

SIEMENS



Vapaasti seisova liesi

HA858.41U

siemens-home.com/welcome

[fi] Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 5 | Aikatoiminnot | 22 |
| Vaurioiden syyt | 7 | Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus..... | 22 |
| Yhteenveto | 7 | Hälyttimen asetus..... | 22 |
| Uunin vauriot..... | 8 | Toiminta-ajan asetus..... | 22 |
| Sokkelilaatikon vauriot | 8 | Päätymisajan siirtäminen..... | 23 |
| Sijoitus ja liittäminen | 8 | Kellonajan asetus..... | 23 |
| Asentajalle | 8 | Muistitoiminto Memory | 24 |
| Seinäkiinnitys | 8 | Asetusten tallentaminen muistiin | 24 |
| Luukun lukitsin..... | 8 | Muistitoiminnon käynnistäminen | 24 |
| Uusi lietesi | 9 | Paistolämpömittari | 24 |
| Yleistä..... | 9 | Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen | 24 |
| Keittoalue..... | 9 | Sisälämpötilan asettaminen | 24 |
| Ohjauspaneeli..... | 10 | Ohjearvoja sisälämpötilalle | 25 |
| Uunitila | 11 | Sapatti-ohjelma | 25 |
| Varusteet | 11 | Sapatti-ohjelman käynnistäminen | 25 |
| Varusteiden asettaminen uuniin..... | 11 | Lapsilukko | 25 |
| Lisävarusteet..... | 12 | Perusasetukset | 26 |
| Hoitotuotteet ja tarvikkeet..... | 13 | Perusasetusten muutos | 26 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 13 | Automaattinen pois päältä kytkeytyminen | 27 |
| Kellonajan asetus..... | 13 | Itsepuhdistus | 27 |
| Uunin kuumentaminen | 13 | Tärkeitä ohjeita | 27 |
| Varusteiden puhdistus | 13 | Ennen itsepuhdistusta..... | 27 |
| Keittotason säätäminen | 14 | Puhdistustehon säätäminen..... | 27 |
| Keittotason ohjelmointi | 14 | Itsepuhdistuksen jälkeen | 28 |
| Combialue-toiminto..... | 16 | Hoito ja puhdistus | 28 |
| Move-toiminto | 16 | Puhdistusaine | 28 |
| Aikaohjelmointi | 16 | Ristikoiden irrotus ja asennus | 29 |
| Powerboost-toiminto..... | 17 | Uuninluukun irrotus ja asennus..... | 29 |
| Lapsilukko | 17 | Uuninluukun suojuksen irrotus..... | 30 |
| Puhdistussuoja | 17 | Luukun lasien irrotus ja asennus | 30 |
| Automaattinen aikarajoitus..... | 18 | Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 31 |
| Energiankulutuksen tarkistaminen..... | 18 | Uuni | 31 |
| Perusasetukset..... | 18 | Häiriötaulukko..... | 31 |
| Kypsentäminen induktiokeittoalueella | 19 | Keittotaso..... | 32 |
| Induktioteknologian edut | 19 | Vikojen korjaaminen..... | 32 |
| Keittoastiat..... | 19 | Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana..... | 32 |
| Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä | 20 | Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 32 |
| Kytkeminen päälle | 20 | Lasisuojus..... | 33 |
| Kytkeminen pois päältä | 20 | Huoltopalvelu | 33 |
| Uunin säätäminen | 20 | Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)..... | 33 |
| Uunitoiminnot..... | 20 | | |
| Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen | 21 | | |
| Pikakuumennuksen kytkeminen päälle | 21 | | |

| | |
|---|-----------|
| Energia ja ympäristö..... | 33 |
| Uunitoiminto Kiertoilma eco..... | 33 |
| Energiansäästö uunia käytettäessä..... | 35 |
| Energiansäästö keittotasoa käytettäessä..... | 35 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen..... | 35 |
| Ohjelma-automatiikka..... | 35 |
| Astia..... | 35 |
| Ruoan valmistaminen..... | 35 |
| Ohjelmat | 36 |
| Ohjelman valitseminen ja säätäminen | 38 |
| Vihjeitä ohjelma-automatiikan käytöstä..... | 39 |
| Testattu kokeittiössämme | 39 |
| Kakut ja leivonnaiset | 39 |
| Leipomisvihjeitä..... | 42 |
| Liha, lintu, kala..... | 42 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 44 |
| Mieto kypsennys | 45 |
| Vihjeitä miedosta kypsennyksestä..... | 45 |
| Paistokset, gratiini, paahtoleipä | 46 |
| Valmistuotteet | 46 |
| Muita ohjeita..... | 47 |
| Sulatus | 47 |
| Kuivatus | 47 |
| Umpioiminen..... | 48 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa..... | 48 |
| Testiruoat..... | 49 |
| Paistaminen..... | 49 |
| Grillaus..... | 49 |

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 suojavaarusteita 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.

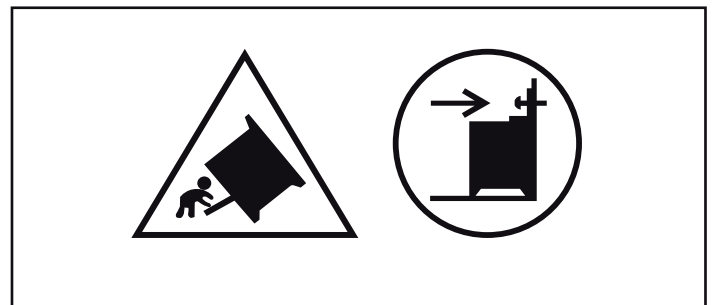
Palovamman vaara!

- 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 ylikuumenemisen vuoksi. Vesihauteessa oleva keittoastia ei saa koskettaa suoraan vedellä täytetyn kattilan pohjaa. Käytä vain kuumuutta kestäviä keittoastioita.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.

Kallistumisvaara!



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

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Unilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitäntöissä sähkövirtaa.

Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.


- Viiallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viiallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim.

keittiöpöyhykeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukua tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukua. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Sähkömagneettisen häiriön aiheuttamat vaarat!

Induktiokaitotaso voi aiheuttaa sähkömagneettisia häiriöitä. Elektronisten implanttien tai laitteiden, esimerkiksi sydämentahdistimien, insuliinipumppujen tai kuulolaitteiden toiminta voi häiriytyä. Elektronisten implanttien tai laitteiden käyttäjät eivät saa mennä induktiokaitotason 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 keittotasoon päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumassa keittotasossa 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. |
| Simpukanmuo- toinen 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 hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva

hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä 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 sähkötoimittajan 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 tyyppiä H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Seinäkiinnitys

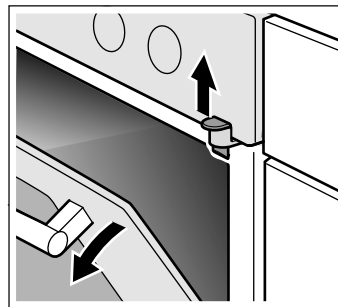
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

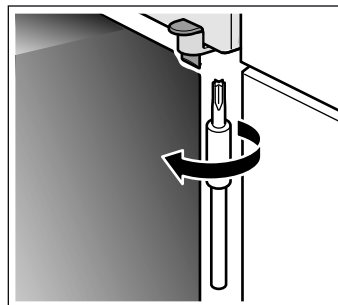
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



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).



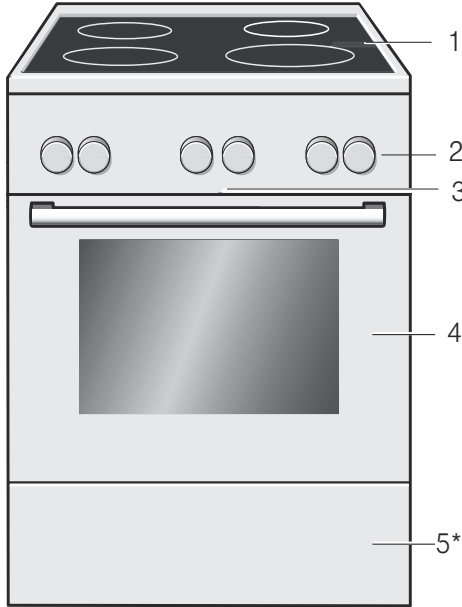
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietesii

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

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

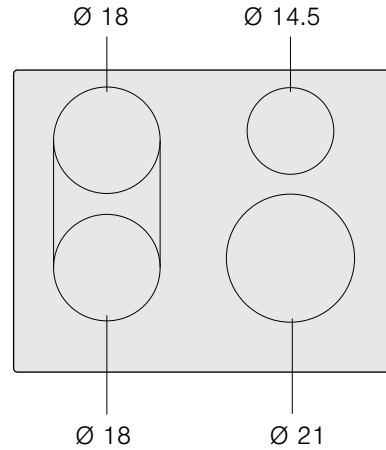
| | |
|----|-------------------|
| 1 | Keittotaso** |
| 2 | Ohjauspaneeli** |
| 3 | Jäähdytyspuhallin |
| 4 | Uuninluukku** |
| 5* | Sokkelilaatikko** |

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Keittoalue

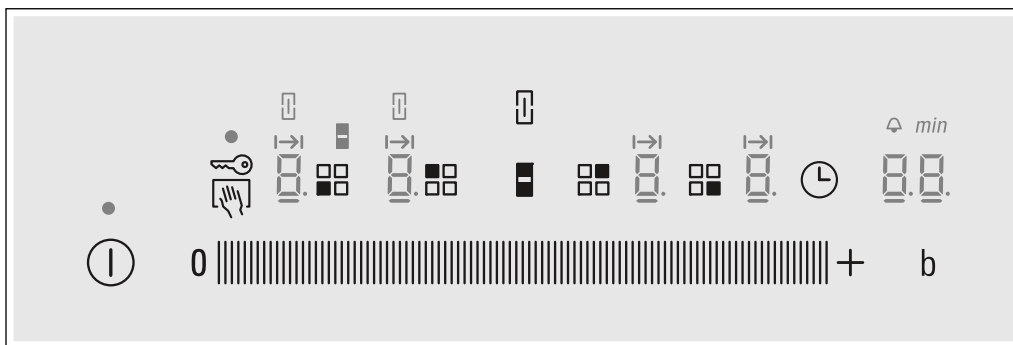
Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelista. Varustus riippuu laitteen mallista.



| | | g* | b* |
|-----------|--|---------|---------|
| Ø 18 + 18 | | 1.800 W | 2.800 W |
| | | 1.800 W | 2.800 W |
| | | 3.600 W | |
| Ø 14,5 | | 1.400 W | 1.800 W |
| Ø 21 | | 2.200 W | 3.700 W |

* IEC 60335-2-6

Ohjauspaneeli



Käyttöalueet

| | |
|--|---------------------|
| | Pääkytkin |
| | Keittoalue |
| | Säätöalue |
| | Pyyhintäsuoja |
| | Lapsilukko |
| | Combialue-toiminto |
| | Move-toiminto |
| | Ajastin |
| | Powerboost-toiminto |

Näytöt

| | |
|--|------------|
| | Tehoalueet |
| | Käyttötila |

Keittoalueet

Keittoalue

| | | |
|--|-----------------------|---|
| | Yksitoimikeittoalue | Käytä sopivan kokoista keittoastiaa. |
| | Yhdistetty keittoalue | Katso luku <i>Combialue-toiminto</i> tai <i>Move-toiminto</i> . |

Käytä vain induktioliedelle sopivaa keittoastiaa, ks. luku "Keittoastia".

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.

Valitsimet

| Symboli | Valitsimen toiminto |
|---------|--|
| | Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä |
| | Uunitoiminnon valinta |
| | Ohjelma-automatiikan valinta |
| | Paina pitkään = Muistin valinta Paina lyhyesti = Muistin käynnistäminen |
| | Itsepuhdistuksen valinta |
| | Aikatoiminnot-valikon avaaminen ja sulkeminen |

| Symboli | Valitsimen toiminto |
|---------|--|
| | Lämpötilan tai painon valinta |
| | Paina lyhyesti = Pikakuuennus Paina pitkään = Lapsilukko |
| | Paina lyhyesti = Lämpötilan haku näyttöön Paina pitkään = Perusasetukset-valikon avaaminen tai sulkeminen |
| | Paina lyhyesti = Toiminnon käynnistäminen/pysäyttämisen Paina pitkään = Toiminnon keskeyttäminen |

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotettuja ja asetettuja arvoja. Kiertosymboli  näytössä osoittaa, mitä arvoa voi muuttaa.

Kiertovalitsin on sisäänpainettava. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä.

Näyttö


Näyttöön ilmestyvät ehdotetut arvot, joita voit muuttaa kiertovalitsimella tarpeen mukaan.

Näyttö on jaettu kolmeen kenttään.



- Uunitoimintonäyttö
Näytössä näytetään valittu uunitoiminto tai käyttötapa.
- Kellonäyttö
Näytössä näytetään kellonaika, hälytyn, toiminta-aika ja päättymisaika sekä paino ohjelma-automaatiikan yhteydessä.
- Lämpötilanäyttö
Näytössä näytetään lämpötila, grilli- tai puhdistusteho ja ohjelman numero.

Kiertosymboli

Symboli  näyttää, minkä arvon voit muuttaa kiertovalitsimella.

Lämpötilavalvonta

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat kuumenemisvaiheet tai uunissa olevan jälkilämmön.

Lämpenemisen osoitin

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



Grilli- ja puhdistustehoilla pylväät eivät ilmesty näyttöön.

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

Jälkilämpö

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

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumentumiselta.

Uunilamppu

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

Jäähdytyspuhallin

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

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

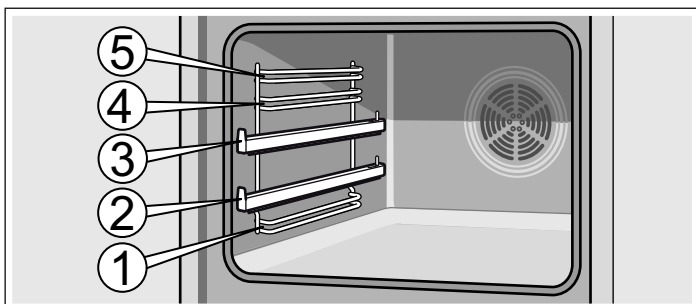
Varusteet

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

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

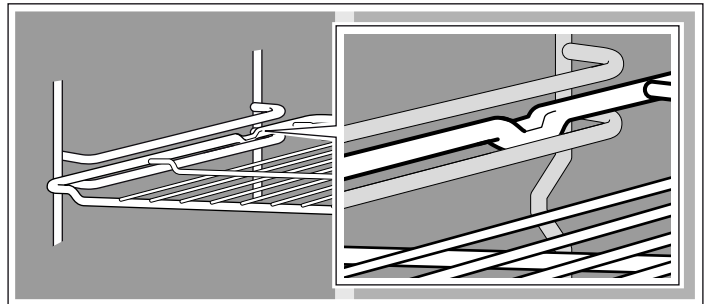
Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteeseen 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 varusteesta oleva ulkonema on takana. Vain siten se lukittuu paikalleen.



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

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


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

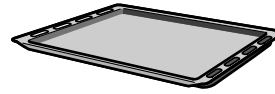
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HZ-numero.



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

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



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

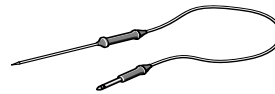
Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.



Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

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 | Soveltuu itsepuhdistukseen |
|----------------------------------|-----------|--|----------------------------|
| Ritilä | HZ334000 | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. | Ei |
| Emaloitu leivinpelti | HZ331072 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. | kyllä |
| Uunipannu | HZ332073 | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti. | kyllä |
| Paistiritilä | HZ324000 | Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun. | Ei |
| Grillipelti | HZ325070 | 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. | kyllä |
| Pizzapelti | HZ317000 | Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taukussa olevia ohjeita. | Ei |
| Paistokivi | HZ327000 | Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmitellä suositeltuun lämpötilaan. | kyllä |
| Profi-uunipannu ja paistiritilä | HZ333072 | Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen. | kyllä |
| Kansi Profi-uunipannulle | HZ333001 | Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoa. | Ei |
| Lasinen paistovuoka | HZ915001 | Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomaattikkaa varten. | Ei |
| Teleskooppikannattimet 2-osainen | HZ338250 | Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. | Ei |

| Lisävarusteet | HZ-numero | Käyttö | Soveltuu itsepuhdistukseen |
|--|-----------|--|----------------------------|
| 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. | Ei |
| 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. | Ei |
| 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. | Ei |
| 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. HB78AB570) | kyllä |
| Höyrykypsennin | HZ24D300 | Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen. | Ei |

Hoitotuotteet ja tarvikkeet

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

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

| | | |
|-------------------------------------|--------------------|--|
| Teräspintojen hoitoliinat | Tuotenumero 311134 | Vähentää lian kertymistä. Liinoiden 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 uuninluukkua. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. |

Ennen ensimmäistä käyttöä



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

- Aseta kellonaika
- Kuumenna uuni
- Puhdista varusteet
- Lue käyttöohjeen alussa olevat turvallisuusohjeet. Se on tärkeää.

Kellonajan asetus

Kun uusi laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy 0:00. Aseta senhetkinen kellonaika.

1. Paina valitsinta .

Kellonäytössä näkyy kellonajan symbolin vieressä vasemmalla nuoli  . 12:00 on ehdotuksena.

2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

3. Paina valitsinta .

Senhetkinen kellonaika näkyy näytössä.



Huomautus: Kellonajan muuttamisesta löydät ohjeet luvusta *Aikatoiminnot*.

Uunin kuumentaminen

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

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

1. Paina valitsinta .

Näyttöön ilmestyvät ehdotuksena uunitoiminnon 3D-kiertoilman symboli  ja 160 °C. Kiertosymboli  on oikealla uunitoiminnon vieressä.


2. Muuta kiertovalitsimella uunitoiminnoksi Ylä-/alalämpö.

3. Paina valitsinta °C/kg.

Kiertosymboli  siirtyy lämpötilanäyttöön.

4. Muuta kiertovalitsimella lämpötilaksi 240 °C.

5. Paina lyhyesti valitsinta .

Toiminto käynnistyy. Valitsin  palaa.

6. Kytke 60 minuutin kuluttua uuni pois päältä valitsimella .

Lämpötilavalvonnan pylväät osoittavat uunissa olevan jälkilämmön.

Varusteiden puhdistus

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


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

Ohjelmointialueelle säädetään haluttu tehotaso.


Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasossa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

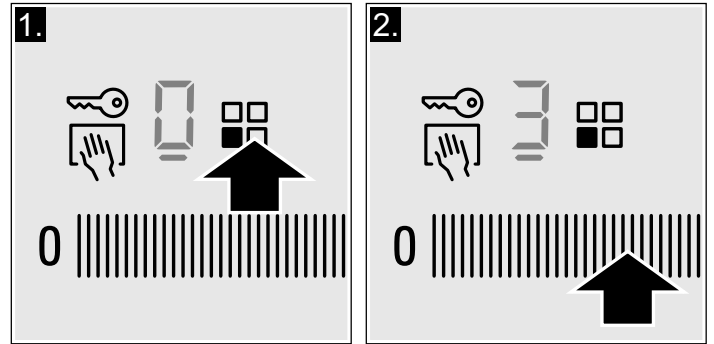
Keittoalueen ja tehoalueen valitseminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue symbolilla .

Näytössä palaa symboli .

2. Liikuta sormeasi seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella, kunnes haluamasi tehoalue ilmestyy näyttöön.




Tehoalue on asetettu.

Tehotason muuttaminen

Valitse keittoalue ja säädä haluamasi tehotaso ohjelmointialueella.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

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

Huomautuksia

- Jos keittoalueelle on laitettu jokin astia, valittu tehotaso vilkkuu. Tietyin 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.

Keittoaajat riippuvat tehotasosta sekä ruoka-aineksien tyypistä, painosta ja laadusta. Siksi tiedot ovat ainoastaan viitteellisiä.

Jos kuumennat paksuja soseita ja kastikkeita, hämmennä niitä aika ajoin.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

| | Tehotaso | Keittoaika |
|----------------------------------|----------|------------|
| 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 | 15-25 min |
| Pakastettu gulasch | 3-4 | 30-40 min |

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

| | Tehotaso | Keittoaika |
|---|----------|------------------------|
| Alhaisella teholla kypsentäminen ja keittäminen | | |
| Perunamykyt* | 4.-5. | 20-30 min |
| Kala* | 4-5 | 10-15 min |
| Valkokastikkeet, esim. bechamel | 1-2 | 3-6 min |
| Vatkatut kastikkeet, esim. berniläinen kastike, hollantilainen kastike | 3-4 | 8-12 min |
| Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus | | |
| Riisi (kaksinkertainen määrä vettä) | 2-3 | 15-30 min |
| Riisipuuro | 2-3 | 30-40 min |
| Kuorimattomat perunat | 4-5 | 25-30 min |
| Kuoritut perunat suolavedessä | 4-5 | 15-25 min |
| Nuudelit* | 6-7 | 6-10 min |
| Liemet, keitot | 3.-4. | 15-60 min |
| Vihannekset | 2.-3. | 10-20 min |
| Vihannekset, pakastetut | 3.-4. | 7-20 min |
| Painekattilan käyttö | 4.-5. | - |
| Muhentaminen | | |
| Lihakääryle | 4-5 | 50-60 min |
| Pataruoat | 4-5 | 60-100 min |
| Gulasch | 3-4 | 50-60 min |
| Paistaminen/friteeraus vähäisellä öljymäärällä** | | |
| Pihvit, luonnolliset tai kuorrutetut | 6-7 | 6-10 min |
| Pakastetut pihvit | 6-7 | 8-12 min |
| Kyljykset, luonnolliset tai kuorrutetut*** | 6-7 | 8-12 min |
| Pihvi (paksuus 3 cm) | 7-8 | 8-12 min |
| Kanan rintapala (paksuus 2 cm)*** | 5-6 | 10-20 min |
| Kanan rintapala, syväpakastettu*** | 5-6 | 10-30 min |
| Jauhelihapihvit, lihapullat (paksuus 3 cm)*** | 4.-5. | 30-40 min |
| Kala ja kalafileet, maustamattomat | 5-6 | 8-20 min |
| Kala ja kalafileet, kuorrutetut | 6-7 | 8-20 min |
| Pakastettu ja kuorrutettu kala, esim. kalapuikot | 6-7 | 8-12 min |
| Katkaravut | 7-8 | 4-10 min |
| Pakasteruoat, esim. pannurooat | 6-7 | 6-10 min |
| Lätyt | 6-7 | paista yksi kerrallaan |
| Munakas | 3.-4. | paista yksi kerrallaan |
| Paistetut munat | 5-6 | 3-6 min |
| Friteeraus** (150-200 g annos 1-2 l öljyä) | | |
| Pakastetuotteet, esim. ranskanperunat, kananuggetit | 8-9 | paista yksi kerrallaan |
| Pakastetut perunakroketit | 7-8 | |
| Liha, esim. kanapalat | 6-7 | |
| Kuorrutettu tai taikinaan kääritty kala | 6-7 | |
| Vihannekset, sienet, kuorrutetut tai taikinaan käärityt, esim. herkkusienet | 6-7 | |
| Leivokset, esim. munkit, taikinaan käärityt hedelmät | 4-5 | |

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

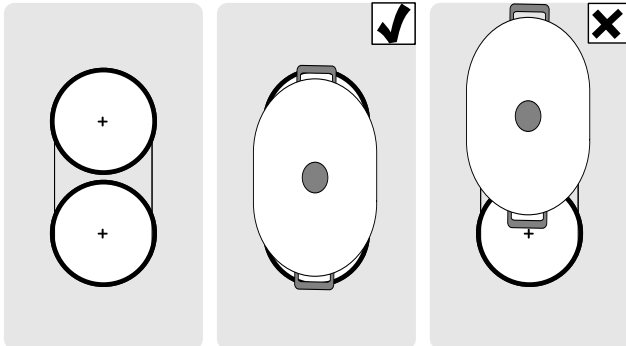
*** Käännä usein

Combialue-toiminto

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

Keittoastiaa koskevia ohjeita



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



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

Aktivointi

Keittotason pitää olla päällä.


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

Toiminto on aktivoitu.

Tehotason muuttaminen

Muuta tehotasoa ohjelmointialueella.

Deaktivointi

Valitse toinen kahdesta tähän toimintoon kuuluvasta keittoalueesta ja aseta säätöalueella arvo .

Toiminto deaktivoituu noin 3 sekunnin kuluessa.

Move-toiminto

Tällä toiminnolla voit yhdistää kaksi vasemmanpuoleista samankokoista keittoaluetta ja valita molemmille keittoalueille eri tehoalueen. Esiasetetut tehoalueet:

Etummainen keittoalue = tehoalue  3

Takimmainen keittoalue = tehoalue  1.

Tehoalueita voidaan muuttaa kaikille keittoalueille toisistaan riippumatta.

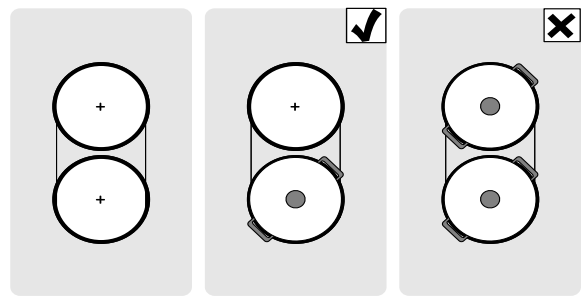
Huomautuksia

- Aseta keittoastia vain yhdelle keittoalueista. Toiminto ei aktivoitu, jos molemmilla keittoalueilla on keittoastia.
- Tehoalue palaa himmeämpänä sen keittoalueen näytössä, jossa ei ole keittoastiaa, mutta keittoalue ei ole aktivoitu ennen kuin keittoastia siirretään tälle keittoalueelle ja astia tunnistetaan.
- Jos toiminto on jo aktivoitu ja toinen keittoastia asetetaan vapaalle keittoalueelle, näyttö palaa edelleen himmeämpänä, mutta keittoalue ei ole aktiivinen.

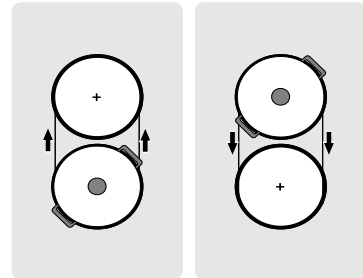
Keittoastioiden käyttöön liittyviä neuvoja

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

Käytä vain yhtä keittoastiaa, joka peittää vain yhden keittoalueen.





Keittoastian siirtäminen yhdeltä keittoalueelta toiselle:




Aktivointi

Yhdistä kaksi keittoaluetta, joiden tehoalueet ovat erilaiset.

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

Toiminto on aktivoitu.

Huomautuksia


- Keittoalueen, jolla keittoastia on, näyttö palaa kirkkaampana.
- Valittuna pysyvän keittoalueen näytössä palaa näyttö .

Tehoalueen muuttaminen:


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

Huomautus: Jos toiminto deaktivoidaan, tehoalueet palavat aikaisemmin asetettuihin arvoihin

Deaktivointi

Kosketa symbolia .

Toiminto on deaktivoitu.

Huomautus: Jos toinen kahdesta keittoalueesta asetetaan arvoon  toiminto deaktivoituu noin 3 sekunnin kuluessa.

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:




- keittoalueen automaattinen sammutus.
- hälytin.

Keittoalueen kytkettyminen automaattisesti pois päältä

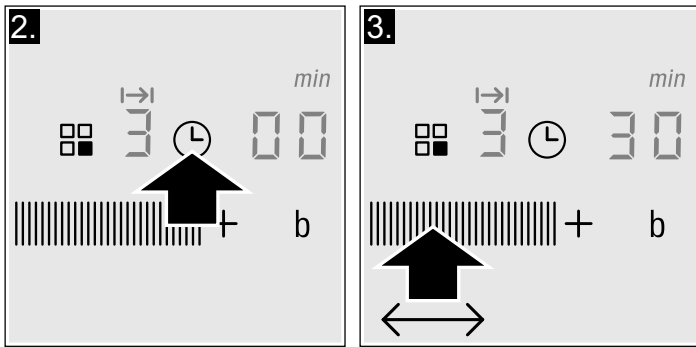
Keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun asetettu aika on kulunut.

Kypsennysajan asettaminen

Keittotason pitää olla päällä.

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehoalue.
2. Kosketa symbolia . Keittoalueen näytössä palaa . Ajustimen näytössä palaa .

3. Aseta seuraavien 10 sekunnin aikana säätöalueella haluamasi kypsennysaika. Mahdolliset esisäädöt ovat vasemmalta oikealle 1, 2, 3...10 minuuttia.



Kypsennysaika alkaa kulua muutaman sekunnin kuluttua.

Huomautuksia

- Kaikille keittoalueille voidaan asettaa automaattisesti sama kypsennysaika. Asetettu aika kuluu kullekin keittoalueelle toisistaan riippumatta. Luvusta *Perusasetukset* löytyy tietoja kypsennysajan automaattisesta ohjelmoinnista.
- Jos Combialue- tai Move-toiminto valitaan yhdistetylle keittoalueelle, asetettu aika on molemmille keittoalueille sama.

Automaattinen ohjelmointi

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 1 - 5, keittoaika pienenee minuutilla.

Jos ohjelmointialueella painetaan esiasetusta 6 - 10, keittoaika kasvaa minuutilla.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Valitse keittoalue ja paina sitten merkkiä ⊖.

Muuta keittoaikaa ohjelmointialueella tai valitse asetus 00 ajan peruuttamiseksi.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Keittoalue sammuu. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00 10 sekunnin ajaksi. Kun merkkiä ⊖ painetaan, 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.

Minuuttikello

Minuuttikellolla voit asettaa ajan 99 minuuttiin asti.

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

Ohjelmoiminen

1. Paina merkkiä ⊖ useaan kerraan, kunnes merkkivalo 🔔 syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00.
2. Valitse ohjelmointialueella haluamasi toiminta-aika. Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

Paina merkkiä ⊖ useamman kerraan, kunnes merkkivalo 🔔 syttyy. Muuta aikaa ohjelmointialueella, tai säädä se arvoon 00.

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Aikaohjelmoinnin näyttöön syttyy 00 ja merkkivalo 🔔 syttyy. Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua.

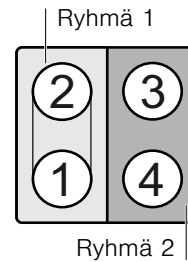
Kun merkkiä ⊖ painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Powerboost-toiminto

Powerboost-toiminnolla ruoka-ainekset voidaan kuumentaa nopeammin kuin tehotasoa 9 käyttäessä.

Käyttörajoitus

Tämä toiminto voidaan aktivoida keittoalueelle aina, kun saman ryhmän toinen keittoalue ei ole käytössä. (Katso kuva). Muuten tehoalueen näyttössä vilkkuu b ja 9; laite kytkeytyy sitten automaattisesti tehoalueelle 9 ilman, että toiminto aktivoituu.



Huomautus: Ryhmässä 1 voidaan Powerboost-toiminto aktivoida vain, kun kahta keittoaluetta käytetään toisistaan riippumatta.

Päälle kytkeminen

1. Valitse jokin keittoalue.
2. Paina merkkiä b. Merkkivalo b syttyy.

Toiminto on käynnistynyt.

Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue.
2. Paina merkkiä b. Merkki b sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle 9.

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.

Puhdistussuoja

Jos ohjauspaneeli puhdistetaan keittoalueen ollessa päällä, säätöjä voidaan vahingossa muuttaa.

Tämän välttämiseksi keittoalueessa on puhdistussuojatoiminto. Paina merkkiä 🧼. Laitteesta kuuluu merkkiääni. Ohjauspaneeli lukittuu 35 sekunniksi. Ohjauspaneeli voidaan tällöin puhdistaa niin, ettei asetuksien muutosvaaraa ole.

Huomautus: Lukitus ei koske pääkytkintä. Keittotaso voidaan halutessa kytkeä pois päältä.

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.

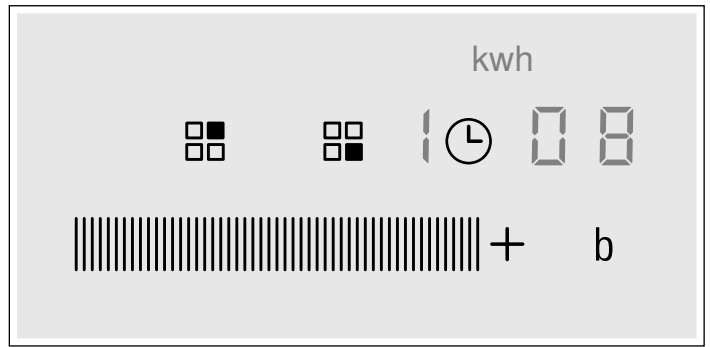
Kun automaattinen aikarajoitus aktivoituu, se säätyy valitun tehotason mukaan (1-10 tuntia).

Energiankulutuksen tarkistaminen

Tämän toiminnon avulla voit tarkistaa keittotason toiminta-ajan kokonaisenergiankulutuksen.

Kun keittotaso on sammutettu, energiankulutus näkyy yksikössä kwh 10 sekunnin ajan.

Kuvassa on esimerkki energiankulutuksesta **1.08** kwh.



Luvussa *Perusasetukset* on lisätietoa tämän toiminnon käyttämisestä.

Perusasetukset


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

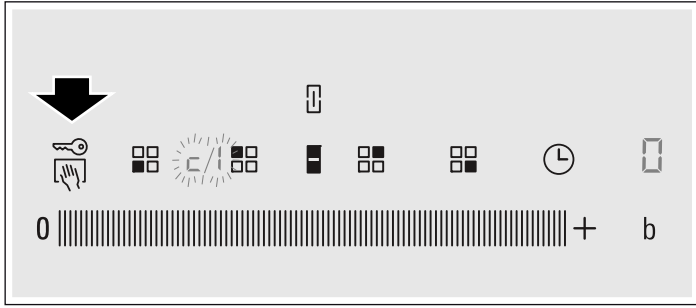
| Merkkivalo | Toiminto |
|------------|---|
| c 1 | Lapsilukko ☐ Pois käytöstä.* ! Käytössä. |
| c 2 | Äänimerkit ☐ Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. ! Vain virheen äänimerkki käytössä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä. 3 Kaikki äänimerkit on käytössä.* |
| c 3 | Näytä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




*Tehdasasetus


Siirtyminen perusasetuksiin

Keittotason pitää olla pois päältä.

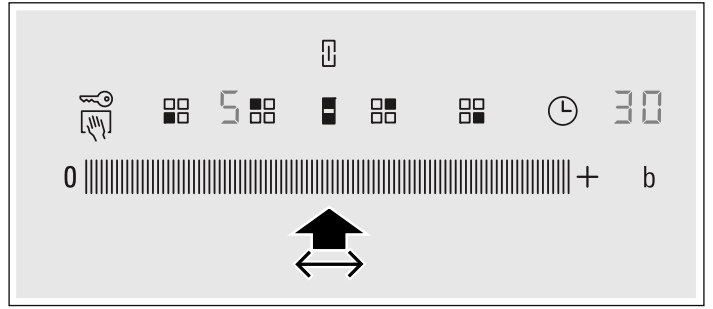
1. Kytke keittotaso pääkytkimellä päälle.
2. Kosketa seuraavien 10 sekunnin kuluessa symbolia  4 sekunnin ajan.




Tehoalueen näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja  ja ajastimen näyttöön ilmestyy esiasetuksena .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi toiminto.

4. Valitse sen jälkeen säätöalueella haluamasi asetus.



5. Kosketa symbolia  uudelleen yli 4 sekunnin ajan.

Asetukset on tallennettu.

Poistuminen

Perusasetuksista voidaan poistua kytkemällä keittotaso pois päältä pääkytkimellä.

Kypsentäminen induktiokeittoalueella

Induktioteknologian edut

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

- Keitto- ja paisto aika 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.

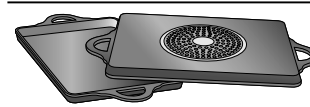
Keittoastiat

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

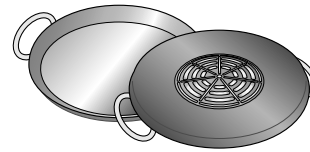
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

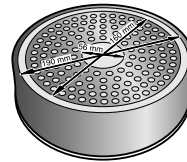
On olemassa toisenlaisia induktiokeittoastioita, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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 säästämällä 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 keittotason 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.

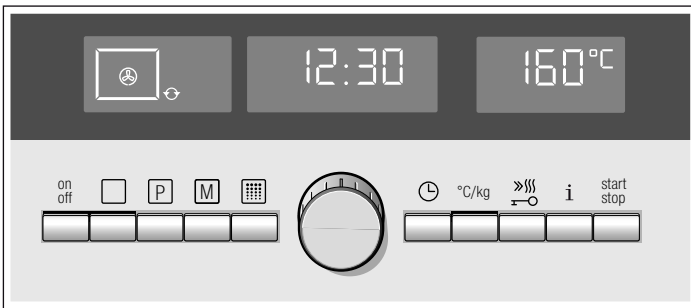
Uunin kytkeminen päälle ja pois päältä

Uuni kytketään päälle ja pois päältä valitsimella .




Kytkeminen päälle

Paina valitsinta .

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




Voit käynnistää tämän asetuksen heti tai

- asettaa toisen uunitoiminnon ja lämpötilan
- valita ohjelman valitsimella 
- valita muistiin tallennetun asetuksen valitsimella 
- valita itsepuhdistuksen valitsimella 

Säätöohjeet löydät kyseisistä luvuista.

Kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta . Uuni kytkeytyy pois päältä.



Uunin säätäminen

Tässä luvussa saat ohjeet






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

Uunitoiminnot

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

| Uunitoiminto ja lämpötila-alue | Käyttö |
|---|---|
|  3D-kiertoilma 30-275 °C | Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Tuuletin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilassa. |
|  Kiertoilma eco* 30-275 °C | Kakuille ja leivonnaisille, paistoksille, pakaste- ja valmistuotteille, lihalle ja kalalle, yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa rengaslämmityselementin energiataloudellisesti optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan. |

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

| Uunitoiminto ja lämpötila-alue | Käyttö |
|---|---|
|  Ylä-/alalämpö 30-300 °C | Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  Pizzateho 30-275 °C | Pakastetuotteiden nopeaan valmistukseen ilman esilämmitystä, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Lämpö tulee alhaalta ja takaseinän rengaslämmityselementistä. |
|  Alalämpö 30-300 °C | Umpiointiin ja jälkipaistamiseen tai -ruskistamiseen. Lämpö tulee alhaalta. |
|  Kiertoilmagrillaus 30-300 °C | Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille. |
|  Grilli, suuri pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3 | Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaamiseen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

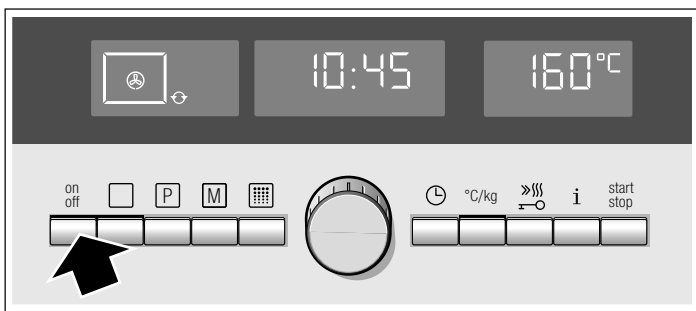
| Uunitoiminto ja lämpötila-alue | Käyttö |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Grilli, pieni pinta Grillaustehot 1, 2 tai 3 | Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillamiseen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sulatus 30-60 °C | Sulatukseen, esimerkiksi lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lämpimänäpito 60-100 °C | Kypsien ruokien lämpimänäpitoon. |

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

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

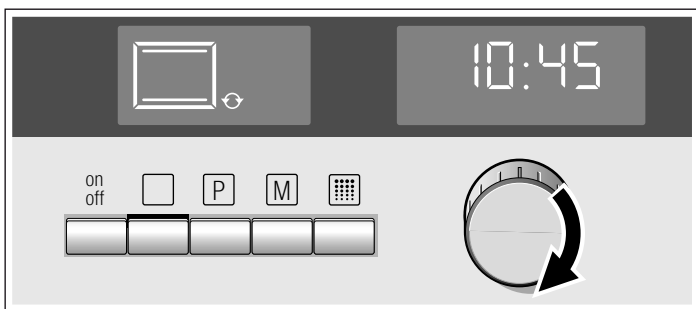
Kytke uuni päälle valitsimella tai paina valitsinta . Näyttöön ilmestyvät ehdotuksena uunitoiminnon 3D-kiertoilman symboli ja lämpötila 160 °C. Kellonäytössä näkyy kellonaika. Kiertosymboli uunitoiminnon vieressä kertoo, että kiertovalitsimella voidaan muuttaa uunitoiminto.



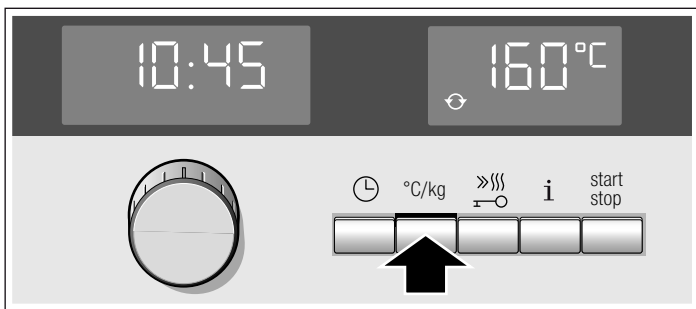
Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start stop.

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

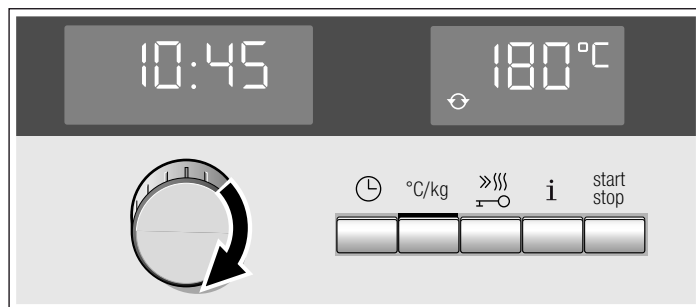
1. Aseta haluamasi uunitoiminto kiertovalitsimella.



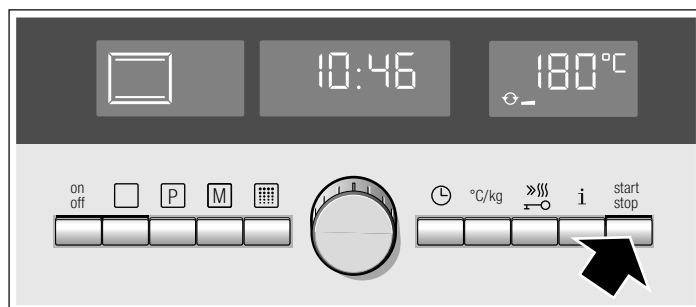
2. Paina valitsinta °C/kg.
Symboli siirtyy lämpötilan kohdalle.



3. Muuta ehdotettua lämpötilaa kiertovalitsimella.



4. Paina valitsinta start stop.
Toiminto käynnistyy.



5. Kun ruoka on valmis, kytke uuni pois päältä valitsimella on off.

Lämpötilan tai grillitehon muuttaminen

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

Kuumennuslämpötilan haku näyttöön

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

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta start stop. Uuni on taukotilassa. Valitsin vilkkuu. Keskeytä tauko painamalla uudelleen valitsinta start stop. Valitsin start stop palaa. Toiminto jatkuu.

Toiminnon keskeyttäminen

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

Toiminta-ajan asetus

Katso luku *Aikatoiminnot*, Toiminta-ajan asetus.

Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot*, Päätymisajan siirtäminen.

Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Pikakuumennus ei sovi kaikkiin uunitoimintoihin.

Soveltuvat uunitoiminnot



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


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

Soveltuvat lämpötilat

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


Pikakuumennuksen kytkeminen päälle

Paina pikakuumennuksen valitsinta . Lämpötilan viereen ilmestyy symboli . Pikakuumennus alkaa. Lämpötilavalvonnan pylväät täyttyvät.


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

Huomautuksia


- Kun muutat uunitoimintoa, pikakuumennus keskeytyy.

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



Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Paina valitsinta . Symboli sammuu.




Aikatoiminnot

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





Kun uuni on kytketty pois päältä:

-  = Hälyttimen asetus
-  = Kellonajan asetus

Kun uuni on kytketty päälle:

-  = Hälyttimen asetus
-  = Toiminta-ajan asetus
-  = Päättymisajan siirtäminen

Aikatoimintojen asettaminen - lyhyt selostus

1. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli on haluamasi symbolin edessä, esim. toiminto Toiminta-ajan asetus = .
2. Aseta haluamasi arvo kiertovalitsimella.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu.







Kunkin yksittäisen toiminnon asettaminen selostetaan myöhemmin yksityiskohtaisesti.

Lyhyt äänimerkki

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



Hälyttimen asetus

Hälytyn toimii uunista riippumatta. Voit käyttää sitä minuuttikellon tavoin ja asettaa sen milloin tahansa.





1. Paina valitsinta .
Aikatoiminnot-valikko avautuu. Nuoli  on vasemmalla hälytintä kuvaavan symbolin  vieressä. Kiertosymboli  kaksoispisteen yläpuolella kertoo, että aika voidaan säätää kiertovalitsimella.
2. Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu.

Ajan kuluminen näkyy kellonäytössä.




Ajan päättymisen jälkeen

Kuulet äänimerkin. Hälyttimen käyntiaika näyttää arvoa . Paina valitsinta . Näyttö sammuu.

Käyntiajan keskeyttäminen

Avaa valikko valitsimella . Kierrä käyntiaika takaisinpäin arvoon . Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu.


Käyntiajan muuttaminen




Avaa valikko valitsimella  ja muuta käyntiaika kiertovalitsimella. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu. Valikko on suljettu. Muutettu aika kuluu.

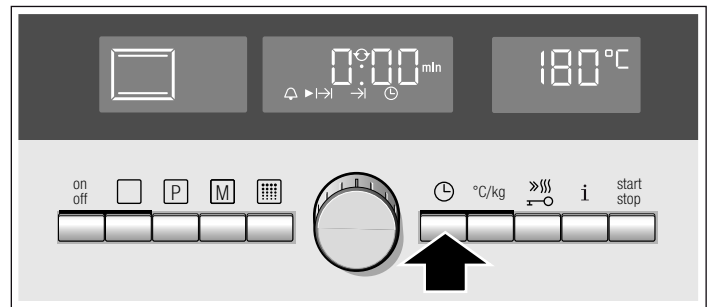
Toiminta-ajan asetus

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

Edellytys: uunitoiminto ja lämpötila on asetettu.




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

1. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
Nuoli on toiminta-aikaa kuvaavan symbolin  edessä. Kiertosymboli  kaksoispisteen yläpuolella kertoo, että toiminta-aika voidaan säätää kiertovalitsimella





2. Aseta toiminta-aika kiertovalitsimella.








3. Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu.
Asetus on otettu käyttöön.
4. Jos toiminto ei ole vielä käynnissä, paina valitsinta . Toiminta-ajan kuluminen näkyy kellonäytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

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

Toiminta-ajan keskeyttäminen

Valitse valitsimella  toiminta-aika . Säädä toiminta-aika kiertovalitsimella takaisin arvoon . Paina valitsinta  niin monta kertaa, että kiertosymboli  kellonäytössä sammuu.

Toiminta-ajan muuttaminen

Valitse valitsimella ⌚ toiminta-aika ▶|→. Muuta toiminta-aika kiertovalitsimella. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että kiertosymboli ⌚ kellonäytössä sammuu. Muutettu toiminta-aika kuuluu näytössä.

Kellonajan, toiminta-ajan ja päättymisaajan haku näyttöön

Voit hakea kaikki toiminnot näyttöön valitsimella Kello ⌚.

Päättymisaajan siirtäminen

Päättymisaajan siirtäminen on mahdollista

- kaikkien uunitoimintojen
- monien ohjelmien
- ja itsepuhdistuksen yhteydessä

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

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

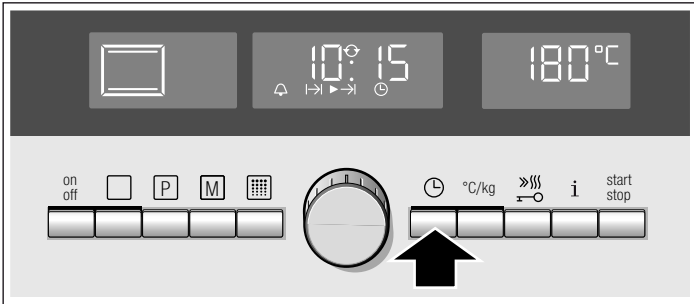
Tämä toiminto sopii myös itsepuhdistukseen. Siirrä puhdistuksen tapahtuvaksi yöllä, ja uuni on päivällä koko ajan käytettävissä.

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

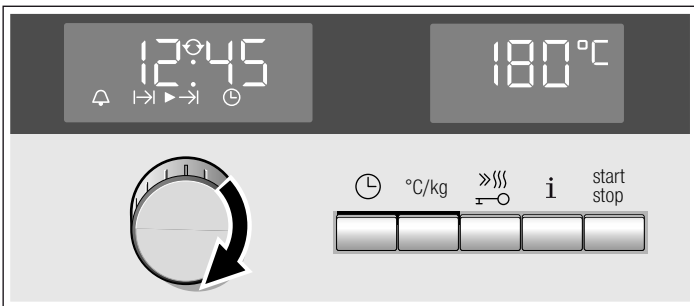
Päättymisaajan siirtäminen

Edellytys: toiminta-aika pitää olla asetettuna. Toiminto ei saa olla käynnissä.

1. Valitse valitsimella ⌚ päättymisaika ▶|→. Päättymisaika ilmestyy näyttöön. Se on ajankohta, jolloin ruoka on valmista



2. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



3. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että kiertosymboli ⌚ kellonäytössä sammuu.

4. Paina valitsinta ^{start}stop.

Uuni menee odotustilaan. Valitsin ^{start}stop palaa. Asetettu päättymisaika näkyy kellonäytössä. Kun toiminto käynnistyy, toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Kellonäytössä näkyy 0:00. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin valitsimella ⌚.

Päättymisaajan korjaaminen

Tämä on mahdollista vain niin kauan kuin uuni on odotustilassa. Valitse valitsimella ⌚ päättymisaika ▶|→. Korjaa päättymisaika kiertovalitsimella. Paina valitsinta ⌚ niin monta kertaa, että kiertosymboli ⌚ kellonäytössä sammuu. Uusi päättymisaika on otettu käyttöön.

Kellonajan asetus

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

Sähkökatkoksen jälkeen

Sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuvat 0:00 ja symboli ⌚. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚. Nuoli on kellonajan symbolin ▶|→. 12:00 edessä ja kello ilmestyy kellonäyttöön.

2. Aseta tämänhetkinen kellonaika kiertovalitsimella.

3. Paina valitsinta ⌚.

Valikko on suljettu. Tämänhetkinen kellonaika ilmestyy kellonäyttöön.

Kellonajan muuttaminen

Kun haluat muuttaa kellonajan esim. kesäajasta talviaikaan, paina valitsinta ⌚ kaksi kertaa. Nuoli on kellonaikaa kuvaavan symbolin ▶|→ edessä. Toimi sitten kuten kohdassa 2 ja 3 on kuvattu.

Kellonajan poistaminen näytöstä

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

Muistitoiminto Memory

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

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

Asetusten tallentaminen muistiin

Itsepuhdistusta ei voi tallentaa muistiin.

1. Aseta uunitoiminto, lämpötila ja mahdollisesti toiminta-aika haluamaasi ruokaa varten tai valitse ohjelma. Älä käynnistä.
2. Pidä valitsin **M** painettuna, kunnes kuulet äänimerkin ja valitsin palaa.

Asetus on tallennettu, ja voit käynnistää sen koska tahansa.

Toisen asetuksen tallentaminen

Tee uusi asetus ja tallenna. Vanhat asetukset korvataan uusilla.

Muistitoiminnon käynnistäminen

Voit käynnistää ruoallesi tallennetut asetukset koska tahansa.

1. Paina lyhyesti valitsinta **M**.
Tallennetut asetukset näkyvät näytössä.
2. Paina valitsinta **start/stop**.

Muistiin tallennettu asetus käynnistyy.

Säätöjen muuttaminen

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






Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu paistaminen täsmälleen haluamaasi kypsyyteen. Mittari mittaa lihanpalan sisälämpötilan välillä 30 °C ja 99 °C.

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

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

Soveltuvat uunitoiminnot

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

Uunin lämpötila

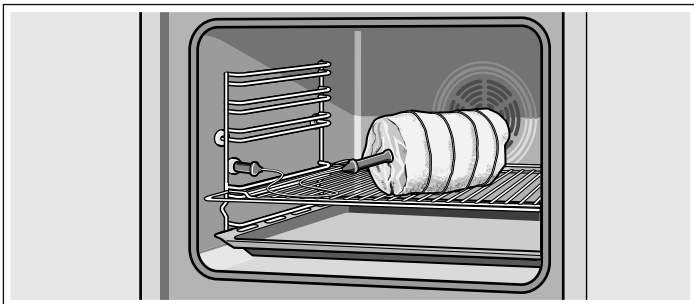
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

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

Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

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





Laita lihanpala rutilän keskelle.

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

Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.

Sisälämpötilan asettaminen

1. Laita paistolämpömittari uunissa vasemmalla olevaan pistokkeeseen.
Symboli  ilmestyy näyttöön. Näytössä näkyy ehdotettu sisälämpötila.
2. Valitse kiertovalitsimella uunitoiminto.
3. Paina valitsinta °C/kg ja aseta uunin haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta °C/kg.
Symboli  siirtyy kellonäytössä ehdotetun sisälämpötilan kohdalle.
5. Aseta haluamasi sisälämpötila kiertovalitsimella.
6. Paina valitsinta **start/stop**.
Toiminto käynnistyy. Tämänhetkinen sisälämpötila näkyy näytössä lämpötilasta 30 °C alkaen.

Asetettu lihan sisälämpötila on saavutettu.

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

Palovamman vaara!

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

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa uunin lämpötilaa milloin tahansa. Jos haluat muuttaa lihan sisälämpötilaa, paina valitsinta °C/kg ja muuta sisälämpötilaa kiertovalitsimella.

Tämänhetkisen lämpötilan haku näyttöön

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

Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Palovamman vaara!

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

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

Ohjearvoja sisälämpötilalle

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

| Ruokalaji | Ohjearvot sisälämpötilalle °C |
|--|----------------------------------|
| Naudanliha | |
| Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen | 45-55 |
| Paahtopaisti tai naudanfilee, medium | 55-65 |
| Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä | 65-75 |
| Porsaanliha | |

| Ruokalaji | Ohjearvot sisälämpötilalle °C |
|--------------------------------|----------------------------------|
| Porsaanfilee | 65-70 |
| Porsaanpaisti (esim. etuselkä) | 85-90 |
| Vasikanliha | |
| Vasikanpaisti | 75-85 |
| Vasikanpotka | 85-90 |
| Lampaanliha | |
| Lampaanreisi, medium | 60-70 |
| Lammaspaisti | 80-90 |

Sapatti-ohjelma

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

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

Sapatti-ohjelman käynnistäminen

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

1. Paina valitsinta .
Näytössä ehdotetaan 3D-kiertoilma, 160 °C.
2. Kierrä kiertovalitsinta vasemmalle ja valitse uunitoiminto Sapatti-ohjelma
3. Siirry valitsimella °C/kg lämpötilan kohdalle ja aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
4. Paina valitsinta kaksi kertaa. Nuoli on toiminta-aikaa kuvaavan symbolin edessä.
Ehdotuksena on 27:00 tuntia.

5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.

6. Paina valitsinta niin monta kertaa, että kiertosymboli kellonäytössä sammuu.

7. Paina valitsinta .
Sapatti-ohjelma käynnistyy.

Toiminta-aika on kulunut loppuun

Uuni lakkaa kuumenemasta.

Päätymisajan siirtäminen

Päätymisajan siirtäminen myöhäisemmäksi ei ole mahdollista.

Sapatti-ohjelman keskeyttäminen

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

Lapsilukko

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

Lapsilukon aktivointi

Pida valitsin painettuna, kunnes symboli ilmestyy näyttöön. Tämä kestää noin 4 sekuntia.

Asetuksia ei voi enää muuttaa. Ohjauspaneeli on lukittu.

Uuninluukun lukitseminen

Voit muuttaa perusasetuksen siten, että lisäksi myös uuninluukku lukittuu. Ohjeet löydät luvusta *Perusasetukset*. Uuninluukku lukittuu, kun uunin lämpötila on noin 50 °C. Symboli ilmestyy näyttöön. Kun uuni on kytketty pois päältä, uuninluukku lukittuu heti, kun aktivoit lapsilukon.

Lukituksen purkaminen

Paina valitsinta kunnes symboli sammuu. Voit tehdä taas asetuksia.

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

Perusasetukset

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

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

| Toiminto | Perusasetus | Mahdollisuudet |
|--|-------------------------------------|--|
| c 1 Äänimerkki toiminta-ajan päättymisen jälkeen | 2 = 2 minuuttia | 1 = 10 sekuntia 2 = 2 minuuttia 3 = 5 minuuttia |
| c 2 Vahvistusääni valitsinta painettaessa | 0 = Pois | 0 = Pois* 1 = Päällä *Poikkeus: kun laite kytketään päälle ja pois päältä, kuuluu aina äänimerkki. |
| c 3 Näytön valaistuksen kirkkaus | 2 = Keskimääräinen | 1 = Yö 2 = Keskimääräinen 3 = Päivä |
| c 5 Univalo käytön aikana | 1 = Päällä | 0 = Pois 1 = Päällä |
| c 6 Toiminnon jatkuminen uuninluukun sulkemisen jälkeen* | 1 = Toiminto jatkuu automaattisesti | 0 = Toiminto jatkuu valitsimella ^{start stop} 1 = Toiminto jatkuu automaattisesti |
| c 7 Myös luukun lukitus lapsilukon yhteydessä | 0 = Ei | 0 = Ei 1 = Kyllä |
| c 8 Jäähdytystuulettimen jälkitoiminnan kesto | 2 = Keskimääräinen | 1 = Lyhyt 2 = Keskimääräinen 3 = Pitkä 4 = Erittäin pitkä |
| c 10 Teleskooppikannattimet on jälkiasennettu | 0 = Ei | 0 = Ei 1 = Kyllä |
| c 11 Kaikkien muutosten palauttaminen perusasetuksiin | 0 = Ei | 0 = Ei 1 = Kyllä |
| c 12 Sapatti-ohjelma | 0 = Ei | 0 = Ei 1 = Kyllä |

*ei käytettävissä tässä laitteessa

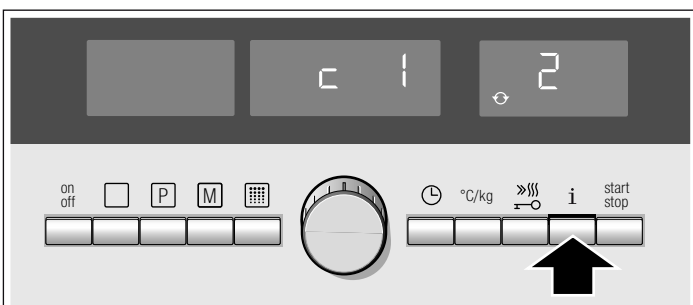
Perusasetusten muutos

Edellytys: uunin pitää olla pois päältä.

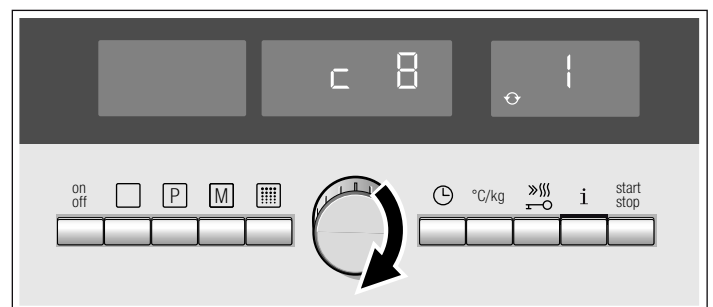
Katso perusasetusten taulukosta, mitä luvut merkitsevät.

Esimerkkikuva: Jäähdytyspuhaltimen jälkitoiminnan perusasetuksen muuttaminen keskipitkästä lyhyeksi.

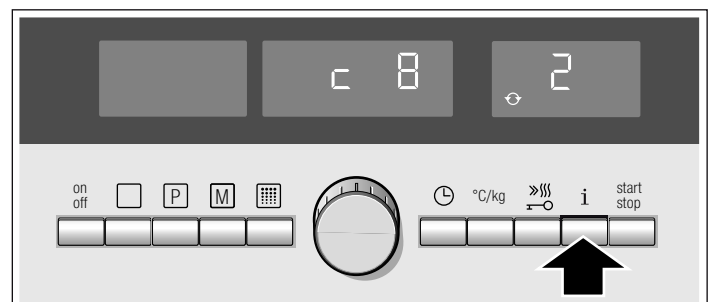
- Pidä valitsin **i** painettuna noin 4 sekunnin ajan, kunnes ensimmäinen perusasetus **c 1** ja esiasetettu arvo **2** ilmestyvät näyttöön.



- Paina valitsinta **i** niin monta kertaa, että haluamasi perusasetus ilmestyy näyttöön.



- Muuta perusasetuksen arvo kiertovalitsimella.



4. Voit nyt muuttaa muita perusasetuksia kuten kohdassa 2 ja 3 on kuvattu.

5. Pidä valitsin **i** painettuna, kunnes näyttö sammuu. Tämä kestää noin neljä sekuntia. Kaikki muutokset on tallennettu.

Keskeyttäminen

Paina valitsinta **off**. Muutoksia ei otettu käyttöön.

Automaattinen pois päältä kytkeytyminen

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

Pois päältä kytkeytyminen aktiivinen

Näyttöön ilmestyy **F8**. Toiminto on keskeytynyt.

Poista ilmoitus näytöstä painamalla jotain valitsinta. Voit säätää uudelleen.

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

Itsepuhdistus

Uuni kuumenee itsepuhdistuksessa lämpötilaan noin 500 °C saakka. Paistamis-, grillaus- ja leipomisjäämät palavat siten pois, ja Sinun tarvitsee vain pyyhkiä tuhka uunista.

Valittavanasi on kolme eri puhdistustehoa.

| Teho | Puhdistusaste | Kesto |
|------|----------------|--------------------------|
| 1 | kevyt | n. 1 tunti, 15 minuuttia |
| 2 | keskimääräinen | n. 1 tunti, 30 minuuttia |
| 3 | tehokas | n. 2 tuntia |

Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä korkeampi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

Tärkeitä ohjeita

Uuninluukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi automaattisesti. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uunitila on hiukan jäähtynyt ja lukituksesta kertova lukkosymboli sammuu.

Uunilamppu ei pala itsepuhdistuksen aikana.

⚠ Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Palovaara!

Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana.

Ennen itsepuhdistusta

Uunin pitää olla tyhjä. Poista varusteet, astiat ja ristikot uunista. Ohjeet ristikoiden irrottamiseen löydät luvusta *Huolto ja puhdistus*.

Puhdista uuninluukku ja uunitilan reunat tiivisteiden alueelta. Älä puhdista tiivistettä.

⚠ Palovaara!

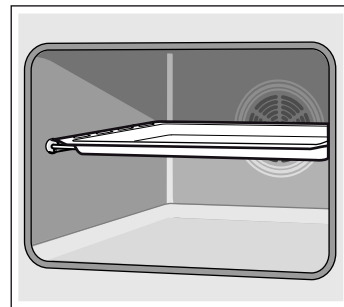
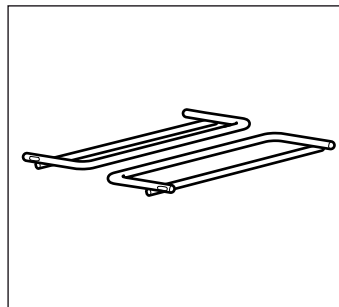
Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan. Pyyhi uunitila ja mukana puhdistettavat varusteet kostealla liinalla.

Varusteiden puhdistus mukana

Ristikot eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista ne uunitilasta. Jos haluat puhdistaa varusteen itsepuhdistuksen mukana, voit hankkia varustekannattimet.

Varustekannattimia on saatavana huoltopalvelusta tai Internetin kautta tuotenumeroilla 466546.

Varustekannattimet kiinnitetään vasemmalle ja oikealle.



Sen avulla voit puhdistaa emaloidun varusteen, esimerkiksi ilman tarttumattomaa pinnoitetta olevan uunipannun, itsepuhdistuksen mukana. Puhdista itsepuhdistuksen mukana aina vain yksi varuste.

Ilman emalipintaa olevat varusteet, esimerkiksi rutilä, eivät sovellu itsepuhdistukseen. Poista se uunitilasta.

⚠ Vakavien terveysvahinkojen vaara!

Älä puhdista tarttumattomalla pinnalla varustettuja peltejä ja vuokia puhdistuksen mukana. Korkea kuumuus vahingoittaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja.

Huomautus: Tiedon itsepuhdistukseen soveltuvista varusteista löydät myös käyttöohjeen liitteenä olevasta lisävarustetaulukosta.

Puhdistustehon säätäminen

1. Paina valitsinta **off**.

Ehdotuksena tulee puhdistusteho 3. Voit käynnistää itsepuhdistuksen heti valitsimella **start/stop**.

Jos haluat muuttaa puhdistustehon:

2. Valitse haluamasi puhdistusteho kiertovalitsimella.

3. Käynnistä puhdistus valitsimella **start/stop**.

Uuninluukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Lukituksen symboli **lock** palaa. Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli sammuu.

Kun puhdistus on päättynyt

Uuni lakkaa kuumenemasta. Kellonäytössä näkyy 0:00.

Puhdistuksen keskeyttäminen

Kytke uuni pois päältä valitsimella . Uuninluukun saa avattua vasta, kun symboli sammuu.

Puhdistustehon korjaaminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja 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 tahranpoistoainetta
- 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. |

Haluat puhdistuksen tapahtuvan yöllä

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

Itsepuhdistuksen jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta kostealla liinalla.

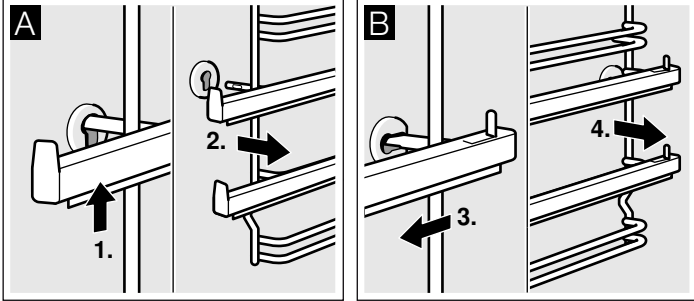
| Alue | Puhdistusaine |
|---|--|
| Keittotaso | Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojuus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |
| Keittotason kehys | Lämmin astianpesuaineliuos: Älä puhdista koskaan puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla. |
| Luukun pinnat | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa. |
| Uunitila | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttynyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Käytä mieluiten itsepuhdistusta. Noudata luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita! |
| 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. |

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

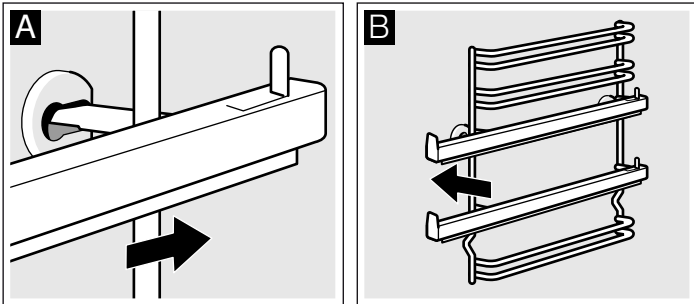
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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

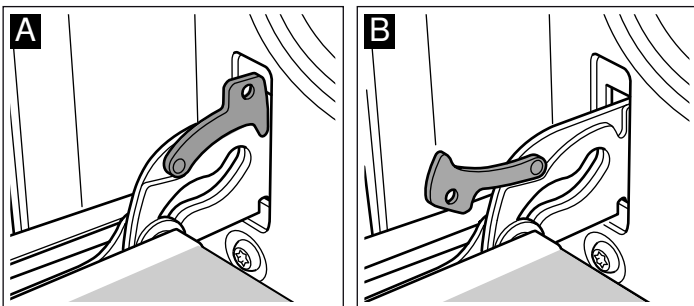


Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

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 napsautamaan kiinni.

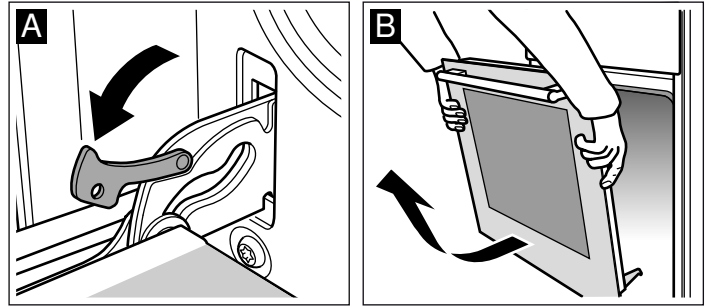


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

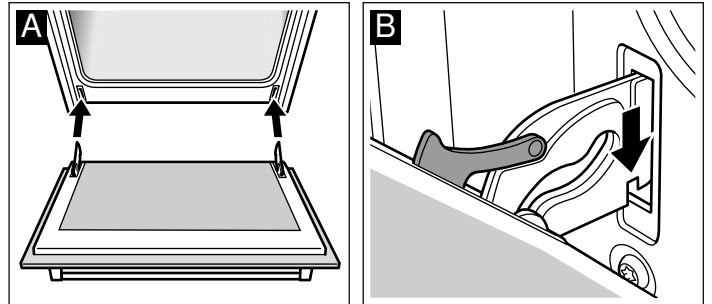
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



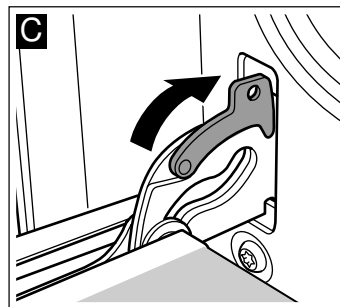
Luukun asennus

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.



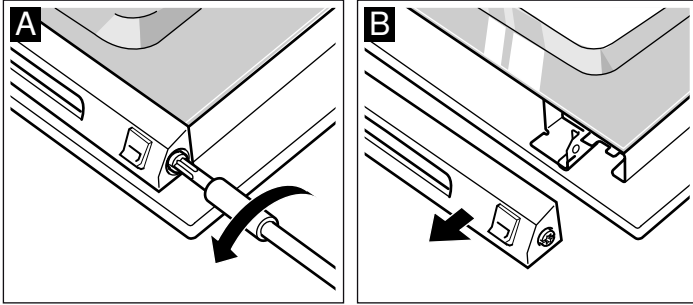
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Uuninluukun suojuksen irrotus

Uuninluukun suojus voi värjäntyä. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Ruuvaa uuninluukun suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Irrota suojus (kuva B).



Varmista, että uuninluukkua ei suljeta, kun suojus on irti. Sisälasi voi vahingoittua. Puhdista suojus teräksen puhdistusaineella.

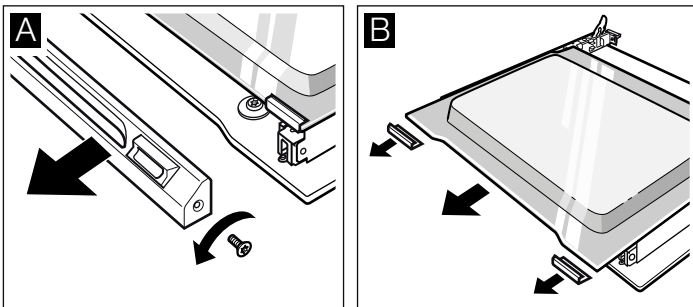
4. Laita suojus takaisin paikalleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uuninluukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

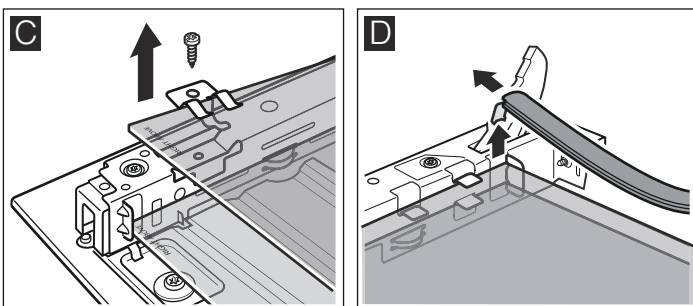
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi. Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen.

Irrotus

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

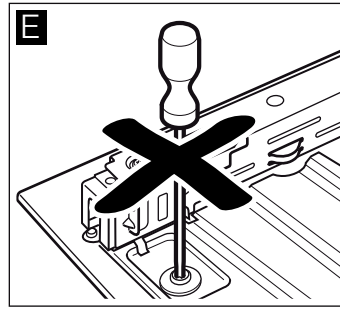


4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).
5. Poista lasin alaosassa oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiiviste ylöspäin pois paikaltaan. Vedä lasi pois paikaltaan.



6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.

7. ÄLÄ ruuvaa vasemmalla ja oikealla metalliosassa olevia ruuveja irti (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

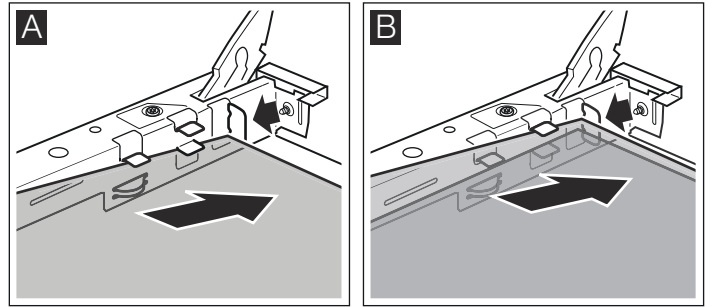
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

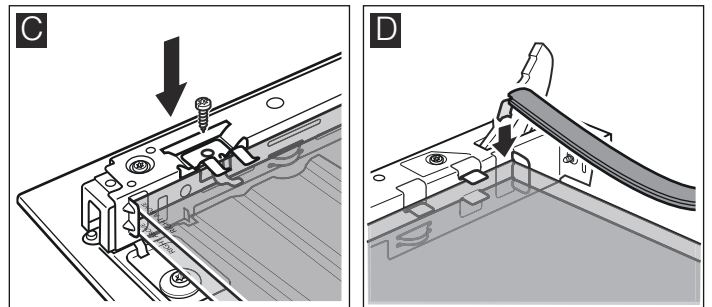
Asennus

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

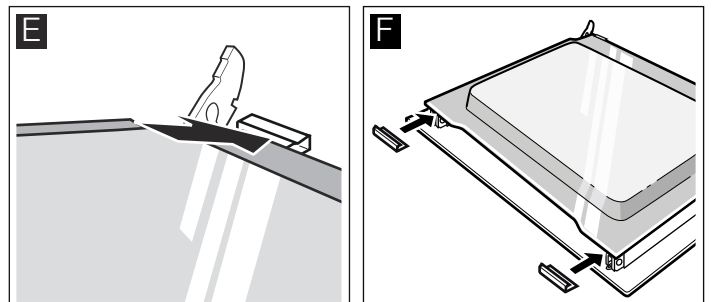
1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimäinen lasi paikalleen (kuva B).



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



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



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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




Uuni

Häiriötaulukko


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

Sähköiskun vaara!

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


| Häiriö | Mahdollinen syy | Ohje/aputoimenpide |
|--|--|---|
| Laite ei toimi. | Sulake palanut | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. |
| Näytössä näkyy 0:00. | Sähkökatko | Aseta kellonaika uudelleen. |
| Uuninluukkua ei voi avata. Näytössä näkyy 0:00. Näytössä näkyy symboli  . | Sähkökatko itsepuhdistuksen aikana | Aseta kellonaika uudelleen. Odota, kunnes symboli  sammuu. Voit avata uuninluukun. |
| Uuni ei kuumene tai valittua uunitoimintoa ei voida säätää. | Uunitoimintoa ei tunnisteta | Tee asetus uudelleen. |
| Uuni ei kuumene. Lämpötilanäytössä palaa pieni neliö. | Uuni on esittelytilassa. | Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä ja aikaisintaan 20 sekunnin kuluttua taas päälle. Pidä seuraavien 2 minuutin kuluessa valitsin  painettuna 4 sekunnin ajan, kunnes neliö näytössä sammuu. |
| Näyttöön ilmestyy <i>FB</i> . | Automaattinen pois päältä kytketyminen aktivoitui. Uuni lakkaa kuumenemasta. | Paina jotain valitsinta. |

Virheilmoitukset merkillä *E*

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

virheilmoitus tulee uudelleen näyttöön, ota yhteys huoltopalveluun.

Seuraavien virheilmoitusten kohdalla voit ehkä itse korjata asian.

| Virheilmoitus | Mahdollinen syy | Ohje/aputoimenpide |
|---------------|--|---|
| <i>E011</i> | Valitsinta on painettu liian kauan tai valitsin on jumittunut. | Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, ovatko valitsimet puhtaat. Jos virheilmoitus ei poistu, ota yhteys huoltopalveluun. |
| <i>E115</i> | Uunin lämpötila on liian korkea. | Uuninluukku on lukittu. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Valitsimella  poistat virheilmoituksen. |

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

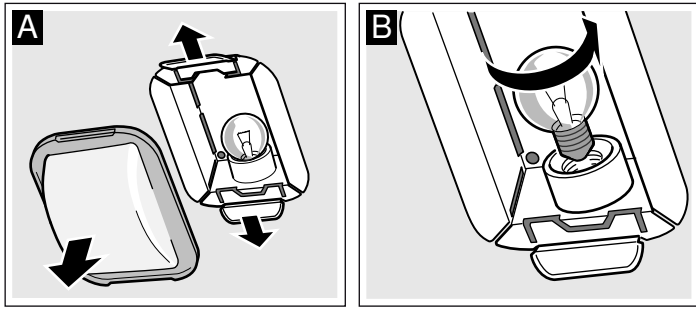
Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lamppeja.

Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpöyhy kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Paina tätä varten metallituet peukalolla taaksepäin (kuva A).

3. Kierrä lamppu irti ja vaihda se samanlaiseen lamppuun (kuva B).



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.

5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojaus

Vaurioitunut lampun suojuus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuuksia 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 energiansäästöstä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Uunitoiminto Kiertoilma eco

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

Huomautuksia

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


Taulukko

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

Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, rakenteesta ja laadusta. Sen tähden taulukossa on annettu

vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Ohjelma-automatiikka

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

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

Astia

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

Sopiva astia

Suosittelimme kuumuutta kestäviä asioita (max. 300 °C), jotka ovat lasia tai keraamista lasia. Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyn voimakkaasti. Ruoka ruskistuu miedommin ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi ohjelman päätyttyä. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia. Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainevalua, ruoka ruskistuu voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

Sopimaton astia

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

Astian koko

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

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

Ruoan valmistaminen

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

Valitse sopiva astia.

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

Mausta liha. Mausta pakastettu liha tuoreen lihan tapaan.

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

Sulje astia kannella. Laita se ritilälle korkeudelle 2.

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

Laita astia aina kylmään uuniin.

Ohjelmat

Lintu

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

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

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

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

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

Liha

Laita astiaan ohjeen mukainen määrä nestettä.

Naudanliha

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

| Ohjelmat | Ohjelman numero | Painoalue kg | Nesteen lisääminen | Asetettava paino |
|---|-----------------|--------------|--------------------|------------------|
| Naudanliha | | | | |
| Patapaisti, tuore esim. etuselkä, lapa, kulmapaisti, saksal. hapanpaisti | P7 | 0,5-3,0 | Kyllä | Lihan paino |
| Patapaisti, pakastettu esim. lapa, etuselkä, rinta | P8* | 0,5-2,0 | Kyllä | Lihan paino |
| Paahtopaisti, tuore, englantilainen esim. ulkofilee | P9 | 0,5-2,5 | Ei | Lihan paino |
| Vasikanliha | | | | |
| Paisti, tuore, vähärasvainen esim. kulmapaisti, paahtopaisti | P10 | 0,5-3,0 | Kyllä | Lihan paino |
| Paisti, tuore, marmoroitunut esim. etuselkä, kaula | P11 | 0,5-3,0 | Hiukan | Lihan paino |
| Potka luulla, tuore | P12 | 0,5-2,5 | Kyllä | Lihan paino |
| Lampaanliha | | | | |
| Reisi, tuore, luuton, täyskypsä | P13 | 0,5-2,5 | Hiukan | Lihan paino |
| Reisi, tuore, luuton, medium | P14 | 0,5-2,5 | Ei | Lihan paino |
| Reisi, tuore, luulla, täyskypsä | P15 | 0,5-2,5 | Hiukan | Lihan paino |
| Reisi, pakastettu, luuton, täyskypsä | P16* | 0,5-2,0 | Hiukan | Lihan paino |
| Reisi, pakastettu, luulla, täyskypsä | P17* | 0,5-2,0 | Hiukan | Lihan paino |

Riista

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

Jos kypsennät useampia jäniksenreisiä, aseta paino painavimman reiden mukaan.

Kaniinin voit kypsennää myös paloittuna. Aseta kokonaispaino.

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

Kala

Puhdista kala, mausta sitruunanmehulla ja suolalla tavalliseen tapaan.

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

Paistettuun kalaan: kääntelee kala jauhoissa ja voitele sulatetulla voilla.

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

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

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

Pata

Voit yhdistellä erilaisia lihoja ja tuoreita vihanneksia.

Leikkaa lihat suupaloiksi. Käytä broilerinpalat kokonaisina.

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

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

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

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

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

Lihamureke

Käytä tuoretta jauhelihaa.

Aseta lihamurekkeen kokonaispaino.

Voit maustaa taikinan maustekuutioilla tai juustolla.

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

Porsaanliha

Laita kamarapintainen paisti astiaan kamarapuoli ylöspäin. Leikkaa kamaraan ennen paistamista ristiviillot ilman, että osut lihaan.

Laita kinkku astiaan rasvapuoli ylöspäin. Kuorruta kinkku avoimessa astiassa.

Aseta paistin kohdalla lihan paino ja käärepaistin kohdalla kokonaispaino.

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

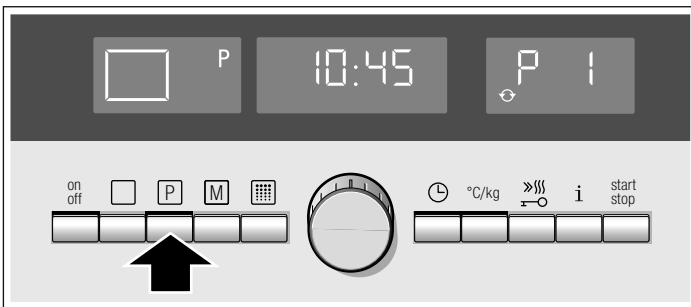
Ohjelman valitseminen ja säätäminen

Valitse ensin sopiva ohjelma ohjelmataulukosta.

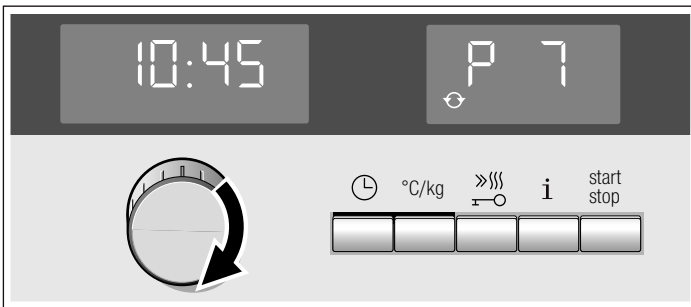
Esimerkkikuva: Asetus naudan patapaistille, tuore, ohjelma 7, lihan paino 1,3 kg.

1. Paina valitsinta **P**.

Lämpötilanäyttöön ilmestyy ensimmäisen ohjelman numero.

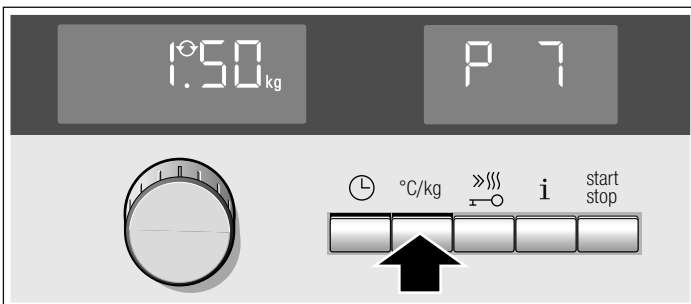


2. Aseta haluamasi ohjelman numero kiertovalitsimella.

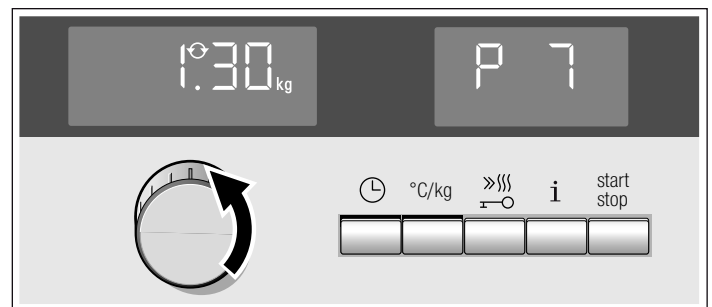


3. Paina valitsinta **°C/kg**.

Kellonäyttöön ilmestyy painoehdotus.



4. Muuta paino kiertovalitsimella.



5. Paina valitsinta **start stop**.

Ohjelma käynnistyy. Toiminta-ajan kuluminen näkyy kellonäytössä.

Ohjelma on päättynyt

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

Ohjelman keston muuttaminen

Ohjelman kesto ei voi muuttua.

Ohjelman muuttaminen

Kun ohjelma on käynnistynyt, sitä ei voi enää muuttaa.

Uuniluukun avaaminen

Toiminto pysähtyy. Valitsin **start stop** vilkkuu. Kun luukku suljetaan, toiminto jatkuu.

Toiminnon pysäyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta **start stop**. Uuni on taukotilassa. Valitsin **start stop** vilkkuu. Keskeytä tauko painamalla uudelleen valitsinta **start stop**. Valitsin **start stop** palaa. Toiminto jatkuu.



Ohjelman keskeyttäminen

Pidä valitsin **start stop** painettuna, kunnes 3D-kiertoilman symboli **⊞** ja 160 °C ilmestyvät näyttöön. Voit säätää uudelleen.

Päätymisajan siirtäminen

Katso luku *Aikatoiminnot, Päätymisajan siirtäminen*.

Vihjeitä ohjelma-automaatiikan käytöstä

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

Testattu koekeittiössämme


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


Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita 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

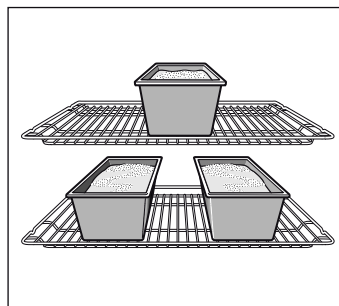
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- 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. Taiknamäärät 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.

Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

| Vuokakakut | Vuoka | Paisto- kor- keus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuut- teina |
|--|-----------------------------|-------------------|----------------|--------------|---------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | ☉ | 160-180 | 50-60 |
| | 3 pitkänomaista vuokaa | 3+1 | ☉ | 140-160 | 60-80 |
| Sokerikakku, hieno | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Piirakkapohja, sokerikakkutaikina | Torttuvuoka | 3 | ☐ | 160-180 | 20-30 |
| Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina | Irtopohja-/torvivuoka | 2 | ☐ | 160-180 | 50-60 |
| Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys) | Torttuvuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys) | Irtopohjavuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 40-50 |
| Reunallinen murotaikinapohja | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikina- pohja* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 160-180 | 70-90 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Pizzapelti | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Torvivuokakakku | Torvivuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys) | Pizzapelti | 1 | ☐ | 280-300 | 10-15 |
| Pikantit kakut* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 170-190 | 45-55 |

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

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

| Pienleivonnaiset | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuut- teina |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------------|----------------|--------------|---------------------|
| 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 (esilämmi- tys) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Leivinpelti | 3 | ☉ | 140-150 | 25-35 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☉ | 130-140 | 35-50 |
| Makroonit | Leivinpelti | 2 | ☐ | 110-130 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☉ | 100-120 | 40-50 |
| Marenki | Leivinpelti | 3 | ☉ | 80-100 | 100-150 |
| Muffinit | Ritilä ja muffinipelti | 3 | ☐ | 180-200 | 20-25 |
| | 2 ritilää ja muffinipellit | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-30 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Lehtit aikinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 | ☉ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☉ | 170-190 | 35-45 |
| Hiivataikinalaivonnaiset | Leivinpelti | 2 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 160-180 | 25-35 |

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

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

Leipomisvihjeitä

| | |
|--|--|
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan. | Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen. |
| Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä. | Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis. |
| Kakku painuu kasaan. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusajkoja. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Älä voitele irtopohjavuoran 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 paistoaikojia. |
| 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 sulkeutuu kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksestä valmistetussa paistovuoassa 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 paistovuoassa, tarvitsit vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

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

Grillaus

Esilämmitä grillauksen yhteydessä n. 3 minuuttia ennen kuin laitot 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 laitot sen ritilän keskelle.

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

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

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


































Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

| Liha | Paino | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|---------------------------------------|-----------------|---------------------|-----------------|--|--------------------------|-------------------|
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudan patapaisti | 1,0 kg | Suljettu | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Naudanfilee, medium | 1,0 kg | Avoin | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Paahtopaisti, medium | 1,0 kg | Avoin | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Pihvit, 3 cm paksut, medium | | Ritilä + uunipannu | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti | 1,0 kg | Avoin | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Vasikanpotka | 1,5 kg | Avoin | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Porsaanliha | | | | | | |
| Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä) | 1,0 kg | Avoin | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Paisti kamaralla (esim. lapa) | 1,0 kg | Avoin | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Porsaanfilee | 500 g | Ritilä + uunipannu | 3+1 |  | 230-240 | 30 |
| Porsaanpaisti, vähärasvainen | 1,0 kg | Avoin | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 160 |
| Kassler luulla | 1,0 kg | Suljettu | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Pihvit, 2 cm paksut | | Ritilä + uunipannu | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Porsaan medaljongit, 3 cm paksut | | Ritilä + uunipannu | 5+1 |  | 3 | 10 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaansatula luulla | 1,5 kg | Avoin | 2 |  | 190-210 | 60 |
| Lampaanreisi luuton, medium | 1,5 kg | Avoin | 1 |  | 160-180 | 120 |
| Riista | | | | | | |
| Kauriinsatula luulla | 1,5 kg | Avoin | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Kauriinreisi luuton | 1,5 kg | Suljettu | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Villisianpaisti | 1,5 kg | Suljettu | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Hirvipaisti | 1,5 kg | Suljettu | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Kaniini | 2,0 kg | Suljettu | 2 |  | 220-240 | 60 |
| Jauheliha | | | | | | |
| Lihamureke | 500 g:sta lihaa | Avoin | 1 |  | 180-200 | 80 |
| Makkarat | | | | | | |
| Makkarat | | Ritilä + uunipannu | 4+1 |  | 3 | 15 |

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 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 | Uunitointo | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|--------------------------|------------|---------------------|-----------------|------------|--------------------------|-------------------|
| Broileri, kokonainen | 1,2 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 220-240 | 60-70 |
| Kana, kokonainen | 1,6 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 210-230 | 80-90 |
| Broileri, puolikas | 500 g/kpl | Ritilä | 2 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Broilerinpalat | 150 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Broilerinpalat | 300 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 210-230 | 35-45 |
| Broilerin rinta | 200 g/kpl | Ritilä | 3 | ☐ | 3 | 30-40 |
| Ankka, kokonainen | 2,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 100-110 |
| Ankanrinta | 300 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 240-260 | 30-40 |
| Hanhi, kokonainen | 3,5-4,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 170-190 | 120-140 |
| Hanhenreidet | 400 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Minikalkkuna, kokonainen | 3,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| Kalkkunan käärepaisti | 1,5 kg | Avoim | 1 | ☒ | 200-220 | 110-130 |
| Kalkkunanrinta | 1,0 kg | Suljettu | 2 | ☐ | 180-200 | 90 |
| Kalkkunanreisi | 1,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

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

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Mieto kypsennys

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

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

Huomautuksia

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

Sopiva astia

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

Laita avoin astia aina ritilälle korkeudelle 2.

Säätäminen

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

Taulukko

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

| Ruokalaji | Paino | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Ruskistusaika minuutteina | Mieto kypsennys tunteina |
|---|-----------|--------------------|--------------------------|--------------|------------------------------|-----------------------------|
| Lintu | | | | | | |
| Kalkkunanrinta | 1000 g | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Ankanrinta* | 300-400 g | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 3-5 | 2-2½ |
| Naudanliha | | | | | | |
| Naudanpaisti (esim. ulkopaisti), 6-7 cm paksu | n. 1,5 kg | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 4½-5½ |
| Naudanfilee, kokonainen | n. 1,5 kg | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Paahtopaisti, 5-6cm paksu | n. 1,5 kg | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 4-5 |
| Ulkofileepihvit, 3 cm paksut | | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 5-7 | 80-110 Min. |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Vasikanpaisti (esim. kulmapaisti), 6-7 cm paksu | n. 1,5 kg | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Vasikanfilee | n. 800 g | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 3-3½ |
| Porsaanliha | | | | | | |
| Porsaanpaisti, vähärasvainen (esim. ulkofilee), 5-6 cm paksu | n. 1,5 kg | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 5-6 |
| Porsaanfilee, kokonainen | n. 500 g | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 6-7 | 2½-3 |
| Lampaanliha | | | | | | |
| Lampaan fileeselkä, kokonainen | n. 200 g | 2 | <input type="checkbox"/> | 80 | 5-6 | 1½-2 |

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

Vihjeitä miedosta kypsennyksestä

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

Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina rutilälle.

Kun grillaat ilman astiaa suoraan rutilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

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

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

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

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

Struudeli, pakastettu

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|-----------|-----------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Struudeli | Uunipannu | 3 | | 190-210 | 30-35 |

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

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.

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikin kohottaminen

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

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

Sulatus

Uunitoiminto Sulatus sopii hyvin pakasteille.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

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

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

Kuivatus

3D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja rutilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

| Hedelmät ja yrtit | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila | Kesto |
|-----------------------------------|--------------------|-----------------|--------------|-----------|-----------|
| 600 g omenarenkaita | Uunipannu + 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.
3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Säätäminen

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

Umpioiminen

Hedelmät

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

Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähtyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiöitä ja umpioituneita hedelmiä 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 | |
|------------------------------|--|
| | ■ 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

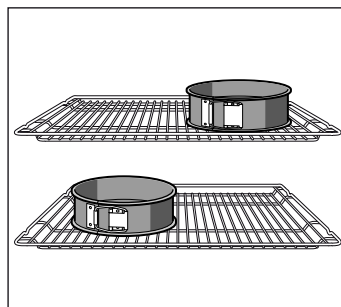
Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

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



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

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

| Ruokalaji | Varusteet ja vuoat | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|------------------------------------|---------------------------------------|---------|--------------|--------------|-------------------|
| Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 130-140 | 35-50 |
| Pursotinpikkuleivät | Leivinpelti | 3 | ☒/☒ | 140-150 | 30-45 |
| Small Cakes (esilämmitys*) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| | Leivinpelti | 3 | ☒ | 150-160 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 140-160 | 25-40 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☒ | 130-150 | 35-55 |
| Kakkupohja (esilämmitys*) | Irtopohjavuoka ritilällä | 2 | ☐ | 150-160 | 30-40 |
| Kakkupohja | Irtopohjavuoka ritilällä | 2 | ☒/☒ | 160-180 | 30-40 |
| Kannellinen omenapiirakka | Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm | 1 | ☐ | 180-200 | 70-90 |
| | 2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm | 3+1 | ☒ | 170-190 | 70-90 |

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Grilliteho | Kesto minuutteina |
|---|--------------------|-----------------|--------------|------------|-------------------|
| Paahতোleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia | Ritilä | 5 | ☐ | 3 | 1/2-2 |
| Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä | 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



9001038842 950511