

SIEMENS



Vapaasti seisova liesi

HA748.30U

siemens-home.com/welcome

[fi] Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	4
Vaurioiden syyt	6
Yhteenvedo	6
Uunin vauriot	7
Sokkelilaatikon vauriot	7
Sijoitus ja liittäminen	7
Asentajalle	7
Seinäkiinnitys	7
Luukun lukitsin	7
Uusi lietesi	8
Yleistä	8
Keittoalue	8
Ohjauspaneeli	10
Uunitila	10
Varusteet	11
Varusteiden asettaminen uuniin	11
Lisävarusteet	11
Hoitotuotteet ja tarvikkeet	12
Ennen ensimmäistä käyttöä	13
Kellonajan asetus	13
Uunin kuumentaminen	13
Varusteiden puhdistus	13
Kypsentäminen induktiokeittoalueella	13
Induktioteknologian edut	13
Keittoastiat	13
Keittotason säätäminen	14
Keittotason ohjelmointi	14
Aikaohjelmointi	16
Powerboost-toiminto	16
Lapsilukko	16
Automaattinen aikarajoitus	17
Perusasetukset	17
Uunin säätäminen	18
Uunitoiminto ja lämpötila	18
Pikakuumennus	18
Aikatoimintojen säätäminen	19
Hälytin	19
Toiminta-aika	19
Päättymisaika	19
Kellonaika	20
Lapsilukko	20
Hoito ja puhdistus	21
Puhdistusaine	21
Ristikoiden irrotus ja asennus	22
Uuniluukun irrotus ja asennus	22
Luukun lasien irrotus ja asennus	23
Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä	23
Uuni	23
Häiriötaulukko	23
Keittotaso	24
Vikojen korjaaminen	24
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	25
Lasisuojus	25

Huoltopalvelu	25
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	25
Energia ja ympäristö	26
Uunitoiminto Kiertoilma eco	26
Energiansäästö uunia käytettäessä	27
Energiansäästö keittotasoa käytettäessä	27
Ympäristöystävällinen hävittäminen	27
Testattu koekeittiössämme	27
Kakut ja leivonnaiset	27
Leipomisvihjeitä	29
Liha, lintu, kala	30
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	31
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät	32
Valmistuotteet	32
Muita ohjeita	33
Sulatus	33
Kuivatus	33
Umpioiminen	34
Akryyliamidi elintarvikkeissa	34
Testiruoat	35
Paistaminen	35
Grillaus	35

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

Tärkeitä turvaohjeita

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

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Älä käytä keittotason suojuksia. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan, tai materiaali voi särkyä.

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotasoin kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Metalliset esineet kumentuvat keittotasolla hyvin nopeasti. Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Kytke keittoalue aina käytön jälkeen valitsimella pois päältä. Älä odota, kunnes keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun keittoalueella ei ole enää keittoastiaa.
- Ylikiehuneen ruoan tai keittotasolle laitettujen esineiden takia kattilantunnistin ei ehkä kytkeydy pois päältä. Kytke keittotasoin aina käytön jälkeen pääkytkimellä pois päältä.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

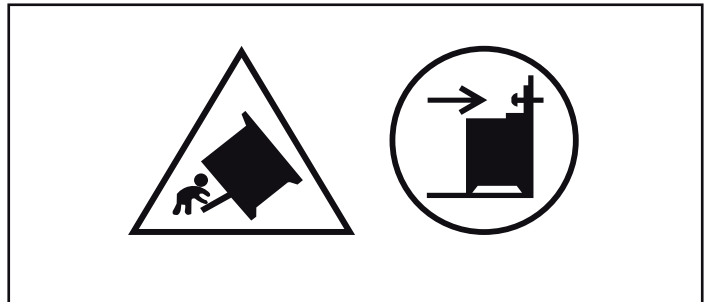
Palovamman vaara!

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

Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Sopimattomat wokkipannut voivat johtaa onnettomuuksiin. Käytä vain valmistajalta lisävarusteena saatavia wokkipannuja.
- Vesihauteessa kypsennettäessä keittotasoin ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumentumisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Kallistumisvaara!



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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.

- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake

sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Sähkömagneettisen häiriön aiheuttamat vaarat!

Induktiokeittotaso voi aiheuttaa sähkömagneettisia häiriöitä. Elektronisten implanttien tai laitteiden, esimerkiksi sydämentahdistimien, insuliinipumppujen tai kuulolaitteiden toiminta voi häiriytyä. Elektronisten implanttien tai laitteiden käyttäjät eivät saa mennä induktiokeittotason lähelle.

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.

- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviasiast sulavat kuuman keittotason päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannaa tai kannatele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Asentajalle

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

Seinäkiinnitys

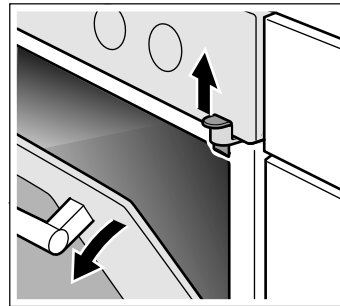
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

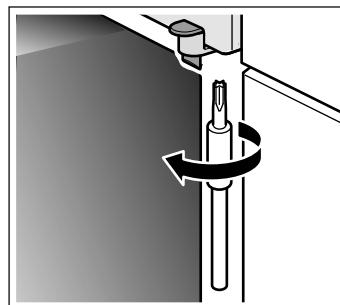
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



Luukun lukituksen poistaminen

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

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



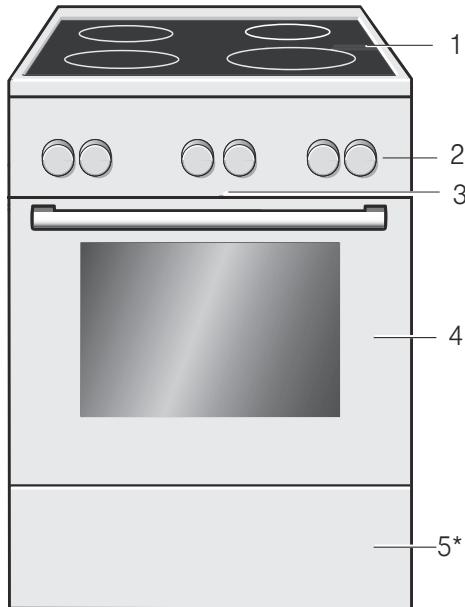
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietes

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

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

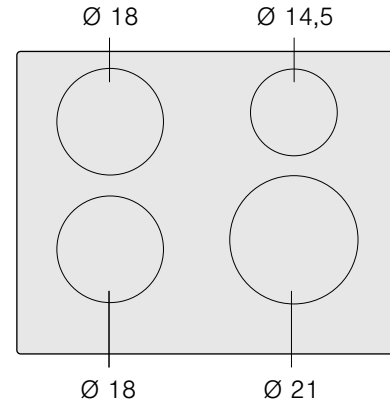
1	Keittotaso**
2	Ohjauspaneeli**
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku**
5*	Sokkelilaatikko**

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)


** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Keittoalue

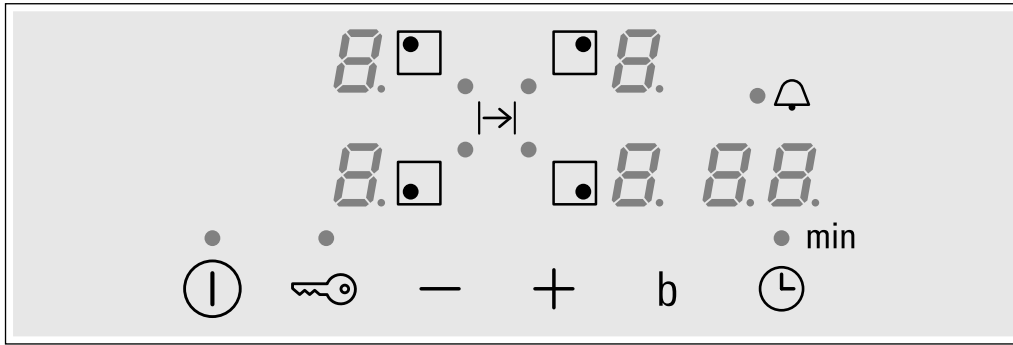
Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



	g*	b*
Ø 18	1.800 W	2.500 W
Ø 14,5	1.400 W	1.800 W
Ø 21	2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

ⓘ	Pääkytkin
□	Valitse keittoalue
-/+	Valitse asetukset
b	Powerboost-toiminto
⌚	Aikaohjelmointi
🔑	Lapsilukko

Merkkivalot

0	Toiminta
1-9	Tehoalueet

Merkkivalot

b	Powerboost-toiminto
H/h	Jälkilämpö
00	Aikaohjelmointi

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

Huomautus: Pidä kytkinalueet aina kuivina. Kosteus voi vaikuttaa kytkimien toimintaan.

Keittoalueet

Keittoalue

○ Yksinkertainen keittoalue Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.

Käytä ainoastaan induktiokeittotasoon sopivia keittoastioita, katso kohta "Sopivat keittoastiat".

Jälkilämmön merkkivalo

Keittotason jokaisella keittoalueella on jälkilämmön merkkivalo, joka ilmoittaa niistä alueista, jotka ovat edelleen kuumia. Vältä koskemasta keittoalueeseen, jonka jälkilämmön merkkivalo palaa.

Vaikka taso olisi sammunut, merkkivalo *h* tai *H* palaa niin kauan, kuin keittoalue on kuuma.

Jos keittoastia poistetaan keittoalueelta ennen sen kytkemistä pois päältä, näkyviin tulee vuoron perään merkkivalo *h* tai *H* ja valittu tehotaso.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Pyöreät valitsimet

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

Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
3D-kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Grilli, pieni pinta	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Alalämpö	Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.
Sulatus	Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
Uunilamppu	Uunilampun kytkeminen päälle.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, toimintovalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-300	Lämpötila-alue
Grillitehot	Grillin tehot, pieni ja suuri pinta. • = teho 1, pieni •• = teho 2, keski ••• = teho 3, täysi

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi. Uunitoiminnoilla Grillaus ja Kiertoilmagrillaus lamppu ei pala.

Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

Valitsin	Käyttö
Aikatoiminnot	Hälyttimen , toiminta-ajan ja kellonajan valinta.
Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
Plus	Säätöarvojen nostaminen.
Pikakuumennus	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
Lapsilukko	Uunitoimintojen lukitseminen ja lukituksen vapauttaminen.

Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnustat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä. Poikkeus: kun kyseessä on kellonaika, symboli palaa vain, kun muutat aikaa.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaaa uunin ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä. Toimintovalitsimen asennolla voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

Jäähdytyspuhallin

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

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

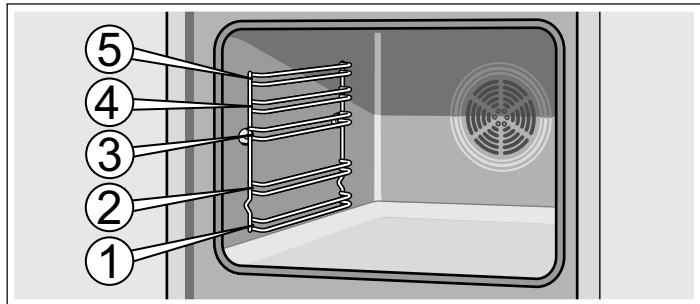
Varusteet

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

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

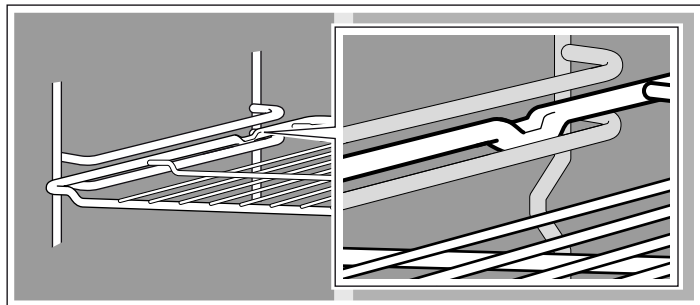
Varusteiden asettaminen uuniin

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



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

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



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

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



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

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



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Lisävarusteet

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

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


Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Ritilä	HZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
Emaloitu leivinpelti	HZ331003	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu	HZ332003	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Paistiritilä	HZ324000	Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HZ325000	Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.
Pizzapelti	HZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi	HZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HZ331011	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HZ332011	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtaavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HZ333003	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistotautomatiikkaa varten.
Teleskooppikannattimet		
2-osainen	HZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen	HZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	HZ338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HZ338357	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
Itsepuhdistuvat sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu	HZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Höyrysuodatin	HZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HB38AB570)
Höyrykypsennin	HZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.
Hoitotuotteet ja tarvikkeet		liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.
Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan		
Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli	Tuotenumero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne	Tuotenumero 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin	Tuotenumero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkuun. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.


Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä vilkkuu symboli  ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.


1. Paina valitsinta .

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. AikasyMBOLIT palavat, nuoli ► on symboliin  edessä.

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuunnus yhden tunnin ajan ylä-/alalämmöllä  240 °C. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

Tuuleta keittiötä niin kauan kuin uuni kuumenee.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

Varusteiden puhdistus

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

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

Induktioteknologian toimintaperiaate on perinteiseen kuumennukseen verrattuna täysin erilainen, sillä kuumennus tapahtuu suoraan keittoastiassa. Täten se tarjoaa lukuisia etuja:

- Keitto- ja paistoaika lyhenee, sillä itse keittoastia kuumenee.
- Pienempi energiankulutus.
- Helpompi ylläpitää ja puhdistaa. Ruoka-ainekset eivät pala pohjaan niin nopeasti.
- Lämmön hallinta ja turvallisuus. Keittotaso aktivoi tai katkaisee virransyötön heti, kun säädöt suoritetaan ohjauspaneelista. Induktiokeittoalue katkaisee virransyötön, jos keittoastia poistetaan tasolta, vaikka sitä ei olisikaan kytketty pois päältä sitä ennen.

Keittoastiat

Ainoastaan ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktiokeittolevyissä, niihin kuuluvat muun muassa:

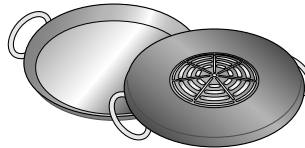
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

Tarkista keittoastioiden soveltuvuus magneettia käyttäen, astioiden pohjan on vedettävä magneettia puoleensa.

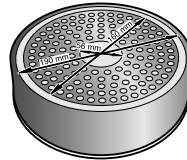
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



Kun käytät suurta keittoastiaa, jonka ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi, ainoastaan ferromagneettinen alue kuumenee eikä lämpö jakaudu tasaisesti.



Kun keittoastioiden pohjassa on alumiinia, ferromagneettinen alue on pienempi. Tällöin teho voi olla pienempi. Lisäksi voi ilmaantua ongelmia keittoastian tunnistamisessa, jolloin astiaa ei välttämättä havaita lainkaan.



Hyvien lopputuloksien saavuttamiseksi ferromagneettisen alueen halkaisijan on suositeltavaa olla keittoalueen kokoinen. Jos laite ei havaitse keittoastiaa yhdellä keittoalueella, kokeile asettaa se halkaisijaltaan hiukan sitä pienempään keittoalueeseen.

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

Keittoastioiden pohja voi vaikuttaa kypsennyksen lopputuloksen tasaisuuteen. Keittoastiat, jotka on tehty lämpöä jakavista materiaaleista (kuten ruostumattomat "sandwich" -teräsastiat), jakavat lämmön tasaisesti säästäten aikaa ja energiaa.

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Tyhjät tai ohuen pohjan omaavat keittoastiat

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

Keittoastian havainti

Kaikissa keittoalueissa on keittoastian havainnin alaraja, joka vaihtelee käytetyn keittoastian materiaalin mukaan. Siksi on käytettävä aina keittoaluetta, joka sopii parhaiten keittoastian halkaisijaan.


Keittotason säätäminen

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

Keittotason ohjelmointi

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

Kytkeminen päälle: Paina merkkiä ①. Laitteesta kuuluu äänimerkki. Pääkytkimen merkkivalo ja keittoalueiden merkkivalot  syttyvät. Keittotaso on valmis käytettäväksi.

Kytkeminen pois päältä: paina merkkiä ① kunnes merkkivalot sammuvat. Kaikki keittoalueet on sammutettu. Jälkilämmön merkkivalo jää palamaan, kunnes keittoalueet ovat jäähtyneet riittävästi.

Huomautuksia

- Keittolevy sammuu automaattisesti kun kaikki keittoalueet ovat olleet sammuksissa yli 20 sekunnin ajan
- Valitut asetukset jäävät muistiin ensimmäisten 4 sekunnin ajan keittotason pois päältä kytkennän jälkeen. Jos keittotaso kytketään takaisin päälle tämän aikana, edelliset asetukset ovat voimassa.

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä + ja -.

Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

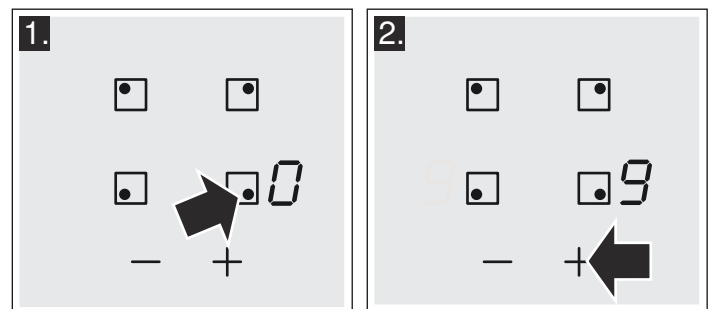
Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä .

2. Paina 10 seuraavan sekunnin aikana merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:

Merkki + tehotaso 9

Merkki - tehotaso 4




Tehotaso on säädetty.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi tehotaso tulee näkyviin.

Keittoalueen sammuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sen jälkeen merkkiä + tai -, kunnes  häviää.

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

Hämmennä usein, jos valmistat muuseja, keittoja tai paksuja kastikkeita.

	Tehotaso
Sulatus	
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1.
Voi, hunaja, liivate	1-2
Lämmitys ja lämpimänäpito	
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2
Maito**	1.-2.
Keitetyt nakit**	3-4
Sulatus ja lämmitys	
Pakastettu pinaatti	3-4
Pakastettu gulasch	3-4
Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen	
Perunamykyt*	4.-5.
Kala*	4-5
Valkokastikkeet, esim. bechamel	1-2
Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike	3-4
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus	
Riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	2-3
Riisipuuro	1.-2.
Perunat	4-5
Nuudelit*	6-7
Liemet, keitot	3.-4.
Vihannekset	2.-3.
Vihannekset, pakastetut	3.-4.
Painekattilan käyttö	4.-5.
Muhentaminen	
Lihakääryle	4-5
Pataruoat	4-5
Gulasch	3.-4.
Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä**	
Pihvit, kyljykset (luonnolliset tai kuorrutetut)	6-7
Pihvi (paksuus 3 cm)	7-8
Kanan rintapala (paksuus 2 cm)***	5-6
Jauhelihipihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)***	4.-5.
Kala ja kalafileet, maustamattomat	5-6
Kala ja kalafileet, kuorrutetut	6-7
Katkaravut	7-8
Pakasteruoat, esim. pannurooat	6-7
Lätyt	6-7
Munakas	3.-4.
Friteeraus** (150-200 g annos ja 1-2 l öljyä)	
Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit	8-9
Pakastetut perunakroketit	7-8
Liha, esim. kanapalat	6-7
Kala, vihannekset tai sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet	6-7
Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät	4-5

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:

- keittoalueen automaattinen sammutus
- ajastin

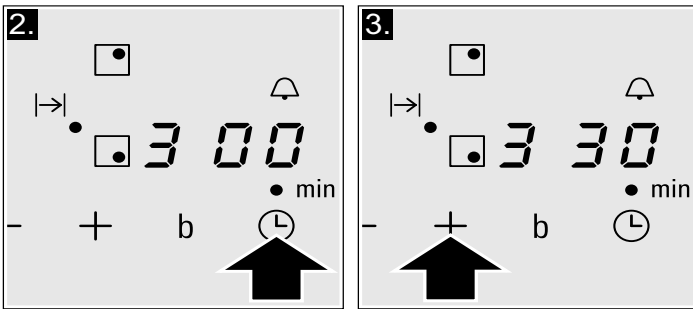
Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Keittoalue sammuu automaattisesti, kun valittu keittoaika on kulunut umpeen.

Keittoajan ohjelmoiminen.

Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .
3. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:
Merkki +: 30 minuuttia.
Merkki -: 10 minuuttia.



4. Paina merkkiä + tai -, kunnes haluamasi keittoaika tulee näkyviin.

Keittoajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautus: Sama keittoaika voidaan ohjelmoida automaattisesti kaikille keittoalueille. Ohjelmoitu aika kuluu jokaisella keittoalueella erikseen.

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue. Paina merkkiä ja muuta keittoaikaa merkeillä + tai -, tai säädä se asetukseen .

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Äänimerkki kuuluu ja aikaohjelmoinnin näytössä näkyy 10 sekunnin ajan. Keittoalueen merkkivalo syttyy. Paina merkkiä , merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Huomautuksia

- Jos on valittu keittoaikoja usealle eri alueelle, ajan ohjelmoinnin merkkivalossa näkyy aina valitun alueen keittoaika.
- Keittoaika voidaan asettaa maksimissaan 99 minuuttiin.

Ajastinkello

Ajastimeen voidaan ohjelmoida jopa 99 minuutin keittoaika. Toiminto ei ole riippuvainen muista säädöistä. Kyseinen toiminto ei kytke keittoaluetta automaattisesti pois päältä.

Ohjelmointi

1. Kypsennyksen ajastin voidaan valita kahdella eri tavalla:

- Jos keittoalue on valittu: paina merkkiä 2 kertaa.
- Jos keittoaluetta ei ole valittu: Paina merkkiä .

Merkkivalo syttyy merkin viereen. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .

2. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus.

Merkki +: 10 minuuttia.

Merkki -: 05 minuuttia.

3. Säädä haluamasi aika merkeillä + tai -.

Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä useamman kerran, kunnes merkkivalo merkin vieressä syttyy. Muuta tai säädä aikaa merkeillä + tai -.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin . Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

Kun merkkiä painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa käyttäessä.

Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Päälle kytkeminen

Keittotason on oltava päällä, mikään keittoalue ei kuitenkaan saa olla toiminnassa.

1. Valitse keittoalue.
 2. Paina merkkiä .
- Merkkivalo syttyy

Toiminto on käynnistynyt.

Huomautus: Jos jokin keittoalue kytketään päälle, kun Powerboost-toiminto on toiminnassa, valitun keittoalueen näytössä vilkkuu ja . Sen jälkeen asettuu tehotaso . Powerboost-toiminto kytkeytyy pois päältä.

Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue.
 2. Paina merkkiä .
- Merkki sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle .

Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.

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

Lapsilukko

Keittotaso voidaan lukita tahattoman päälle kytkennän estämiseksi niin, etteivät lapset kytke keittoalueita päälle.

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

Päälle kytkentä: paina merkkiä noin 4 sekunnin ajan. Merkin vieressä oleva merkkivalo syttyy 10 sekunnin ajaksi. Keittotaso on lukittu.

Pois päältä kytkentä: paina merkkiä noin 4 sekunnin ajan. Lukitus on kytkeytynyt pois päältä.

Lapsilukko

Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Automaattinen aikarajoitus

Kun keittoalue on toiminnassa pitkään eikä asetuksiin tehdä muutoksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu **F**, **B** ja jälkilämmön merkkivalo **h/H**.

Mitä tahansa painiketta painaessa näyttö sammuu. Keittoaluetta voidaan tällöin jälleen käyttää.

Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1-10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Ne voidaan mukauttaa käyttäjän vaatimuksien mukaisiksi.


Merkkivalo	Toiminto
c 1	Lapsilukko 0 Pois käytöstä.* 1 Käytössä.
c 2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. 1 Vain virheen äänimerkki käytössä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä. 3 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c 5	Keittoajan automaattinen ohjelmointi. 0 Pois päältä.* 1-99 Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
c 6	Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto 1 10 sekuntia*. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c 7	Power-Management-toiminto 0 = Pois käytöstä.* 1 = 1000 W. Vähimmäisteho. 1.= 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho.**
c 9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* 1 Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
c 0	Oletusasetuksien palautus 0 Omat asetukset.* 1 Tehdasasetuksien palautus.

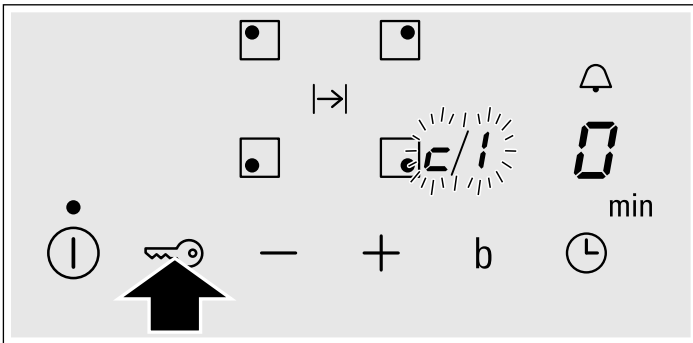
*Tehdasasetus




**Keittotason maksimiteho riippuu asennuksen aikana toteutetun kytkentävoimakkuuden kokoonpanosta. Jotta maksimiarvoa ei ylitettäisi, keittotasossa on erilaisia osia, jotka säätelevät tehoa automaattisesti jakaen sen toiminnassa oleviin keittoalueisiin vaatimusten mukaan.


Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

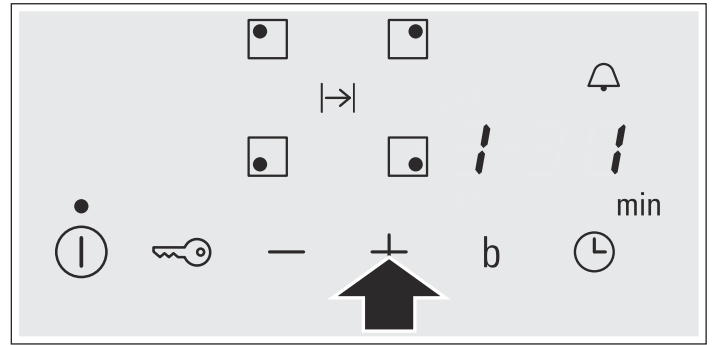
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä  4 sekunnin ajan.




Merkkivaloissa syttyy  ja  vuorottain ja  oletusarvona.

3. Paina merkkiä  toistuvasti, kunnes näkyviin tulee haluamasi toiminnon merkkivalo.

4. Valitse sen jälkeen haluamasi asetus merkeillä + ja -.



5. Paina uudelleen merkkiä  yli 4 sekunnin ajan. Asetukset on tallennettu oikein.


Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

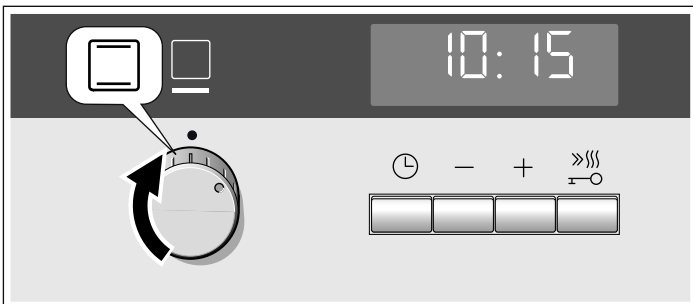
Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

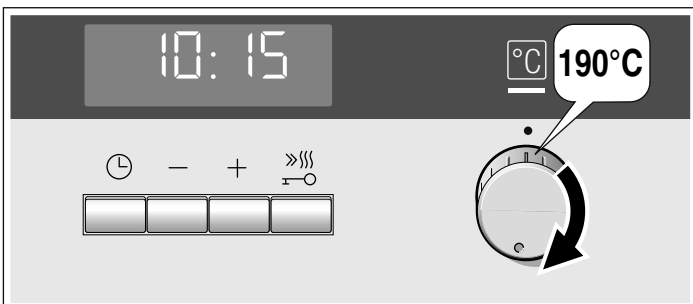
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö  190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.




Asetusten muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.


Käytä pikakuumennusta, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C. Sopivia ovat uunitoiminnot:

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


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

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.

2. Paina lyhyesti valitsinta .

Näytössä palaa symboli . Uuni alkaa kuumentua.

Pikakuumennus on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli  näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Symboli  näytössä sammuu.

Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siiryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasympolit palavat. Nuoli ► osoittaa aikatoiminnon, jota käsittelet parhaillaan. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasympolin edessä on nuoli ►.

Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina valitsinta ⌚ yhden kerran.

Näytössä palavat aikasympolit, nuoli ► on symbolin ⏰ edessä.

2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin käynnistyy. Näytössä palaa symboli ►⏰ ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.

Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 0:00. Kytke hälytin pois päältä valitsimella ⌚.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen

Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella - hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytin on kytketty pois päältä.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⏰, toiminta-ajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Toiminta-aika

Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun toiminta-aika on kulunut. Siten Sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäksesi uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

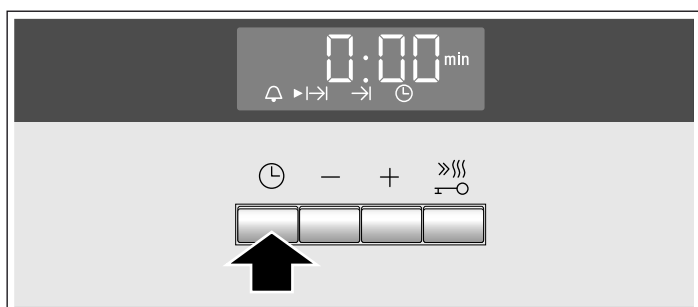
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

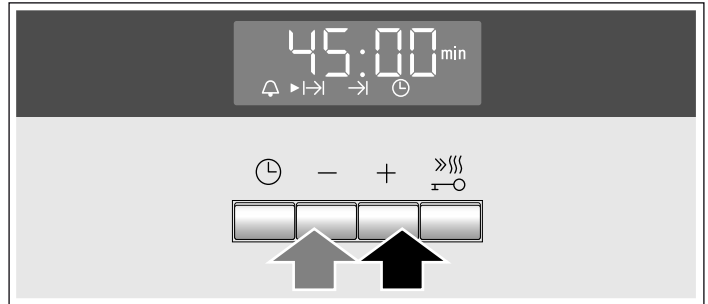
Näytössä näkyy 0:00. Aikasympolit palavat, nuoli ► on symbolin I→I edessä.



4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

Ehdotusarvo valitsin + = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin - = 10 minuuttia



Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli ►I→I palaa. Muut aikasympolit sammuvat.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta ⌚. Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Toiminta-ajan muuttaminen

Muuta toiminta-aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Toiminta-ajan poistaminen

Säädä toiminta-aika valitsimella - takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⏰, toiminta-ajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Päättymisaika

Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.

1. Aseta toimintovalitsin.

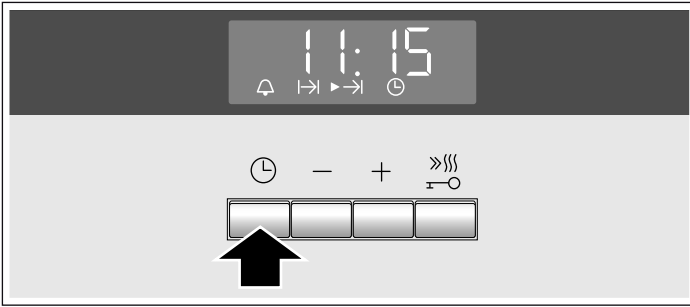
2. Aseta lämpötilanvalitsin.

3. Paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

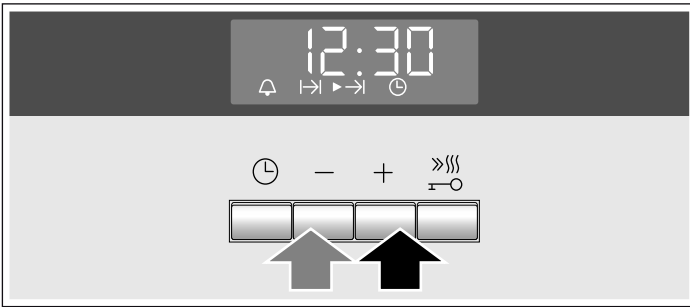
4. Aseta toiminta-aika valitsimella + tai -.

5. Paina valitsinta ⌚.

Nuoli ► on symbolin → edessä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.



6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella + tai -.



Uuni ottaa säädöt käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kytkeytyy valmiustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symbolin → edessä on nuoli ►. Symbolit ⏰ ja ⌚ sammuvat. Kun uuni käynnistyy, toiminta-aika kuluu näytössä ja nuoli ► on symbolin I→I edessä. Symboli →I sammuu.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta ⌚. Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella + tai -. Tai paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaika-asetuksen muuttaminen

Muuta päättymisaika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytyn on asetettu,

paina ensin valitsinta ⌚ kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Päättymisaika-asetuksen poistaminen

Muuta valitsimella - päättymisaikan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytyn on asetettu, paina ensin valitsinta ⌚ kaksi kertaa.

Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ⏰, toiminta-ajan I→I, päättymisaikan →I tai kellonajan ⌚ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kellonaika

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu symboli ⌚ ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚.

Näyttöön tulee kellonaika 12:00. Aikasymbolit palavat, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.

2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta ⌚ neljä kertaa.

Näytössä palavat aikasymbolit, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.

2. Muuta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.

Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytyn ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.

Kun uunitoiminto ja lämpötila tai grillausteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

Huomautus: Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta »||| noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli →O. Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta »||| noin neljän sekunnin ajan.

Symboli →O näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Puhdistusaine

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

keittotasoon

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

Älä käytä

uuniin

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.


Alue	Puhdistusaine
Laiteen ulkopuoli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Keittotaso	Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.

Alue	Puhdistusaine
Keittotason kehys	Lämmin astianpesuaineliuos: Älä puhdista koskaan puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla.
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Paistolämpömittari (laitteen mallista riippuen)	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Sokkelilaatikko	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

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

Jos likaa on uunin useamman käytön jälkeen vielä nähtävissä, toimi näin:

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

Keramiikkapinta regeneroituu. Poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Huomio!

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

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

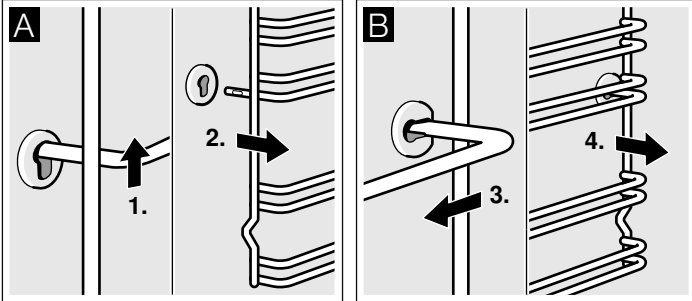
Käytä pinttynneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

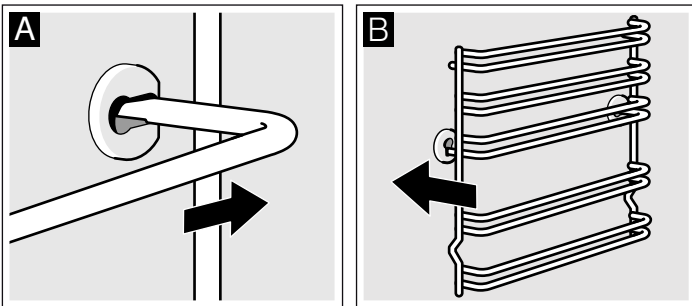
1. Nosta ristikko edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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

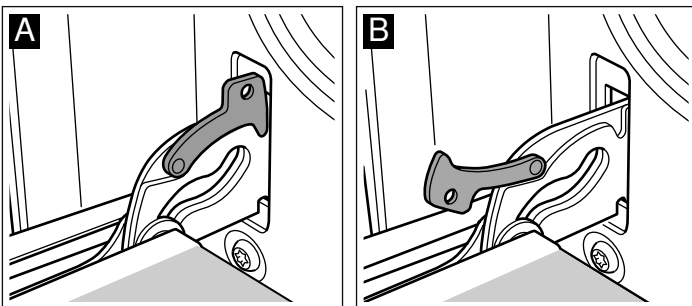


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

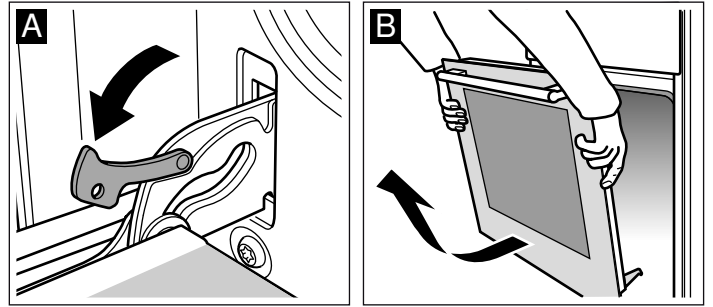


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

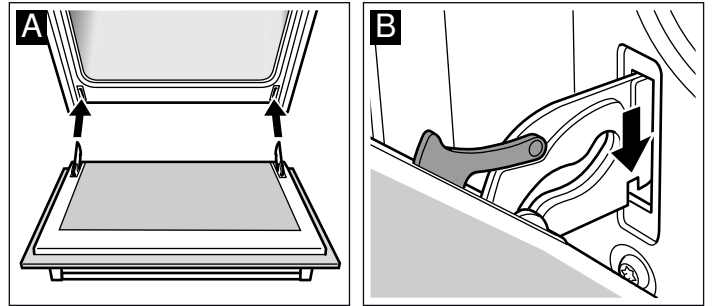
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



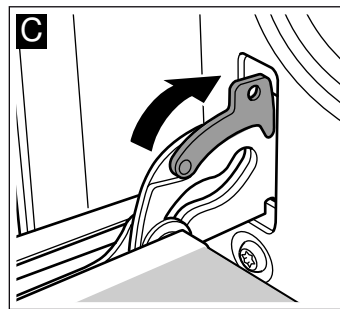
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



⚠ Loukkaantumisvaara!

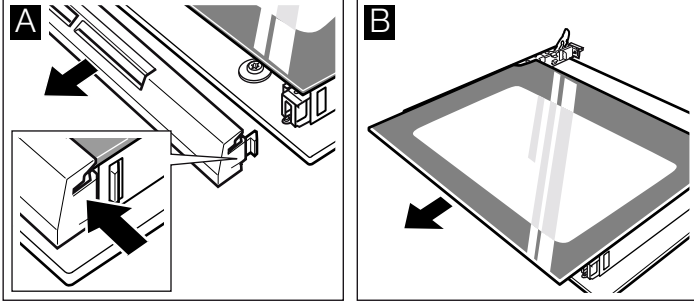
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

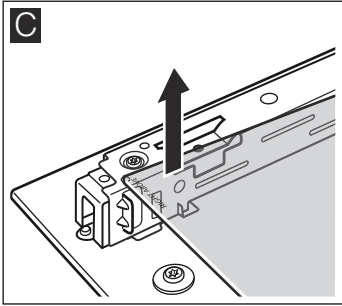
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

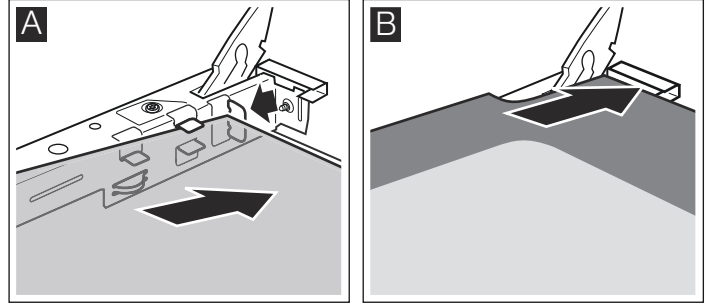
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

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

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



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

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä

Usein toimintahäiriö johtuu pienestä poikkeavuudesta, joka voidaan korjata helposti. Ennen teknisen huoltopalvelun puoleen kääntymistä kannattaa ongelma yrittää ratkaista seuraavan taulukon avulla.

Uuni

Häiriötaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut. Sähkökatko.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä vilkkuu \ominus ja nolliä.	Sähkökatko.	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

Virheilmoitukset

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on \mathcal{E} , paina valitsinta \ominus . Viesti poistuu näytöstä. Asetettu aikatoiminto poistetaan. Jos virheilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
$\mathcal{E}011$	Valitsinta on painettu liian kauan tai se on peitetty.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, onko joku valitsin jumittunut, peitetty tai likainen.

⚠ Sähköiskun vaara!

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

Keittotaso

Vikojen korjaaminen

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
Ei mitään	Sähkövirran syöttö on katkennut. Laitetta ei ole kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Vika sähköjärjestelmässä.	Tarkista muiden sähkölaitteiden avulla onko sähkövirran syöttö katkennut. Tarkista, että laite on kytketty kytkentäkaavion mukaisesti. Jos edellä mainitut toimenpiteet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.
Merkkivalot vilkkuvat	Ohjauspaneeli on kostea tai sen päällä on jokin esine.	Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine sen päältä.
Merkkivalo - vilkkuu keittoalueiden merkkivaloissa	Sähköjärjestelmässä on tapahtunut virhe.	Peitä kosketuspainike lyhyesti kädellä toimintahäiriön vahvistamiseksi.
<i>E_r</i> + numero / <i>d</i> + numero / <i>E</i> + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
<i>FQ</i> / <i>FG</i>	Toiminnossa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
<i>F2</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
<i>F4</i>	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
<i>F5</i> + tehotaso ja äänimerkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Sähköjärjestelmä on todennäköisesti ylikuumentunut.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Toimintahäiriön merkkivalo sammuu pian tämän jälkeen. Voit jatkaa ruoanlaittoa.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Kuuma astia on ohjauspaneelin alueella. Keittoalue on sammunut sähköjärjestelmän suojaamiseksi.	Poista kyseessä oleva keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa kosketuspainiketta. Kun toimintahäiriön merkkivalo sammuu, voit jatkaa ruoanlaittoa.
<i>U1</i>	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
<i>U2</i> / <i>U3</i>	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytketty pois päältä keittotason pinnan suojaamiseksi.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi ja kytke laite uudelleen päälle.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana

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

Syvät hurinaäänet, jotka muistuttavat muuntajaa.

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

Matalat vihellysäänet

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Äänen määrä riippuu ruoka-aineksien määrästä ja kypsennystavasta.

Korkeat vihellysäänet

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

Tuuletusäänet

Sähköjärjestelmän oikeaoppinen käyttö edellyttää, että keittotason toimintalämpötilaa hallitaan. Tätä varten keittotasossa on ilmastointilaitte, joka käynnistyy, jos laitteen havaitsema lämpötila on liian suuri. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

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

Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

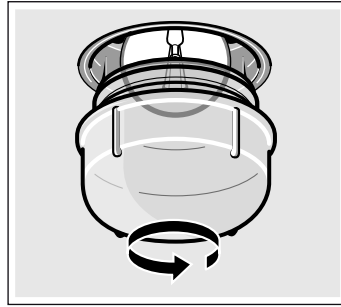
Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.

2. Kierrä lampun suojuus vastapäivään irti.



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.

4. Ruuvaa lampun suojuus taas paikalleen.

5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-nro	FD-nro
-------	--------

Huoltopalvelu ☎

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

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

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

Energia ja ympäristö

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

Uunitoiminto Kiertoilma eco

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

Huomautuksia


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


Taulukko

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

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

Laita vuoat ja astiat ritilän keskelle. Kun asetat elintarvikkeita suoraan ritilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Rasva ja neste valuvat siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Kakut ja leivonnaiset				
Sokerikakkutaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Sokerikakkutaikina vuoissa	Pitkänomainen vuoka	2	160-180	50-60
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	2	160-180	20-30
Hedelmäkakku, hieno, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	160-180	50-60
Hiivataikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	170-190	25-35
Murotaikina pellillä kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Kääretorttu	Leivinpelti	3	170-190	15-25
Täytekakkupohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2	150-170	20-30
Täytekakku, 6 munaa	Irtopohjavuoka	2	150-170	40-50
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	130-150	15-25
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3	140-150	30-45
Tuulihatut	Leivinpelti	3	210-230	35-45
Sämpylät, ruisjauhot	Leivinpelti	3	200-220	20-30
Paistokset				
Perunagratiini	Uunivuoka	2	160-180	60-80
Lasagne	Uunivuoka	2	180-200	40-50
Pakastetuotteet				
Pizza, ohut pohja	Uunipannu	3	190-210	15-25
Pizza, paksu pohja	Uunipannu	2	180-200	20-30
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	200-220	20-30
Chicken wings	Uunipannu	3	220-240	20-30
Kalapuikot	Uunipannu	3	220-240	10-20
Paistovalmiit sämpylät	Uunipannu	3	180-200	10-15
Liha				
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2	190-210	130-150
Porsaanpaisti, niskapala, 1 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
Vasikanpaisti, kulmapaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2	190-210	110-130
Kala				
Pietarinkala, 2 kpl à 750 g	Uunipannu	2	170-190	50-60
Pietarinkala suolakuoressa, 900 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Hauki, 1000 g	Uunipannu	2	170-190	60-70
Purotaimen, 2 kpl à 500 g	Uunipannu	2	170-190	45-55

Ruoat Kiertoilmalla eco 	Varusteet	Korkeus	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Kalafilee, 100 g/kpl	Kannellinen astia	2+1	190-210	30-40

Energiansäästö uunia käytettäessä

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

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

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

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

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Testattu koekittiössämme


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

Huomautuksia

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

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

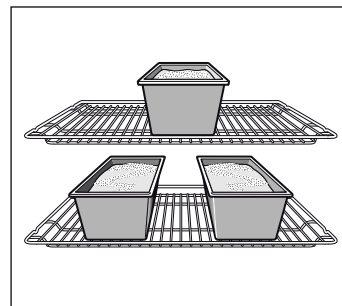
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

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

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa.

Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistoajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☉	160-180	40-50
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☉	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☐	150-170	60-70
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	2	☐	150-170	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	☐	160-180	50-60
Täytekakku	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	30-40
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	☐	220-240	35-45
Pikantit kakut (esim. Quiche/sipulipiirakka)*	Irtopohjavuoka	1	☐	180-200	50-60
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1	☐	250-270	10-15

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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku- tai hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	☐	170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	35-45
Sokerikakku- tai hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	3	☐	160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	50-60
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	2	☐	210-230	40-50
Kääretorttu (esilämmitys)	Leivinpelti	2	☐	190-210	15-20
Pullapitko, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2	☐	160-180	30-40
Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	3	☐	160-180	60-70
Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3	☐	150-170	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☐	180-200	55-65
Börek-piiras	Uunipannu	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Leivinpelti	2	☐	220-240	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	180-200	35-45

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☉	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2	☐	110-130	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☉	100-120	40-50
Marengit	Leivinpelti	3	☉	80-100	100-150

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Tuulihatut	Leivinpelti	2	☐	200-220	30-40
Lehtit aikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☒	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	160-180	35-45
Hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	170-190	25-35

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	300	8
				200	35-45
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	300	8
				200	40-50
Sämpylät (ei esilämmitystä)	Leivinpelti	3	☐	210-230	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	☐	170-190	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	160-180	20-30

Leipomisvihjeitä

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

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

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

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

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

Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte ina
Naudanliha						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2	☐	200-220	120
	1,5 kg		2	☐	190-210	140
	2,0 kg		2	☐	180-200	160
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2	☐	210-230	70
	1,5 kg		2	☐	200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1	☒	210-230	50
Pihvit, medium, 3 cm paksut		Ritilä	5	☐	3	15
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2	☐	190-210	100
	2,0 kg		2	☐	170-190	120
Porsaanliha						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1	☒	200-220	100
	1,5 kg		1	☒	190-210	140
	2,0 kg		1	☒	180-200	160
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1	☒	200-220	120
	1,5 kg		1	☒	190-210	150
	2,0 kg		1	☒	180-200	180
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2	☐	210-230	70
Lampaanliha						
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1	☒	150-170	120
Jauheliha						
Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1	☒	170-190	70

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Makkarat						
Makkarat		Ritilä	4		3	15

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		190-210	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2		200-220	40-50
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3		200-220	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2		170-190	90-100
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 kg	Ritilä	2		150-170	110-130
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		170-190	80-100
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	90-100

Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

Kala	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g/kpl	Ritilä	2		3	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		170-190	50-60
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3		2	20-25

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukon arvot ovat ohjearvoja.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Paistokset					
Paistos, makea	Uunivuoka	2	☐	180-200	40-50
Pastapaistos	Uunivuoka	2	☐	210-230	30-40
Gratiini					
Perunagratiini, raa'at ainekset, max. 4 cm korkea	1 uunivuoka	2	☒	160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3	☒	150-170	65-85
Toast					
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kpl	Ritilä	4	☒	160-170	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kpl	Ritilä	4	☒	160-170	15-20

Valmistuotteet


Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Jos laitat varusteen päälle leivinpaperia, varmista, että leivinpaperi soveltuu näihin lämpötiloihin. Leikkaa paperista ruoan kokoinen pala.

Kypsennystulos riippuu hyvin paljon elintarvikkeesta. Tuote voi olla jo ennalta esimerkiksi ruskistunut tai muutoin epätasainen.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pizza, pakastettu					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2	☒	190-210	15-20
	Uunipannu + ritilä	3+1	☒	180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2	☒	170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1	☒	170-190	25-35
Pizza-patonki	Uunipannu	3	☒	170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	☒	180-200	10-20
Pizza, viileä, esilämmitys	Uunipannu	1	☒	180-200	10-15
Perunatuotteet, pakastetut					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3	☒	190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3	☒	190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3	☒	190-210	15-25
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	☒	190-210	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	☒	210-230	10-20
Leivonnaiset, esipaistetut					
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Uunipannu	3	☐	190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1	☒	160-180	20-25
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapuikot	Uunipannu	2	☒	200-220	10-15
Broilerin sticksit, nugetit	Uunipannu	3	☒	190-210	10-20
Struudeli, pakastettu					
Struudeli	Uunipannu	3	☒	190-210	30-40



Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

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


Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Rutilä	2		lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle

Kuivatus

3D-kiertoilma  sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.





Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja rutilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

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

Umpioiminen

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

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

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

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

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

Umpioiminen

Hedelmät

Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Kytke uuni pois päältä.

Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähtyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiöitä ja umpioituneet hedelmät happanevat.

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

Yleistä	
	<ul style="list-style-type: none">■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Paistaminen	Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö max. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu

Testiruoat

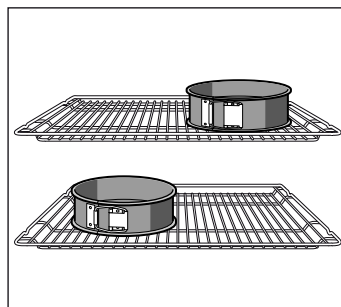
Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Paistaminen

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

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

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



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

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotinpikkuleivät, esilämmitys*	Leivinpelti	3	□	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	⊗	140-150	30-40
	Leivinpelti + uunipannu	1+3	⊗	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	1+3+5	⊗	130-140	40-55
Small Cakes, esilämmitys*	Leivinpelti	3	□	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	⊗	150-170	20-35
	Leivinpelti + uunipannu	1+3	⊗	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	1+3+5	⊗	130-150	35-55
Kakkupohja, esilämmitys*	Irtopohjavuoka ritilällä	2	□	160-170	30-40
	Irtopohjavuoka ritilällä	2	⊗	160-170	25-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø20 cm	1	□	170-190	80-100
	2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1+3	⊗	170-190	70-100

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahতোleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5	☒	3	½-2
Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä	Ritilä + uunipannu	4+1	☒	3	25-30

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

siemens-home.com



9001038498 950506