtoleivän ruskistus	Ritilä	5	☐	3	0,2-1,5





## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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](http://www.bosch-home.com/service)

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001639647** (020208)

fi