

SIEMENS



Vapaasti seisova liesi

HA858.32U

siemens-home.com/welcome

[fi] Käyttöohje

Register
your
product
online

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	4	Keittotaso.....	25
Vaurioiden syyt	6	Vikojen korjaaminen.....	25
Yhteenveto.....	6	Normaalit äänet laitteen toiminnan aikana.....	26
Uunin vauriot.....	6	Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	26
Sokkelilaatikon vauriot.....	7	Lasisuojus.....	26
Sijoitus ja liittäminen	7	Huoltopalvelu	26
Asentajalle.....	7	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	26
Seinäkiinnitys.....	7	Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	27
Luukun lukitsin.....	7	Uunitoiminto Kiertoilma eco.....	27
Uusi lietesäiliö	8	Energiansäästö uunia käytettäessä.....	28
Yleistä.....	8	Energiansäästö keittotasoa käytettäessä	28
Keittoalue.....	8	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	28
Ohjauspaneeli.....	9	Testattu koekeittiössämme	28
Uunitila	10	Kakut ja leivonnaiset	28
Varusteet	11	Leipomisvihjeitä.....	29
Varusteiden asettaminen uuniin.....	11	Liha, lintu, kala, gratiinit ja paahtoleivät.....	30
Lisävarusteet.....	11	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	31
Hoitotuotteet ja tarvikkeet.....	12	Menu-kypsennys	31
Ennen ensimmäistä käyttöä	12	Valmistuotteet	31
Kellonajan ohjelmoiminen	12	Muita ohjeita.....	32
Uunin kuumentaminen	12	Sulatus	32
Lisävarusteiden puhdistaminen.....	12	Kuivatus	32
Keittotason säätäminen	13	Umpioiminen.....	33
Keittotason ohjelmointi	13	Akryyliamidi elintarvikkeissa	33
Aikaohjelmointi	14	Testiruoat	34
Powerboost-toiminto.....	15	Paistaminen.....	34
Lapsilukko	15	Grillaus	34
Automaattinen aikarajoitus.....	15		
Perusasetukset.....	15		
Kypsentäminen induktiokeittoalueella	17		
Induktiokeittoteknologian edut.....	17		
Keittoastiat.....	17		
Automaattinen virrankatkaisu	17		
Uunin ohjelmointi	18		
Uunitoiminto ja lämpötila.....	18		
Pikakuumennus.....	18		
Aikatoimintojen ohjelmointi	18		
Ajastin.....	18		
Keittoajan kesto.....	19		
Päättymisaika.....	19		
Kellonaika.....	20		
Perusasetuksien muuttaminen	20		
Automaattinen puhdistus	20		
Tärkeitä ohjeita	20		
Ennen automaattista puhdistustoimintoa	21		
Säätäminen	21		
Automaattisen puhdistuksen jälkeen	21		
Hoito ja puhdistus	21		
Puhdistusaine	22		
Ristikoiden irrotus ja asennus	22		
Uuninluukun irrotus ja asennus.....	22		
Uuninluukun suojuksen irrotus	23		
Luukun lasien irrotus ja asennus	23		
Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä	25		
Uuni	25		
Vianmääritystaulukko	25		

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.

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 luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi

astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- 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 keittotason 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 keittotaso 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.

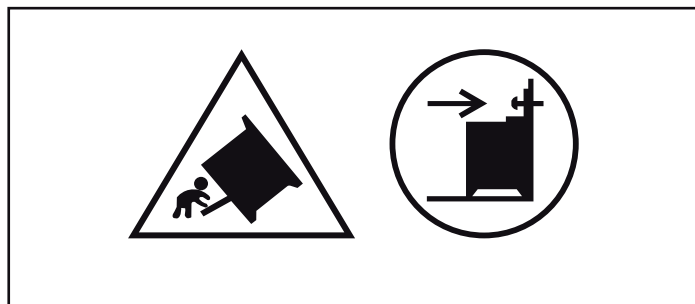
Loukkaantumisvaara!

- 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 keittotaso 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. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Säröt tai murtumat keraamisessa lasissa voivat aiheuttaa sähköiskun. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

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

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.

Sähkömagneettisen häiriön aiheuttamat vaarat!

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

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuttaa vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumien keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

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

Uunin vauriot

Huomio!

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

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

- Jäähtymisen 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 kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Sijoitus ja liittäminen

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata mahdollista vahinkoa.

Asentajalle

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

Seinäkiinnitys

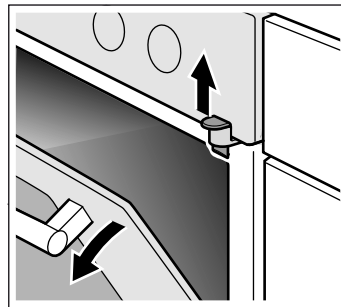
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

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

Avaa uuninluukku

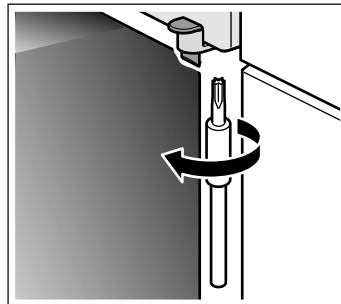
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



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).



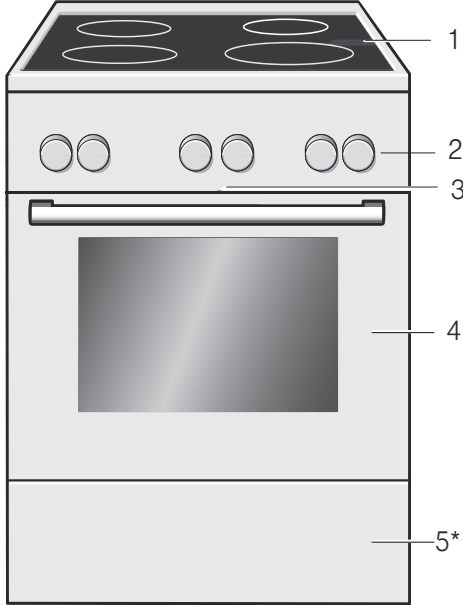
3. Sulje uuninluukku.

Uusi lietesii

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

Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.



Selostukset

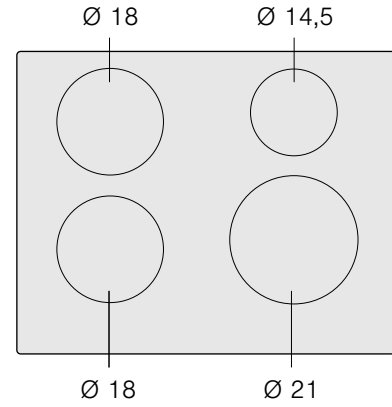
1	Keittotaso**
2	Ohjauspaneeli**
3	Jäähdytyspuhallin
4	Uuninluukku**
5*	Sokkelilaatikko**

* Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa)

** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Keittoalue

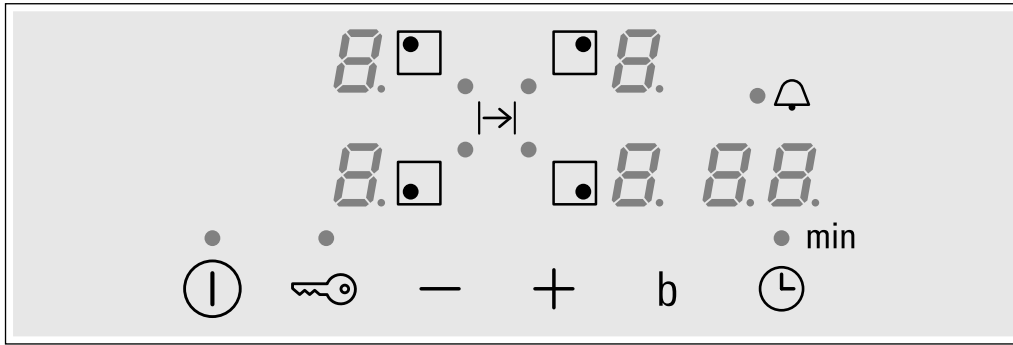
Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



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

*  IEC 60335-2-6

Ohjauspaneeli



Kytkinalueet

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

Merkkivalot

0	Toiminta
1-9	Tehoalueet

Keittoalue

○	Yksinkertainen keittoalue	Käytä sopivan kokoista keittoastiaa.
---	---------------------------	--------------------------------------

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

Jälkilämmön merkkivalo

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

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Pyöreät valitsimet

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

Toimintokytkin

Toimintokytkimellä valitaan uunitoiminto.

Asento	Toiminto
○	Nolla-asento Uuni on kytketty pois päältä.
☰	Pikakuumennus Uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.
⊗	3D kiertoilma* Kakkuja ja leivoksia varten. Uunia voidaan käyttää kolmella tasolla. Uunin takaseinässä oleva turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin.
⊗	Kiertoilma säästö* Leivonnaisten, piiraiden, pakasteruokien, paistien ja kalan valmistaminen yhdellä tasolla ilman esikuumennusta. Turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin energiankulutuksen optimoimiseksi.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Merkkivalot

b	Powerboost-toiminto
H/h	Jälkilämpö
00	Aikaohjelmointi

Kytkinalueet

Vastaava toiminto aktivoituu merkkiä painaessa.

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

Keittoalueet

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.

Asento	Toiminto
☰	Ylä- ja alalämpö* Leivonnaisia, gratiineja ja vähärasvaisen lihan paistamista (esim. vasikanliha tai riista) varten yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista
⊗	Pizzatoiminto Pakasteruokien nopea valmistus ilman esikuumennusta, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai voitaikeinapiiraat. Lämpö tulee alavastuksesta ja takaseinässä olevasta turbiinista.
⊗	Grilli ja kiertoilma Lihapalojen, linnun ja kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytketyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Turbiini kierrättää grillistä tulevaa kuumaa ilmaa ruoan ympärillä.
☰	Grilli, suuri pinta Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalan paistaminen grillissä. Koko grillivastuksen alapuolella oleva pinta kuumenee.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Asento	Toiminto
Grilli, pieni pinta	Pienien pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalamäärien paistaminen grillissä. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Alalämpö	Kuorutus, leipominen ja gratinointi. Lämpö tulee alavastuksesta.
Automaattinen puhdistus	Uunin sisätilan automaattinen puhdistustoiminto. Uuni kuumenee, kunnes liat on poistettu.
Valo	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Kun uunitoiminto valitaan, näyttöön syttyy **---**.

Kosketuspainikkeet ja näyttö

Kosketuspainikkeilla säädetään eri toimintoja. Näytössä näkyvät asetusten arvot.

Kosketuspainike	Kosketuspainikkeen toiminto
°C Lämpötila	Valitse lämpötila ja grillitaso tai puhdistustaso.
Aikatoiminnot	Valitse ajastin , keittoaika , päättymisaika ja kellonaika .
- Miinus	Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen.
+ Plus	Ohjelmoitujen arvojen lisääminen.

Näyttöön syttyä valittua aikatoimintoa vastaava merkki.

Kosketuspainikkeet ohjelmoitujen arvojen muuttamiseen

Kosketuspainikkeella **+** tai **-** voidaan muuttaa kaikkia asetettuja tai suositeltuja vakioarvoja.

+ = Ohjelmoitujen arvojen lisääminen.

- = Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen.

Säätövarat

30-270	Lämpötila-alue	Uunin sisälämpötila °C.
1-3	Grillitasot	Pienen alueen ja suuren alueen grillitasot. 1 = taso 1, alhainen 2 = taso 2, keskisuuri 3 = taso 3, voimakas
	Puhdistustasot	Automaattisen puhdistustoiminnon puhdistustasot. 1 = taso 1, alhainen 2 = taso 2, keskisuuri 3 = taso 3, voimakas
1 s - 23:59 h.		Keittoajan kesto.
1 s - 23:59 h.		Ajastimen aika.

Kuumenemisen merkki

Kun uuni kuumenee, merkki syttyy näyttöön. Kun uunin lämpötila on sopiva ruoan asettamista ja lämpötilan ylläpitämistä varten, merkki sammuu.

merkki ei syty koskaan grilli- ja puhdistustasoissa.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaaa uunia ylikuumenemiselta.

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.

Toimintovalitsimen asennolla voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

Jäähdytyspuhallin

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

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

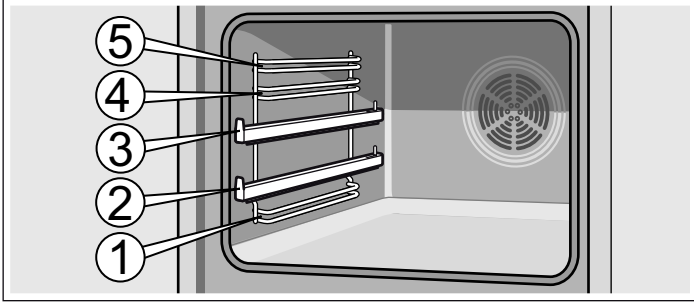
Varusteet

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.

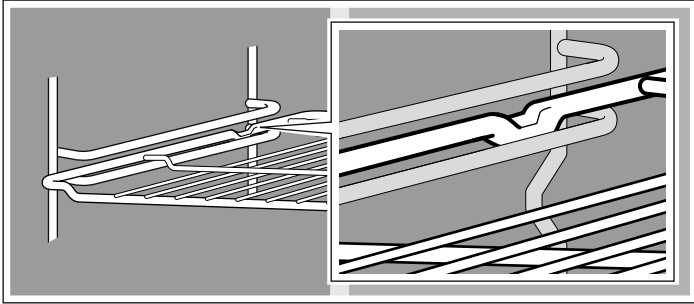
Varusteiden asettaminen uuniin

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



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

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



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.

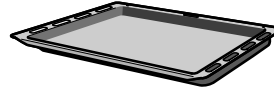
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuninluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.



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.

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 tihevä 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 esilämmitettyä suositeltuun lämpötilaan.	kyllä
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HZ333072	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.	kyllä

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö	Soveltuu itsepuhdistukseen
Kansi Profi-uunipannulle	HZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.	Ei
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomaatiikkaa varten.	Ei
Teleskooppikannattimet			
2-osainen	HZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.	Ei
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

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


Kellonajan ohjelmoiminen

Kytkenään jälkeen näyttöön syttyy merkki  ja **0:00**. Aseta kellonaika.

1. Paina kosketuspainiketta .


Näyttöön tulee näkyviin kellonaika **12:00**.

2. Säädä aika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

3. Vahvasta aika painamalla kosketuspainiketta .

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uuden uunin hajut kuumentamalla uunia tyhjänä ja suljettuna. Tehokkain tapa on kuumentaa uunia tunnin ajan ylä- ja alalämmöllä  240 °C lämpötilassa. Tarkista, ettei uunin sisällä ole enää pakkausmateriaaleja.

1. Valitse ylä- ja alalämpö  toimintokytkimellä.

2. Paina kosketuspainiketta **+**, kunnes näyttöön tulee näkyviin 240 °C.

Kytke uuni pois päältä tunnin kuluttua. Aseta toimintokytkin tällöin nolla-asentoon.

Lisävarusteiden puhdistaminen

Ennen lisävarusteiden ensimmäistä käyttökertaa ne tulee puhdistaa hyvin kuumalla vedellä käyttäen hiukan saippuaa ja kangasta.


Keittotason säätäminen

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

Keittotason ohjelmointi

Keittotason päälle ja pois päältä kytkentä

Keittotaso voidaan kytkeä päälle ja pois päältä pääkytkimellä.

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

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

Huomautuksia

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

Keittoalueen säätö

Valitse haluamasi tehotaso merkeillä + ja -.


Tehotaso 1 = vähimmäisteho.

Tehotaso 9 = maksimiteho.

Kaikissa tehotasoissa on väliasetus. Se on merkitty pisteellä.

Keittoalueen ja tehotason valitseminen

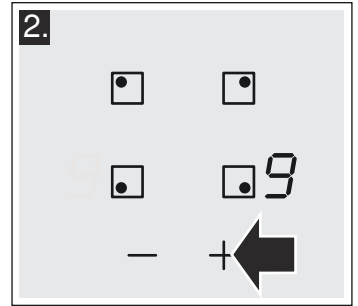
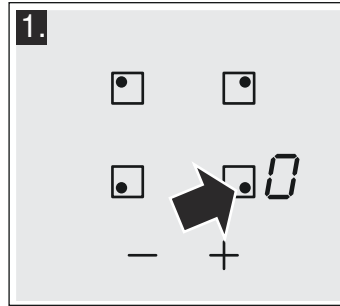
Keittotason on oltava päällä.

1. Valitse keittoalue merkillä .

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

Merkki + tehotaso 9

Merkki - tehotaso 4




Tehotaso on säädetty.

Tehotason muuttaminen

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

Keittoalueen sammuttaminen

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

Keittoalue sammuu ja näkyviin tulee jälkilämmön merkkivalo.

Huomautuksia

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

Keittotaulukko

Seuraavassa taulukossa on joitakin esimerkkejä.

Käytä tehotasoa 9 kypsennyksen alussa.

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

	Tehotaso
Sulatus	
Suklaa, suklaakuorrutus	1-1.
Voi, hunaja, liivate	1-2
Lämmitys ja lämpimänäpito	
Keitto (esim. linssikeitto)	1-2
Maito**	1.-2.
Keitetyt nakit**	3-4
Sulatus ja lämmitys	
Pakastettu pinaatti	3-4
Pakastettu gulasch	3-4

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

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

* Keitto ilman kantta

** Ilman kantta

*** Käännä usein

Aikaohjelmointi

Tätä toimintoa voidaan käyttää kahdella eri tapaa:




- keittoalueen automaattinen sammutus
- ajastin

Keittoalueen automaattinen pois päältä kytkentä

Keittoalue sammuu automaattisesti, kun valittu keittoaika on kulunut umpeen.

Keittoajan ohjelmoiminen.

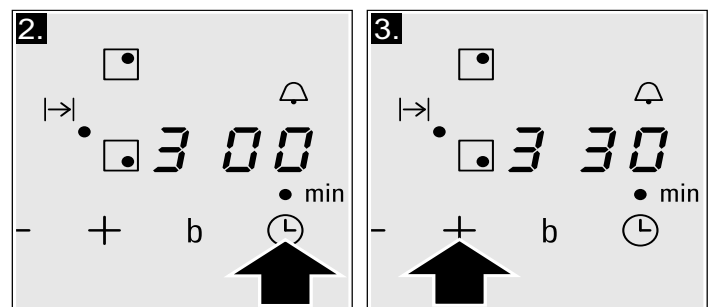
Keittotason on oltava päällä:

1. Valitse keittoalue ja haluamasi tehotaso.
2. Paina merkkiä . Keittoalueen merkkivalo  syttyy. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .

3. Paina merkkiä + tai -. Näkyviin tulee perusasetus:

Merkki +: 30 minuuttia.

Merkki -: 10 minuuttia.





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

Keittoajan laskenta käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.




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

Perusasetukset-kappaleesta löytyy tietoa keittoajan automaattisesta ohjelmoinnista.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen

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

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Huomautuksia



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

Ajastinkello

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

Ohjelmointi

1. Kypsennyksen ajastin voidaan valita kahdella eri tavalla:

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

Merkkivalo  syttyy merkin  viereen. Aikaohjelmoinnin näyttöön tulee näkyviin .

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





Merkki +: 10 minuuttia.

Merkki -: 05 minuuttia.


3. Säädä haluamasi aika merkeillä + tai -.


Joidenkin sekuntien jälkeen aika käynnistyy.

Ajan muuttaminen tai peruuttaminen


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

Ohjelmoidun ajan kuluttua umpeen

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

Kun merkkiä , painetaan, merkkivalot sammuvat ja äänimerkki deaktivoituu.

Powerboost-toiminto


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


Toiminto löytyy kaikilta keittoalueilta.

Päälle kytkeminen




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

1. Valitse keittoalue.

2. Paina merkkiä .


Merkkivalo  syttyy

Toiminto on käynnistynyt.

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

Pois päältä kytkentä

1. Valitse keittoalue.

2. Paina merkkiä .

Merkki  sammuu ja keittoalue palaa tehotasolle .

Toiminto on kytkeytynyt pois päältä.



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


Lapsilukko

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

Lapsilukon kytkeminen toimintaan tai pois toiminnasta

Keittotason on oltava pois päältä.

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

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

Lapsilukko



Tämän toiminnon avulla lapsilukko aktivoituu automaattisesti aina keittotason sammuttamisen yhteydessä.

Päälle ja pois päältä kytkentä

Perusasetukset-kappaleesta löytyy lapsilukkoon liittyvää tietoa.

Automaattinen aikarajoitus

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

Keittoalue kytkeytyy pois päältä. Keittoalueen näytössä vilkkuu  ja jälkilämmön merkkivalo .




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

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

Perusasetukset

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

Merkkivalo Toiminto

	Lapsilukko
	Pois käytöstä.*
	Käytössä.

*Tehdasasetus

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

Merkkivalo	Toiminto
c2	Äänimerkit 0 Vahvistuksen äänimerkki ja virheen äänimerkki pois käytöstä. ! Vain virheen äänimerkki käytössä. 2 Vain vahvistuksen äänimerkki käytössä. 3 Kaikki äänimerkit on käytössä.*
c5	Keittoajan automaattinen ohjelmointi. 0 Pois päältä.* 1:59 Automaattinen pois päältä kytkeytyminen.
c6	Aikaohjelmoinnin äänimerkin kesto ! 10 sekuntia*. 2 30 sekuntia. 3 1 minuutti.
c7	Power-Management-toiminto 0 = Pois käytöstä.* ! = 1000 W. Vähimmäisteho. ! = 1500 W. 2 = 2000 W. ... 9 tai 9. = keittotason maksimiteho.**
c9	Keittoalueen valinta-aika 0 Rajoittamaton: viimeiseksi ohjelmoitu keittoalue jää asetukseksi.* ! Rajoitettu: keittoalue jää asetukseksi vain 10 sekunniksi.
c0	Oletusasetuksien palautus 0 Omat asetukset.* ! Tehdasasetuksien palautus.

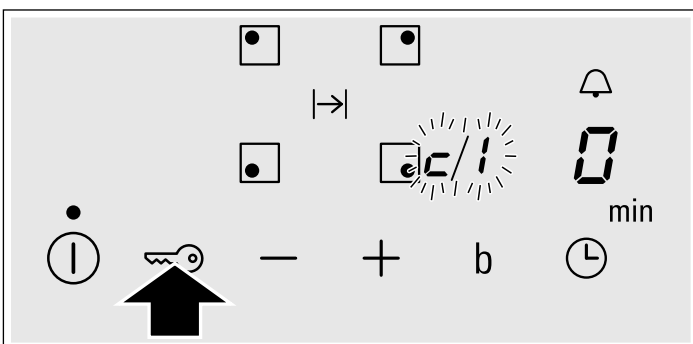
*Tehdasasetus

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

Perusasetuksiin siirtyminen

Keittotason on oltava pois päältä.

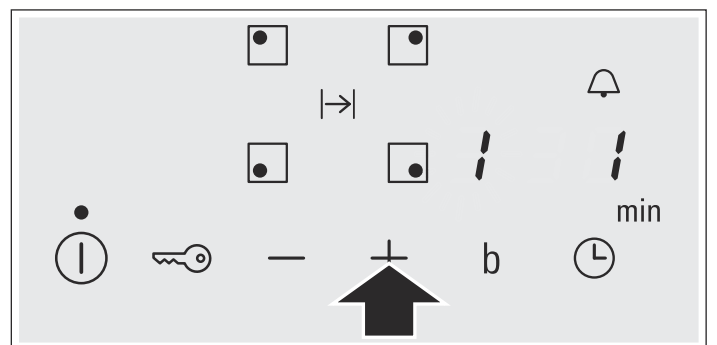
1. Kytke keittotaso päälle.
2. Paina seuraavien 10 sekunnin aikana merkkiä ⇄ 4 sekunnin ajan.



Merkkivaloissa syttyy c ja ! vuorottain ja 0 oletusarvona.

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

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



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

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

Keittoastiat

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

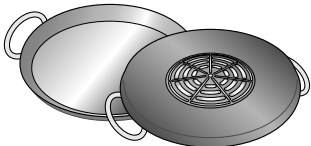
- emaloidut teräsastiat
- valurauta-astiat
- ruostumattomat teräsastiat, jotka on tarkoitettu käytettäväksi induktiokeittolevyissä.

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

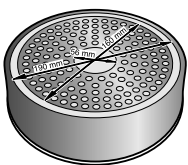
On olemassa toisenlaisia induktiokeittolevyjä, joiden pohja ei ole kokonaan ferromagneettinen.



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



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



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

Keittoastiat, jotka eivät sovellu induktiokeittotasoihin

Älä käytä ohutpohjaisia pannuja tai seuraavanlaisia astioita:

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

Keittoastian pohjan ominaisuudet

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

Keittoastian puuttuminen tai väärän kokoinen keittoastia

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

Automaattinen virrankatkaisu

Jos laitteen asetuksia ei ole muutettu moneen tuntiin, automaattinen virrankatkaisu aktivoituu. Uuni ei enää kuumene. Tämä riippuu lämpötilasta tai valitusta grillitasosta.

Automaattinen virrankatkaisu aktivoituu

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Näyttöön syttyy **FB**. Uuni ei enää kuumene.

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu.

Automaattisen virrankatkaisun poistaminen


Jotta automaattinen virrankatkaisu ei aktivoituisi, käyttäjän on valittava keittoaika. Uuni kuumenee, kunnes keittoaika on päättynyt.

Uunin ohjelmointi

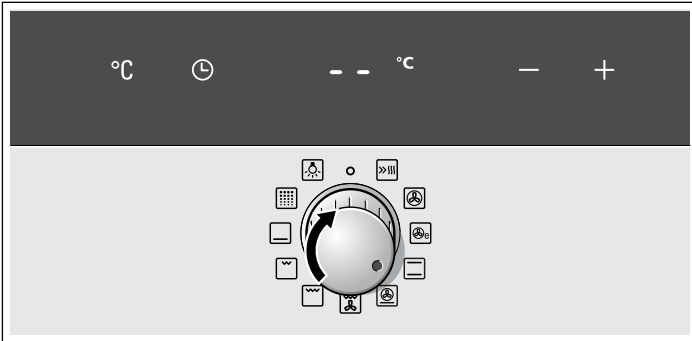
Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätietoja luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

Huomautus: Uuni on suositeltavaa esikuumentaa aina ennen ruoan asettamista uuniin, jotta lasiin ei muodostu liikaa kondensaatiota.

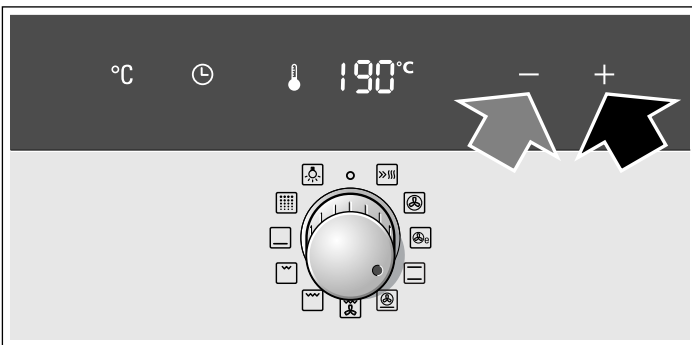
Uunitoiminto ja lämpötila

Kuvan esimerkki: ylä- ja alalämpö  190 °C.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.



2. Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella + tai -.



Uuni alkaa kuumenemaan.

Uunin kytkeminen pois päältä

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon.

Asetuksien muuttaminen


Kuumennusaikaa ja -lämpötilaa tai grillitasoa voidaan muuttaa milloin tahansa.

Pikakuumennus


Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.

Pikakuumennusta voidaan käyttää yli 100 °C lämpötiloihin.


Tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi ruokaa ei saa asettaa uuniin ennen kuin pikakuumennus on päättynyt.

1. Valitse pikakuumennus  toimintokytkimellä.

2. Valitse haluamasi lämpötila kosketuspainikkeella + ja -.

Näyttöön syttyy merkki . Uuni alkaa kuumenemaan.

Pikakuumennuksen päätyminen


Äänimerkki kuuluu, merkki  sammuu. Aseta ruoka uuniin ja valitse haluamasi toiminto ja lämpötila.

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu.

Huomautus: Pikakuumennustoimintoa käyttäessä keittoajan ohjelmoiminen ei ole mahdollista.


Aikatoimintojen ohjelmointi

Uunissa on eri aikatoimintoja. Kosketuspainikkeella  aktivoidaan valikko, joka vaihtelee toiminnosta riippuen. Ajan merkit palavat säätöjen aikana. Ohjelmoitua aikatoimintoa voidaan muuttaa kosketuspainikkeella + tai -.

Ajastin

Ajastimen toiminta ei riipu uunin toiminnasta. Ajastimessa on erillinen äänimerkki. Täten ajastimen ajan päätyminen voidaan erottaa uunin automaattisesta pois päältä kytkeytymisestä (keittoaika).

1. Paina kosketuspainiketta .


Näyttöön syttyy merkki .

2. Ohjelmoi ajastimen aika kosketuspainikkeella + tai -.

Kosketuspainikkeen oletusarvo + = 10 minuuttia

Kosketuspainikkeen oletusarvo - = 5 minuuttia

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Ajastimen aika käynnistyy. Näyttöön syttyy merkki  ja ajastimen aikalaskenta näkyy.


Ajastimen aika on kulunut umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Näyttöön syttyy . Sammuta ajastin painamalla painiketta .

Ajastimen ajan muuttaminen





Muuta ajastimen aikaa kosketuspainikkeella + tai -. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Ajastimen ajan peruuttaminen

Kun uuni sammutetaan, ajastin toimii edelleen. Säädä ajastin asetukseen  kosketuspainikkeella -. Ajastin sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen


Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot.

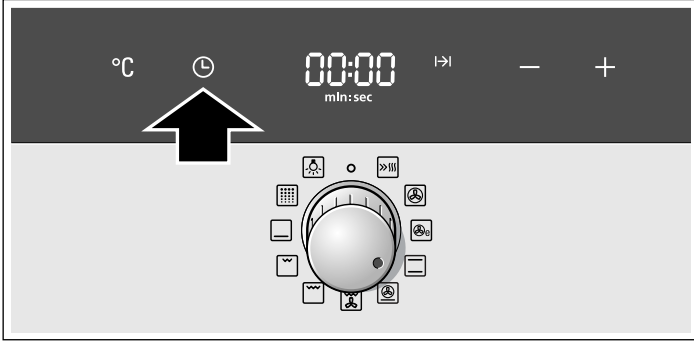
Tarkista ajastin , keittoaika  tai kelloaika  painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Keittoajan kesto

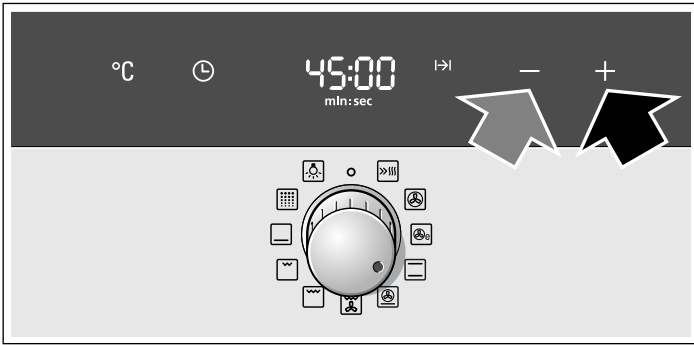
Uuni mahdollistaa keittoajan ohjelmoimisen jokaiselle ruokalajille. Kun keittoaika on kulunut umpeen, uuni sammuu automaattisesti. Tällöin sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä uunin sammuttamiseksi eikä keittoaikaa voida vahingossa ylittää.

Kuvan esimerkki: keittoaika on 45 minuuttia.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.
2. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta .
Näyttöön syttyy **00:00** ja keittoajan merkki **I→I**.





3. Ohjelmoi keittoaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.
Kosketuspainikkeen oletusarvo **+** = 30 minuuttia
Kosketuspainikkeen oletusarvo **-** = 10 minuuttia




4. Paina kosketuspainiketta **°C**.
Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näyttöön tulee näkyviin ohjelmoitu lämpötila ja merkki **I→I** syttyy.


Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy **00:00**. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Uusi keittoaika voidaan säätää kosketuspainikkeella **+** tai **-**, tai painamalla kosketuspainiketta  ja asettamalla toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Keittoajan muuttaminen




Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Muuta keittoaikaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Keittoajan peruuttaminen

Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Aseta keittoaika arvoon **00:00** kosketuspainikkeella **-**. Aika on peruutettu.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön sytyvät vastaavat merkkivalot.



Tarkista ajastin , keittoaika **I→I**, päättymisaika **→I** tai kellonaika  painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

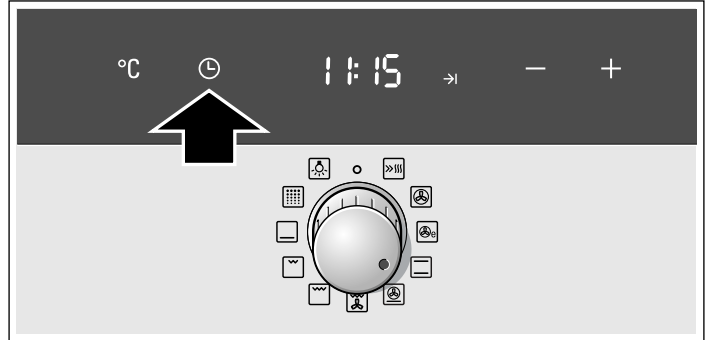
Päättymisaika

Uuni mahdollistaa ruokalajin valmistumisajan ohjelmoimisen. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle ja sammuu asetettuna ajankohtana. Voit esimerkiksi asettaa ruoan uuniin aamulla ja ohjelmoida uunin niin, että ruoka on valmis kahdeltatoista.

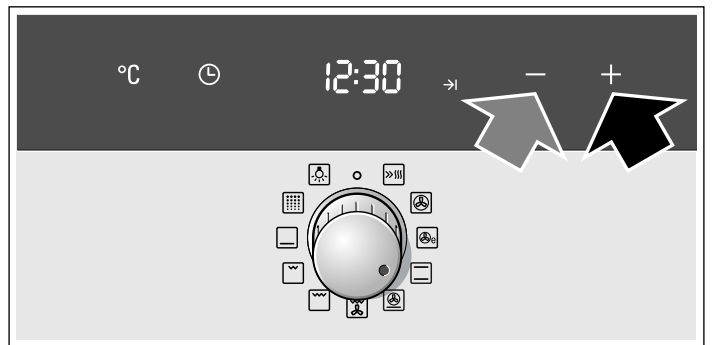
Varmista, etteivät ruoka-ainekset pilaannu ollessaan liian kauan uunissa.

Kuvan esimerkki: kello on 10:30, keittoaika on 45 minuuttia ja uunin on kytketty pois päältä kello 12:30.

1. Säädä toimintokytkin.
2. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta .
3. Ohjelmoi keittoaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.
4. Paina kosketuspainiketta .
Näyttöön tulee näkyviin ruoan valmistumisaika ja päättymismerkki **→I**.





5. Säädä päättymisaikaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**.




6. Paina kosketuspainiketta **°C**.
Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Näyttöön tulee näkyviin ohjelmoitu lämpötila ja merkki **→I**, uuni jää odotustilaan. Kun uuni käynnistyy, näkyviin tulee ohjelmoitu lämpötila ja merkki **I→I**. Merkki **→I** sammuu.


Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy **00:00**. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Uusi keittoaika voidaan säätää kosketuspainikkeella **+** tai **-**, tai painamalla kosketuspainiketta  ja asettamalla toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen




Paina kolme kertaa kosketuspainiketta . Muuta päättymisaikaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Älä muuta päättymisaikaa, jos keittoaika on käynnistynyt. Lopputulos voi muutoin vaihdella.

Päättymisaajan peruuttaminen


Paina kosketuspainiketta  kolme kertaa ja aseta päättymisaika kellonajan kohdalle kosketuspainikkeella **-**. Uuni käynnistyy.



Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot.

Tarkista ajastin , keittoaika \rightarrow , päättymisaika \rightarrow tai kellonaika , painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Kellonaika




Kytkenään tai sähkökatkoksen jälkeen näyttöön tulee näkyviin merkki  ja 0:00. Aseta kellonaika.

1. Paina kosketuspainiketta .
Näkyviin tulee kellonaika 12:00.
2. Säädä aika kosketuspainikkeella + tai -.
3. Vahvista aika painamalla kosketuspainiketta .

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Säätäminen edellyttää, ettei mitään muuta aikatoimintoa ole ohjelmoitu ja että uuni on kytketty pois päältä.






1. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta .
Näyttöön sytty merkki .
 2. Muuta aikaa kosketuspainikkeella + tai -.
 3. Vahvista aika painamalla kosketuspainiketta .
- Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan piilottaminen

Kellonaika voidaan piilottaa. Katso luku *Perusasetuksien muuttaminen*.




Perusasetuksien muuttaminen




Tässä uunissa on erilaisia perusasetuksia. Voit mukauttaa ne omien vaatimuksiesi mukaisesti.

Perusasetus	Valinta 0	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
 Keittoajan tai ajastimen päättymisestä ilmoittavan äänimerkin pituus	-	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
 Kellonaika	ei	kyllä*	-	-
 Säädön toteutuksen viive	-	n. 2 s	n. 4 s*	n. 10 s
 Liukuvien kiskojen uudelleen asennus	ei	kyllä	-	-
 Oletusasetuksien palautus kaikkiin arvoihin	ei*	kyllä	-	-

* Oletusasetus

Uunin on oltava pois päältä.




1. Paina kosketuspainiketta  noin 4 sekunnin ajan.
Näyttöön sytty perusasetus äänimerkin ajaksi, esim.  valinta .
2. Muuta perusasetusta kosketuspainikkeella + tai -.

3. Vahvista painamalla kosketuspainiketta .
Näyttöön tulee näkyviin seuraava perusasetus.
Kosketuspainikkeella  voidaan palauttaa kaikki arvot ja kosketuspainikkeella + tai - muuttaa niitä.
4. Paina lopuksi kosketuspainiketta  noin 4 sekunnin ajan.
Kaikki perusasetukset otetaan käyttöön.
Perusasetuksia voidaan muuttaa uudelleen milloin tahansa.

Automaattinen puhdistus

Automaattisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee noin 500 °C. Kaikki likajäämät palavat tällöin tuhkaksi, joka on helppo pyyhkiä uunista pois.

Käytettävissä on kolme puhdistustasoa.

Taso	Puhdistustulos	Kesto
	alhainen	n. 1 h 15 minuuttia
	keskitaso	n. 1 h 30 minuuttia
	voimakas	n. 2 h

Mitä vaikeampi ja vanhempi lika, sitä suurempi puhdistustason on oltava. Uunin sisätila on riittävää puhdistaa kahden tai kolmen kuukauden välein. Tarkka puhdistus vaatii vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia tunnissa.

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!

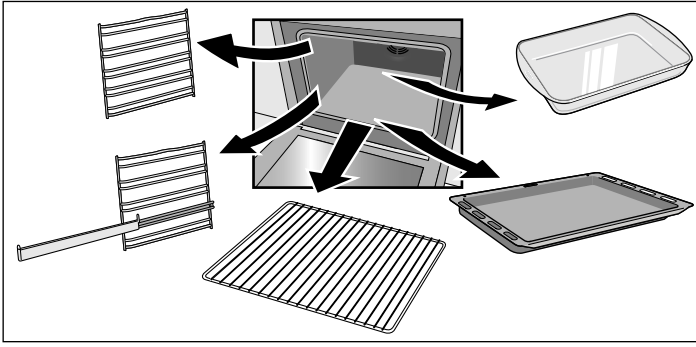
- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä.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

Uunin sisätilan on oltava tyhjä. Poista lisävarusteet, astiat ja ritilät tai kiskot vasemmalta ja oikealta puolelta. Katso luku *Varotoimenpiteet ja puhdistus* ritilöiden tai kiskojen poistamiseksi vasemmalta ja oikealta puolelta.



Puhdista uunin luukku ja uunin sivuseinät liitoksien kohdalta.

⚠ Tulipalovaara!

Ruokajäämät, rasva ja paistoneste voivat syttyä. Pyyhi kostealla pyyhkeellä uunin sisätila ja lisävarusteet, jotka puhdistetaan uunin sisällä.

Lisävarusteiden puhdistus

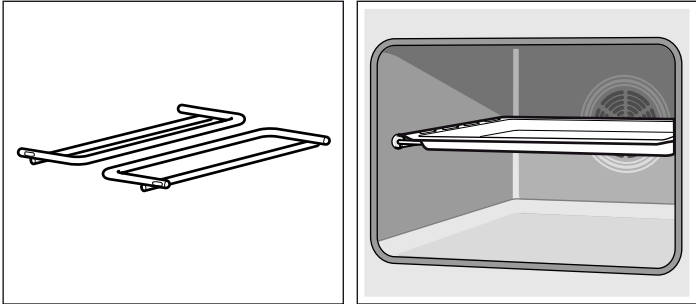
Ritilöitä tai oikean- ja vasemmanpuoleisia kiskoja ei voida puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla. Poista ne uunin sisältä.

Uunin sisäosan optimaalista puhdistusta varten automaattista puhdistustoimintoa ei suositella käytettäväksi peltien kanssa. Matala yleiskäyttöön tarkoitettu emaloitu uunipelti ja tasainen emaloitu uunipelti voidaan kuitenkin puhdistaa automaattisella toiminnolla lisävarustetukea käyttämällä. Puhdista aina vain yksi lisävaruste kerrallaan.

Arinaa ei saa puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla.

Jos uunissasi ei ole kyseistä tukea, voit hankkia sen teknisestä huoltopalvelusta tai internetistä tuotenumeroilla 466546.

Lisävarustetuki asetetaan vasemmalle ja oikealle puolelle.



Puhdista ruokajäämät, öljy ja paistoneste lisävarusteista vedellä.

Aseta matala yleiskäyttöön tarkoitettu uunipelti tai tasainen uunipelti tuen päälle.

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia


- Laiteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

⚠ Vakava terveysvaara!



Älä aseta uuniin puhdistuksen aikana peltejä tai vuokia, joissa on tarttumaton pinta. Voimakas kuumuus poistaa muutoin tarttumattoman pinnan ja siitä aiheutuu myrkyllisiä kaasuja.

Säätäminen


Kun olet valinnut puhdistustason, säädä uuni.

- Valitse automaattinen puhdistustoiminto  toimintokytkimellä.
- Säädä haluamasi puhdistustaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Näyttöön tulee näkyviin puhdistustaso ja merkki **I→I**. Automaattinen puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin luukku lukittuu hieman käynnistytksen jälkeen. Näyttöön sytty merkki . Kun merkki  on sammunut, uunin luukku voidaan avata.


Automaattinen puhdistus on päättynyt

Näyttöön sytty **00:00**. Uuni ei enää kuumene. Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.

Puhdistustason muuttaminen


Puhdistustasoa ei voida muuttaa puhdistuksen käynnistymisen jälkeen.

Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.


Päätymisaajan säätäminen

Uuni mahdollistaa automaattisen puhdistustoiminnon päätymisaajan ohjelmoimisen. Automaattinen puhdistustoiminto voidaan tällöin suorittaa esimerkiksi yön aikana, jotta uunin on valmis käytettäväksi päivällä.

Ohjelmoi kohtien 1 ja 2 mukaan. Ennen automaattisen puhdistuksen käynnistymistä tulee kosketuspainiketta  painaa kolme kertaa ja säätää päätymisaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Uuni siirtyy odotustilaan. Näyttöön tulee näkyviin puhdistustaso ja merkki **→I**. Kun automaattinen puhdistus käynnistyy, näkyviin tulee puhdistustaso ja merkki **I→I**. Merkki **→I** sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Tarkista automaattisen puhdistuksen kesto, puhdistustaso tai päätymisaika painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluttu merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Automaattisen puhdistuksen jälkeen

Kun uunin sisätila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka kostealla pyyhkeellä.

- 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 tahranoistoainetta
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Älä käytä

uuniin

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

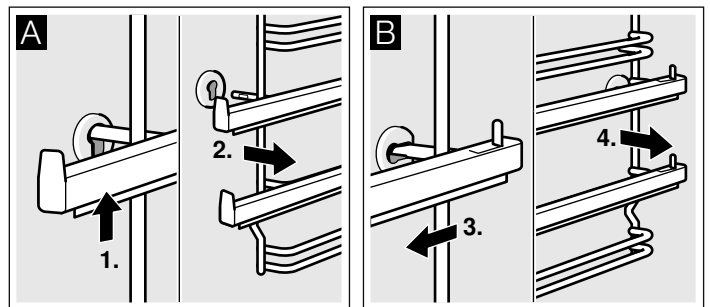
Alue	Puhdistusaine
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttynyeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Käytä mieluiten itsepuhdistusta. Noudata luvussa <i>Itsepuhdistus</i> olevia ohjeita!
Uunilampun lasisuo- 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

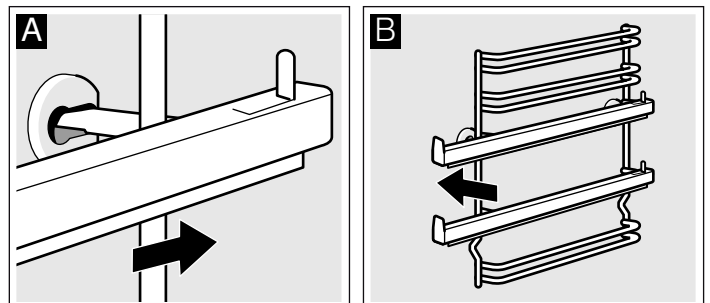
1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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



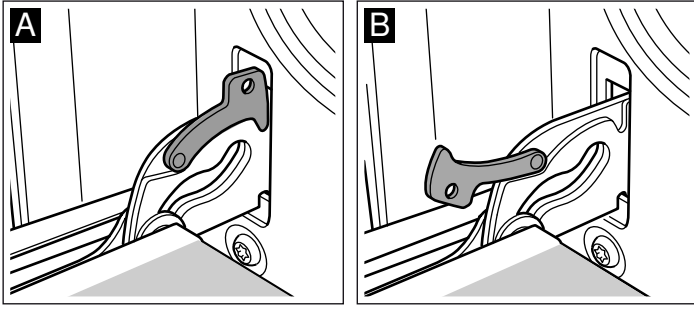
Ristikko sopii vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä. Kiskot pitää saada vedettyä eteenpäin ulos.

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 napsahtamaan kiinni.

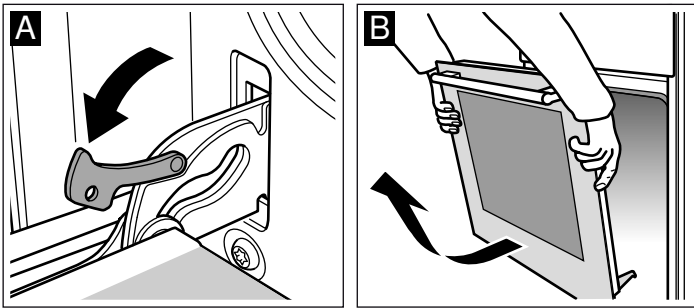


⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

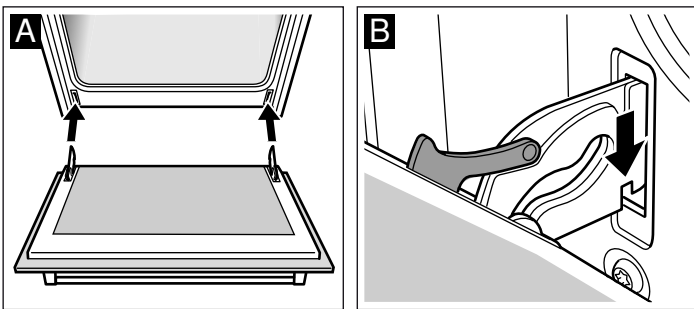
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



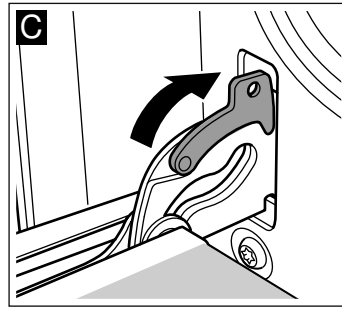
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



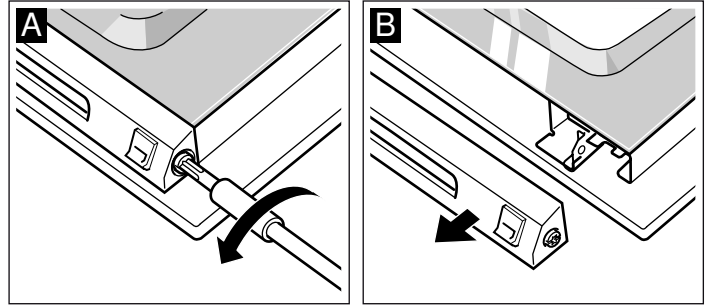
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Uuninluukun suojuksen irrotus

Uuninluukun suojus voi värjääntyä. 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.

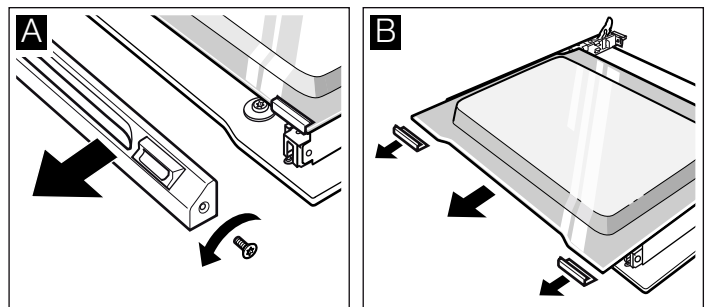
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

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

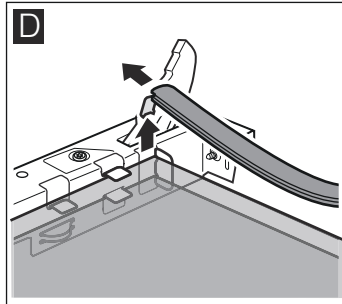
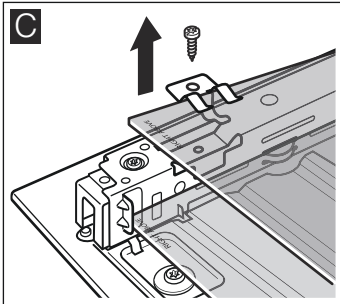
Irrutus

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).



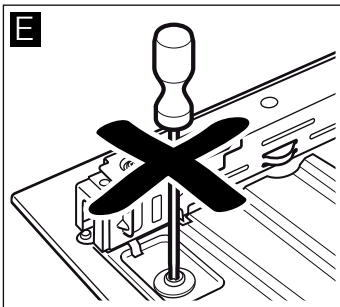
4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).

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!

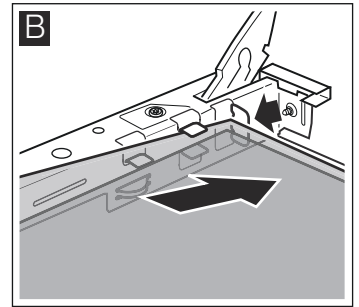
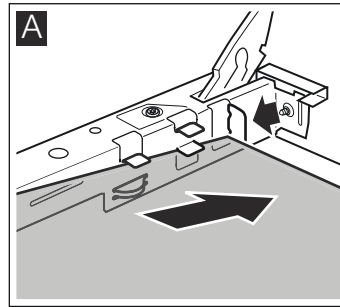
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Asennus

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

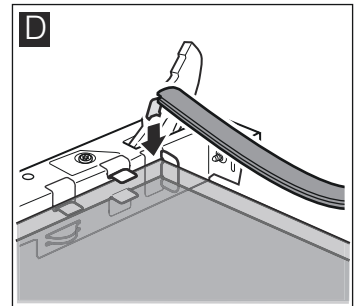
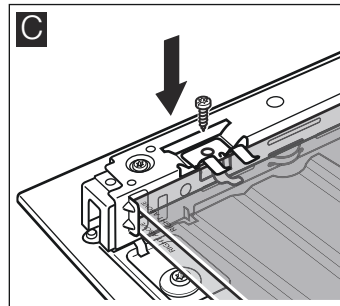
1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).

2. Työnnä keskimäinen lasi paikalleen (kuva B).



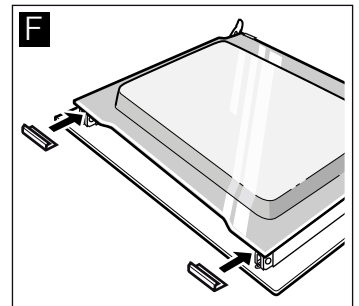
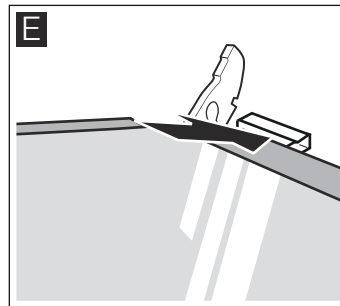
3. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvireiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva C).

4. Aseta lasin alaosassa oleva tiiviste takaisin paikalleen (kuva D).



5. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Varmista, että et tällöin työnnä tiivistettä taaksepäin (kuva E).

6. Aseta molemmat pienet tiivisteet vasemmalla ja oikealla takaisin lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä

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

Uuni

Vianmäärittystaulukko

Toimintahäiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu/neuvot
Uuni ei toimi.	Sulake on viallinen. Sähkökatkos.	Tarkista sulakkeen kunto sulaketaulusta. Tarkista toimiiko keittiön valo tai muut kodinkoneet.
Näyttöön syttyy ☹ ja nollat.	Sähkökatkos.	Säädä kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Kontakteissa on pölyä.	Käännä kytkintä useita kertoja molempiin suuntiin.
Uunin luukku ei avaudu. Näyttöön syttyy merkki 🔒.	Uunin luukku on lukittunut automaattisen puhdistustoiminnon vuoksi 🧼.	Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja merkki 🔒 sammunut.
Näyttöön syttyy FB .	Automaattinen virrankatkaisu on aktivoitunut.	Käännä toimintokytkin nollassentoon.

Virheviestit

Kun näyttöön tulee näkyviin virheviesti, jossa on **E**, paina kosketuspainiketta ☹. Viesti häviää näytöstä. Säädetty aikatoiminto häviää. Jos virheviesti ei häviä, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Käyttäjä voi itse ratkaista seuraavat virheviestit.

Virheviesti	Mahdollinen syy	Ratkaisu/neuvot
E011	Yhtä kosketuspainiketta on painettu liian pitkään tai se on juuttunut alas.	Paina kaikkia kosketuspainikkeita yksi kerrallaan. Tarkista, onko jokin kosketuspainike juuttunut kiinni, peitetty tai likainen.
E10E	Luukun lukitus on aktivoitunut luukun ollessa auki.	Paina kosketuspainiketta ☹. Voit nyt jatkaa ohjelmointia.
E115	Uunin sisälämpötila on liian korkea.	Uunin luukku on lukittu ja kuumennus on keskeytynyt. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Paina kosketuspainiketta ☹ ja säädä kellonaika.

⚠ Sähköiskuvaara!

Valtuuttamattomat korjaukset ovat vaarallisia. Ainoastaan asianmukaisen koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö saa korjata laitteen.

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.
E + numero / d + numero / E + numero	Vika sähköjärjestelmässä.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F0 / F9	Toiminnoissa on tapahtunut sisäinen vika.	Kytke keittotaso pois verkkovirrasta. Odota noin 30 sekuntia ja kytke se uudelleen päälle.*
F2	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja vastaava keittoalue on sammunut.	Odota kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt riittävästi. Paina sen jälkeen mitä tahansa keittotason merkkiä.*
F4	Sähköjärjestelmä on ylikuumentunut ja kaikki keittoalueet ovat sammuneet.	
F5 + 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.
F5 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.

* Jos ongelma toistuu, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Älä aseta kuumia keittoastioita ohjauspaneelin päälle.

Merkkivalo	Toimintahäiriö	Ratkaisu
U1	Virheellinen syöttöjännite, joka ylittää normaalit raja-arvot.	Ota yhteyttä sähkövirran jakajaan.
U2 / U3	Keittoalue on ylikuumentunut ja se on kytkeytynyt 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 vihellysäät

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

Rätinä-äänet

Kyseisiä ääniä esiintyy keittoastioissa, jotka koostuvat useista päällekkäisistä materiaaleista. Äänet johtuvat tärinästä, jota esiintyy päällekkäisten materiaalien liitospinnoilla. Äänet johtuvat keittoastiasta. Ruoka-aineksien määrä ja kypsennystapa voi vaihdella.

Korkeat vihellysäät

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. Täten keittotasossa on tuuletin, joka käynnistyy eri tehoalueiden lämpötilan mukaan. Tuuletin voi toimia myös keittotason pois päältä kytkennän jälkeen, jos sen lämpötila on edelleen liian korkea.

Kellon viisareita muistuttavat äänet

Kyseiset äänet kuuluvat vain silloin, kun 3 tai useampi keittoalue on toiminnassa ja ne häviävät tai heikentyvät, kun jokin keittoalueista kytketään pois päältä.

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

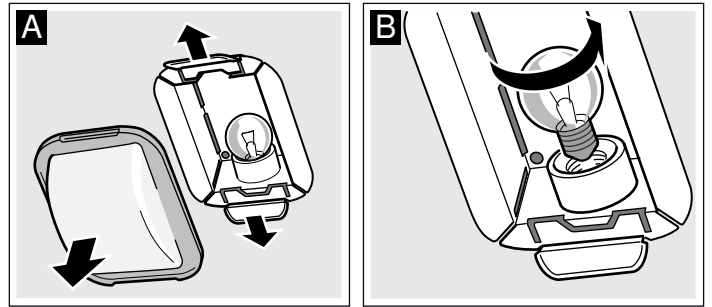
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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 keittiöpöyhy pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojaus

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

Huoltopalvelu

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

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

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti päteivät neuvot. Tyyppikilpi 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 takua aikana.

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.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tästä löydät vihjeitä siitä, miten voit uunissa leipoessasi ja paistaessasi ja keittotasolla keittäessäsi säästää energiaa. Kerromme myös, miten laite hävitetään asianmukaisesti.

Uunitoiminto Kiertoilma eco

Energiatehokkaalle 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 tyhjiin uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalinen.
- Avaa uuniluukku 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 rutilän keskelle. Kun asetat elintarvikkeita suoraan rutilälle, 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				
Tarteletti	Tartelettivuoka, valkopeltiä, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Quiche	Tartelettivuoka, valkopeltiä, Ø 31 cm	3	200-220	45-55
French cake (kakku)	Kakkuvuoka, valkopeltiä, 28 cm	2	180-200	40-55
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	180-200	20-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3	140-150	30-45
Tuulihatut (Éclairit)	Leivinpelti	3	210-230	35-45
Paistos				
Perunagratiini	Uunivuoka	2	160-180	60-80
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
Kalapuikot	Uunipannu	3	220-240	10-20
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	180-200	10-15
Liha				
Paahtopaisti, puoliraaka (rare), 1 kg	Avoin astia	2	240-250	35-45
Paahtopaisti, medium, 1 kg	Avoin astia	2	250-260	45-55
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	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 kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



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

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

Testattu 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 kuumaa 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

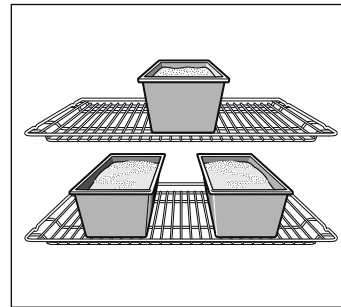
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- 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 rutilleille 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. Taikinamäärät 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.

Jos paistat yhden tarteletin yhdellä tasolla, aseta vuoka uunipannuun.

Jos haluat paistaa samanaikaisesti useamman kakun, laita vuokat rutille rinnakkain.

Vuokakakut	Astia	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Tarteletti	Tartelettivuoka, valkopeltiä, Ø 31 cm	1	☐	240-260	30-40
	2 tartelettivuokaa, valkopeltiä, Ø 31 cm	3+1	☒	180-200	40-50
Quiche	Tartelettivuoka, valkopeltiä, Ø 31 cm	1	☐	210-230	40-50
Kakku	Kakkuvuoka, valkopeltiä, 28 cm	1	☐	190-210	50-60

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuut- teina
Pizza	Leivinpelti	2	☐	200-220	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	40-50
Täytetty piirakka (esilämmitys)	Uunipannu	2	☐	280-300	10-12
Pullapitko	Leivinpelti	2	☐	170-190	25-35
Briossi	Leivinpelti ja 12 briossivuokaa Ø 8 cm	2	☐	200-220	20-25
Tuulihatut (Éclair)	Leivinpelti	2	☐	210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☒	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	170-190	35-45
Marengit (esilämmitä 10 min)	Leivinpelti	3	☒	80-90	180-210
Pursotinpikkuleivät	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
Börek-piiras	Uunipannu	2	☐	180-200	40-50

Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuon 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 hedelmämeheulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla 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 fysikaalinen.

Liha, lintu, kala, gratiinit ja paahtoleivät

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, tarvitet 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 laitat grillattavat uuniin.

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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


Ruokalaji	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuut- teina
Liha						
Paahtopaisti, rare	1,0 kg	Avoin	1		240-250	40-50
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		250-260	50-60
Lampaanreisi, luuton, kää- reenä, medium	1,5 kg	Avoin	1		160-170	110-120
Paisti vartaassa	1,0 kg	Avoin	1		190-210	120-130
Porsaan käärepaisti	2,0 kg	Avoin	1		170-190	170-180
Lintu						
Broileri	1,5 kg	Ritilä + uunipannu	2+1		210-230	80-90
Ankka	2,0 kg	Ritilä + uunipannu	2+1		190-210	100-110
Kala						
Kala, kokonainen, grillattu	300 g	Ritilä + uunipannu	2+1		2	20-25
Gratiini						
Perunagratiini		Uunivuoka	2		160-180	60-80
Toast						
4 kpl, kuorrutus		Ritilä + uunipannu	3+1		160-170	10-15
12 kpl, kuorrutus		Ritilä + uunipannu	3+1		160-170	15-20



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 höyrynpiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

Menu-kypsennys

Laita astia aina rutilälle.

3D-kiertoilmalla  voit kypsentää uunissa koko menun. Uunin lämpö käytetään optimaalisesti hyväksi. Kuumassa ilmassa tuoksut ja maut eivät sekoitu toisiinsa.

Menu	Astia	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Menu 1					
Lampaanreisi, luuton, kääreenä, 1,3 kg, medium ja uuniperunoita	Avoim astia	1		180	80 Kun paistoaikaa on kulunut 30 minuuttia, laita perunat lampaanreiden ympärille ja tarteletti uuniin.
Tarteletti	Tartelettivuoka, valkoppeltiä, Ø 31 cm	3			
Menu 2					
Lampaanreisi, luuton, kääreenä, 1,3 kg, medium*	Avoim astia	1		180	80 Kun paistoaikaa on kulunut 20 minuuttia, laita perunagratiiini uuniin.
Perunagratiiini	Avoim astia	3			









* Vihje: 20 minuuttia ennen paistoajan loppua voit laittaa vielä tomaatteja lampaanreiden ympärille.

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- kor- keus	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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3		180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3		200-220	10-20
Leivonnaiset, esipaistettut					
Esipaistettut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	2		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	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					
Struudeli	Uunipannu	3		190-210	30-35

Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu 3D-kiertoilmalla niin kermanainen 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 jogurttia (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

Sulatusaika riippuu ruoka-aineksien laadusta ja määrästä.

Noudata tuotepakkaukseen merkityjä ohjeita.

Poista pakastetuotteet pakkauksesta ja aseta ne sopivaan keittoastiaan arinan päälle.

Aseta lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Huomautus: Uunin lamppu ei syty alle 60 °C lämpötiloissa. Tämä mahdollistaa optimaalisen tarkkuussäädön.

Ruoka	Lisävarusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
Arkalaatuiset pakastetuotteet Esim. kermakakut, voitaikinakakut, suklaalla tai sokerilla kuorrutetut kakut, hedelmät, jne.	Arina	1		30 °C
Muut pakastetuotteet Kana, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, leivonnaiset ja muut leipomotuotteet	Arina	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 ritilälle 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 + ritilä	3+1		80 °C	n. 5 h
800 g päärynälohkoja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8 h
1,5 kg luumuja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8-10 h
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	Uunipannu + ritilä	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 umpioituneet hedelmät happanevat.

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

Paistaminen kolmella tasolla:

Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:

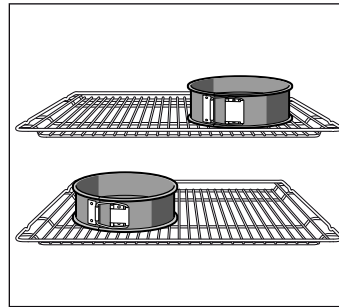
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:

asetta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:

asetta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:

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

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

Ruokalaji	Varusteet ja 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	35-50
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

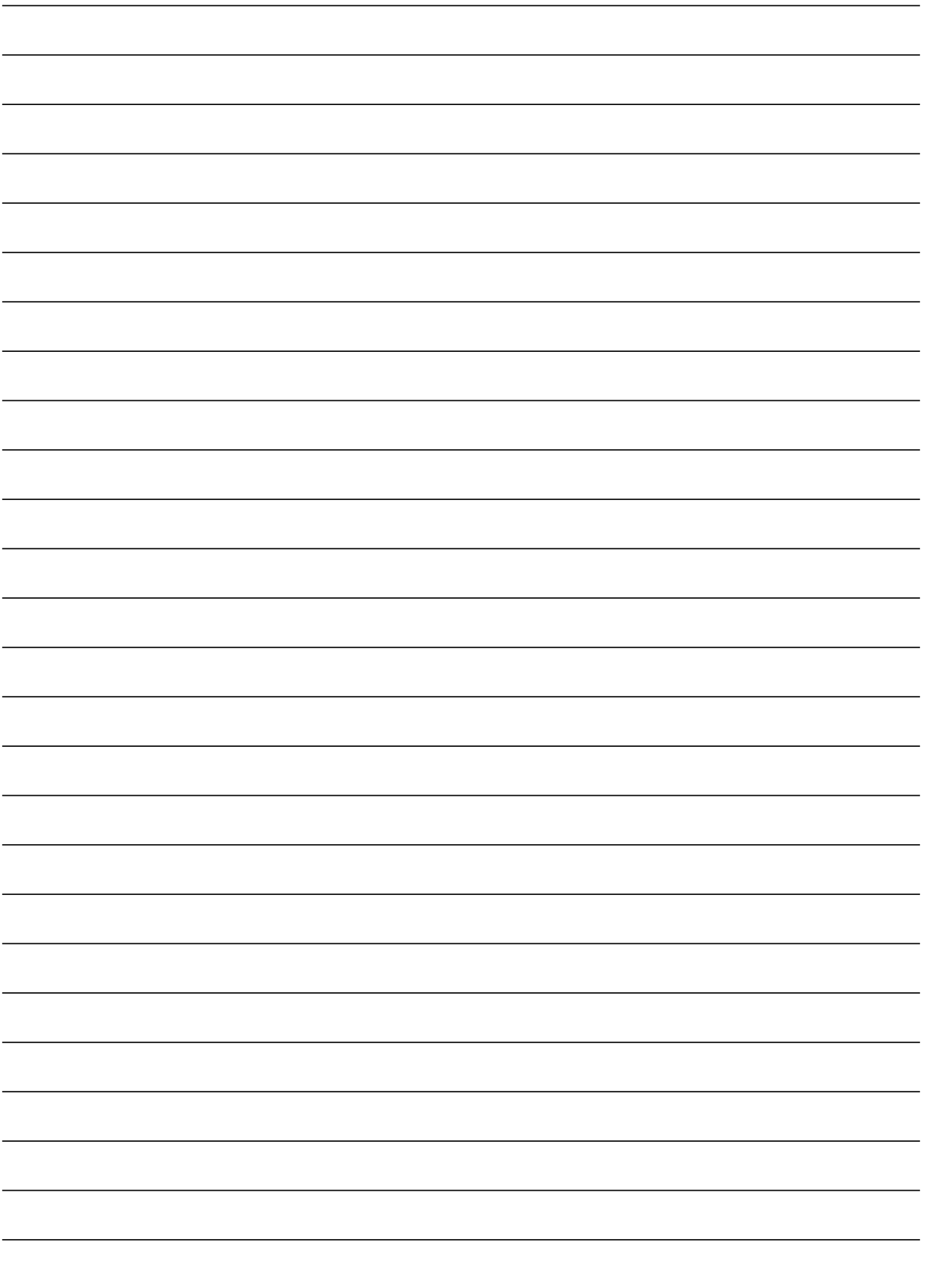
* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

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
Paahroleivän 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

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001194535 960315