

SIEMENS



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

HB173FBS0S

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

fi Käyttöohje

Register  
your  
product  
online



# Sisällysluettelo

	<b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .	<b>4</b>		<b>Puhdistus</b> . . . . .	<b>17</b>
	<b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .	<b>4</b>		Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .	17
	Yleistä . . . . .	4		Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .	18
	Halogeenilamppu . . . . .	5		<b>Puhdistustoiminto</b> . . . . .	<b>18</b>
	Puhdistustoiminto . . . . .	5		Ennen puhdistustoimintoa . . . . .	18
	<b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .	<b>6</b>		Puhdistustoiminnon säätäminen . . . . .	19
	Yleistä . . . . .	6		Puhdistustoiminnon jälkeen . . . . .	19
	<b>Asennus ja liitäntä</b> . . . . .	<b>6</b>		<b>Ristikot</b> . . . . .	<b>19</b>
	Sähköliitäntä . . . . .	6		Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .	19
	Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet . . . . .	7		<b>Laitteen luukku</b> . . . . .	<b>20</b>
	<b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .	<b>7</b>		Uuninluukun irrotus ja asennus . . . . .	20
	Energiansäästö . . . . .	7		Luukun lasien irrotus ja asennus . . . . .	20
	Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .	8		<b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .	<b>22</b>
	<b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .	<b>8</b>		Toimintahäiriöiden korjaaminen itse . . . . .	22
	Ohjauspaneeli . . . . .	8		Maksimi käyttöaika . . . . .	22
	Valitsimet ja näyttö . . . . .	9		Uunin katossa olevan uunilampun vaihto . . . . .	22
	Uunitoiminnot ja muut toiminnot . . . . .	9		<b>Huoltopalvelu</b> . . . . .	<b>23</b>
	Lämpötila . . . . .	10		Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) . . . . .	23
	Uunitila . . . . .	10		<b>Ohjelmat</b> . . . . .	<b>23</b>
	<b>Varusteet</b> . . . . .	<b>10</b>		Astia . . . . .	23
	Mukana toimitetut varusteet . . . . .	10		Ruoan valmistaminen . . . . .	23
	Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .	10		Ohjelmat . . . . .	24
	Lisävarusteet . . . . .	11		Ohjelman asettaminen . . . . .	25
	<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .	<b>12</b>		<b>Testattu koikeittiössämme</b> . . . . .	<b>25</b>
	Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .	12		Yleisiä ohjeita . . . . .	25
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus . . . . .	12		Kakut ja leivonnaiset . . . . .	26
	<b>Koneen käyttö</b> . . . . .	<b>12</b>		Paistokset ja gratiinit . . . . .	29
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . .	12		Lintu, liha ja kala . . . . .	30
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen . . . . .	12		Vihannekset ja lisukkeet . . . . .	32
	Pikakuumennus . . . . .	13		Jogurtti . . . . .	33
	<b>Aikatoiminnot</b> . . . . .	<b>13</b>		Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .	33
	Toiminta-ajan asettaminen . . . . .	13		Kuivaaminen . . . . .	33
	Päättymisajan asettaminen . . . . .	14		Taikinan kohotus . . . . .	34
	Hälyttimen asetus . . . . .	15		Sulatus . . . . .	34
	Kellonajan muuttaminen . . . . .	15		Testiruoat . . . . .	34
	<b>Lapsilukko</b> . . . . .	<b>15</b>			
	Aktivointi ja deaktivointi . . . . .	15			
	<b>Perusasetukset</b> . . . . .	<b>16</b>			
	Perusasetukset . . . . .	16			
	Perusasetusten muuttaminen . . . . .	16			

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



## Määräystenmukainen käyttö

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

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 10

## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä

#### Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- Törmääminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja. Laitteen luukun pitää olla suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

**⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

**Halogeenilamppu****⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!**

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Älä kosketa lasisuojusta. Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

**⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

**Puhdistustoiminto****⚠ Varoitus – Palovaara!**

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdistusta varusteita puhdistustoiminnon mukana.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Jos luukun tiiviste on vaurioitunut, luukun alueelta purkautuu korkea kuumuus. Älä hankaa tai irrota tiivistettä. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

**⚠ Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!**

Laite kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumattomaa pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistata tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia puhdistustoiminnon mukana. Älä puhdistata varusteita puhdistustoiminnon mukana.

**⚠ Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!**

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

**⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

## Vaurioiden syyt

### Yleistä

#### 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 ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu. → "Puhdistus" sivulla 17
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

## Asennus ja liitännä

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

### Sähköliitännä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

#### Huomio!

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

- Laitteessa ei saa olla jännitettä asennustöitä tehtäessä.
- Laite on suojaluokan I mukainen ja sen saa liittää vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Verkkoliitäntäjohdon tyyppiin pitää olla vähintään H05 V V-F 3G 1,5 mm<sup>2</sup>.


#### Varoitus – Hengenvaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Älä irrota verkkopistoketta koneen ollessa päällä.

Ota huomioon seuraavat ohjeet ja varmista, että:

#### Huomautuksia

- Verkkopistoke ja pistorasia sopivat toisiinsa.
- Johdon poikkipinta-ala on riittävä.
- Maadoitusjärjestelmä on asennettu vaatimusten mukaisesti.
- Verkkojohdon vaihtaa (tarvittaessa) vain sähköasentaja. Verkkujohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja/-pistorasioita tai jatkojohtoja ei käytetä.
- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä käytetään vain kytkintä, jossa on merkintä . Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkkopistokkeeseen pääsee aina helposti käsiksi.
- Verkkujohto ei ole taitettu, ei jää puristuksiin, sitä ei muuteta eikä katkaista.
- Verkkujohto ei pääse kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

## Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä. Suojaa kaikkien varusteiden (esim. leivinpelti) kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen. Laita etu- ja takapuolelle pahvilaatikko tai vastaava, jotta estät lasiluukun sisäsivun kolhiintumisen. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

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

### Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

Pakkaa laite uuteen suojarahkukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.

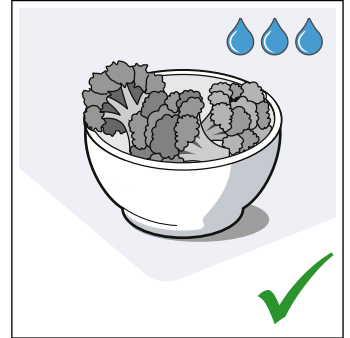
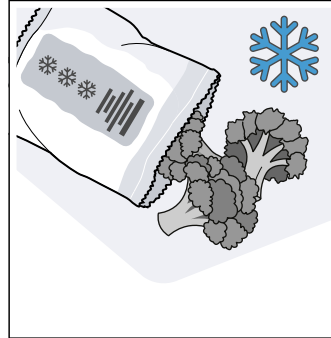
Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

## Ympäristönsuojelu

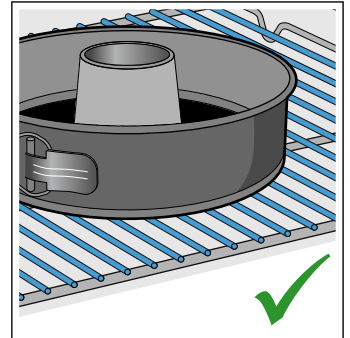
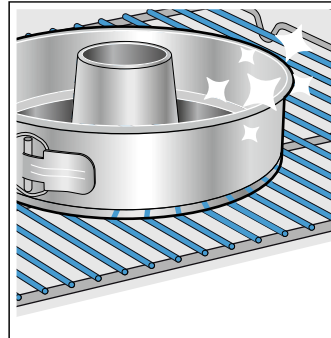
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

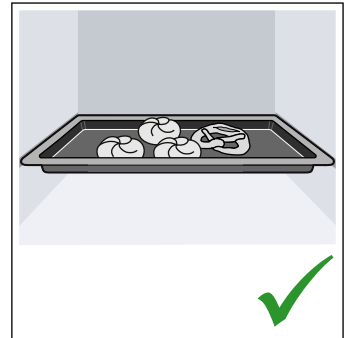
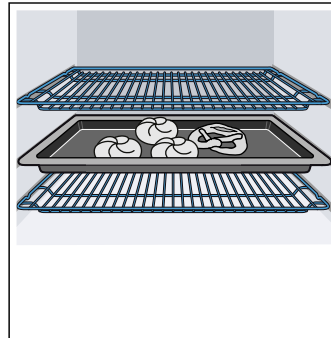
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



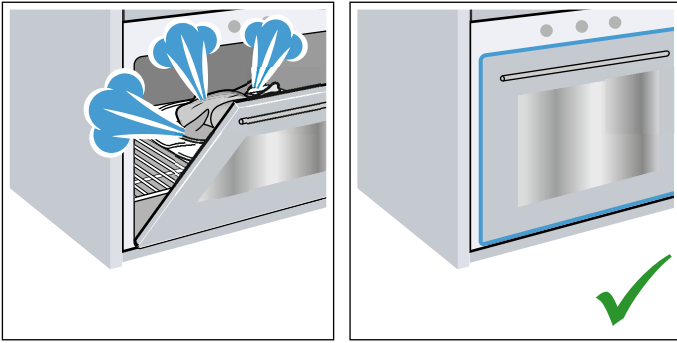
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



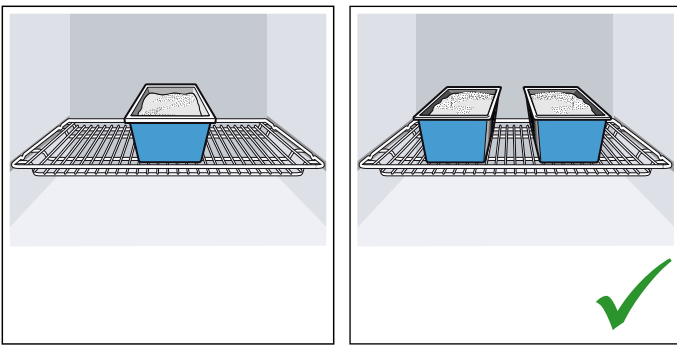
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

## 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.

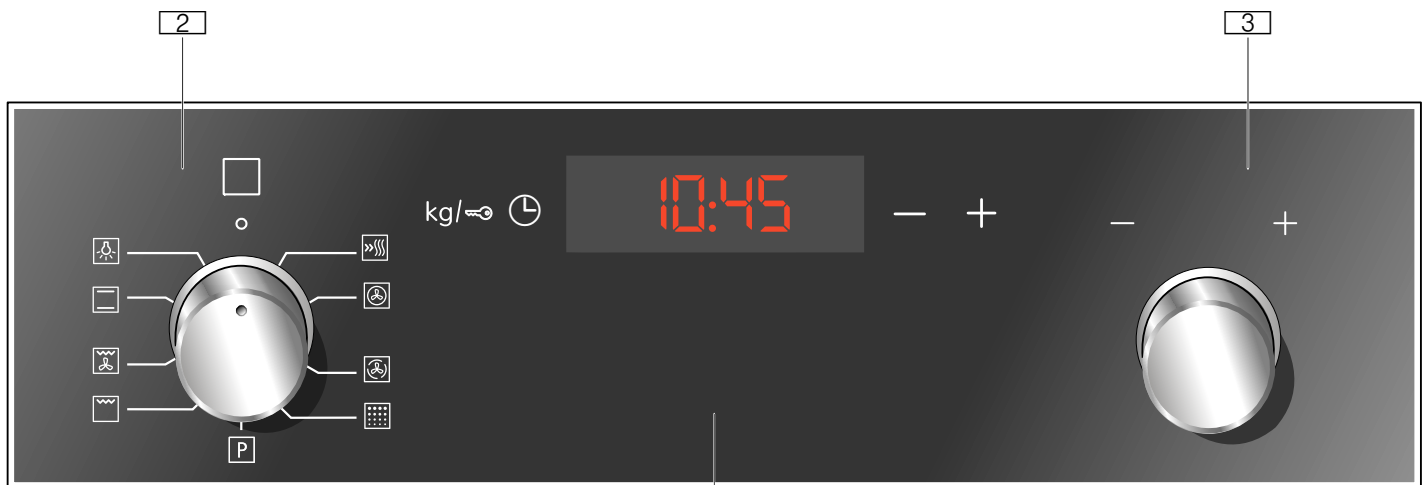
## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleiltain.

## Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelilla säädät laitteen eri toiminnot. Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä ja valitsimien paikat.



### 1 Valitsimet ja näyttö

Valitsimet ovat kosketuskenttiä, joiden alla ovat tunnistimet. Näppää vain symbolia valitaksesi toiminnon.

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

### 2 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon tai muita toimintoja.

Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.

### 3 Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle tai valitset asetuksen muita toimintoja varten.




Lämpötilanvalitsinta voit myös kiertää vasemmalle tai oikealle. Siinä ei ole nolla-asentoa.

**Huomautus:** Pyöreät valitsimet ovat monissa laitteissa sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.




## Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen erilaisia lisätoimintoja. Näytössä näet siihen liittyvät arvot.

Symboli		Merkitys
	Aikatoiminnot	Hälyttimen  , toiminta-ajan $I \rightarrow I$ , päättymisajan $\rightarrow I$ ja kellonajan  valinta, näppäämällä useita kertoja.
-	Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+	Plus	Säätöarvojen nostaminen.

## Uunitoiminnot ja muut toiminnot





Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.


Uuni- toiminto	Lämpötila	Käyttö
 3D-kiertoilma	50-275 °C	Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Kiertoilma Pehmeä	125-275 °C	Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
 Grilli, suuri pinta	Grillaustehot: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
 Kiertoilmagrillaus	50-275 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
 Ylä-/alalämpö	50-275 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

**Huomautus:** Laite ilmoittaa jokaiselle uunitoiminnoille ehdotetut lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa tähän liittyvällä alueella.

## Muut toiminnot


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

Toiminto	Käyttö
 Pikakuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys, ilman varusteita.
 Uunivalo	Uunivalon kytkeminen päälle, ilman toimintoa. Helpottaa esimerkiksi uunitilan puhdistamista.
 Ohjelmat	Useille ruoille on laitteessa ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi. → "Ohjelmat" sivulla 23
 Pyrolyysi	Pyrolyysi-puhdistustoiminto puhdistaa uunitilan lähes itsestään. → "Puhdistustoiminto" sivulla 18

kg/  Lapsilukko	Uunitoimintojen esto ja eston purkaminen ohjauspaneelissa.
Paino	Painon valinta ohjelmien yhteydessä.

## Näyttö

Näytössä näkyy uunitilan lämpötila, joka asetetaan lämpötilanvalitsimella.

Käyttääksesi yksittäisiä aikatoimintoja näppää useita kertoja valitsinta . Näytössä palaa symboli, jonka arvo on parhaillaan etusijalla.

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

## Lämpötila

Uunitilan lämpötila asetetaan lämpötilanvalitsimella. Sillä valitaan myös esimerkiksi grillaus- ja puhdistustehot.

Asetukset ilmestyvät näyttöön.

### Huomautuksia

- Lämpötilaan 100 °C asti lämpötila voidaan asettaa 1 asteen välein, sen yläpuolella 5 asteen välein.
- Grillaustehon 3 kohdalla laite laskee lämpötilan n. 20 minuutin kuluttua grillausteholle 1.

### Lämpötilanäyttö

Kun laite kuumenee, näyttössä palaa symboli ↓.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun symboli sammuu.

### Huomautuksia

- Lämpötilanäyttö näkyy vain niiden uunitoimintojen kohdalla, joille asetetaan lämpötila. Esimerkiksi grillaustehojen kohdalla sitä ei näytetä.
- Termisen hitauden takia voi näyttössä oleva lämpötila poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.

## Uunitila

Uunitilaan liittyvät eri toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja jäähdytyspuhallin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

### Laitteen luukun avaaminen

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

### Uunivalo

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä uunitilan valo palaa käytön aikana. Kun käyttö lopetetaan toimintovalitsimella, se kytkeytyy pois päältä.

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

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

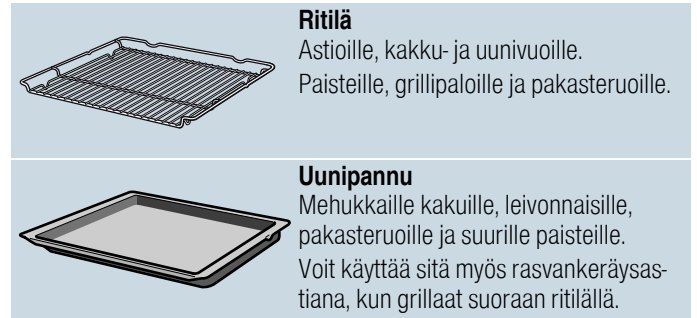
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

## Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:



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

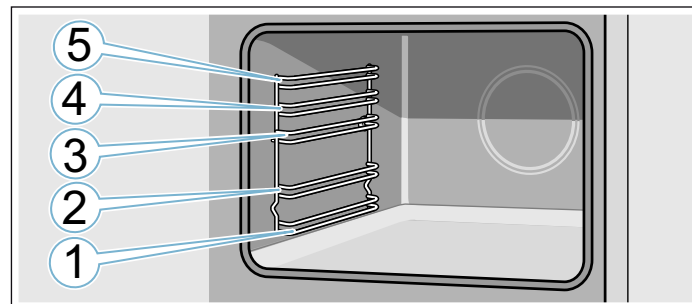
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

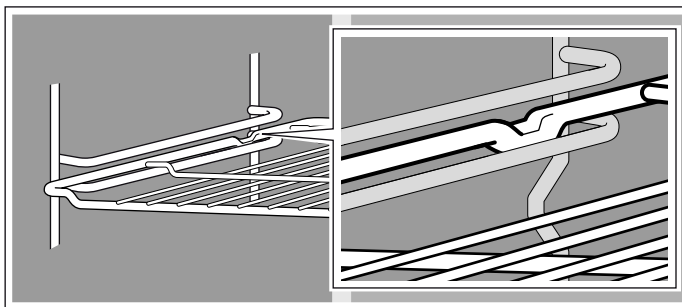
Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

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



### Huomautuksia

- Pidä leivinpellin sivuilta molemmin käsin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Älä liikuta leivinpeltiä sivusuunnassa edestakaisin, kun työnnät sen uuniin. Muutoin leivinpelti on vaikea työntää paikalleen. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.
- Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuja.
- Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

### Lisävarusteet

Lisävarusteita voit hankkia huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Saatavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → *"Huoltopalvelu" sivulla 23*

Lisävarusteet
<b>Ritilä</b> Astioille, kakku- ja uunivuoille sekä grillituotteiden paistamista varten.
<b>Leivinpelti</b> Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.
<b>Uunipannu</b> Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritillä.
<b>Paistiritilä</b> Lihalle, linnulle ja kalalle. Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.
<b>Profi-pannu</b> Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Sopii hyvin esimerkiksi mousakalle.
<b>Profi-pannun kansi</b> Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.
<b>Pizzapelti</b> Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.
<b>Grillipelti</b> Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

### Paistokivi

Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

### Lasinen paistovuoka

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

### Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

### Kannatinjärjestelmä 1-portainen

Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

### Kannatinjärjestelmä 2-portainen

Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

### Kannatinjärjestelmä 3-portainen

Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

### Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy kellonaika. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

#### Kellonajan asetus

Varmista, että toimintovalitsin on nolla-asennossa.

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.

2. Vahvista näppäimellä valitsinta ⌚.

Näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika.

### Uunitilan ja varusteiden puhdistus

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

#### Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja, ja poista liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

→ "Koneen käyttö" sivulla 12

Asetukset	
Uuni-toiminto	3D-kiertoilma 🌀
Lämpötila	maksimi
Toiminta-aika	1 tunti

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä.

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

#### Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt.

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

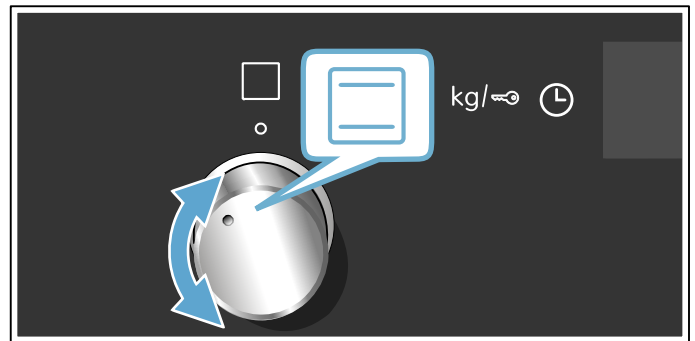
Toimintovalitsin kytkee laitteen päälle ja pois päältä. Heti kun kierrät sen pois nolla-asennosta, laite on kytketty päälle. Kytke laite aina pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

### Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

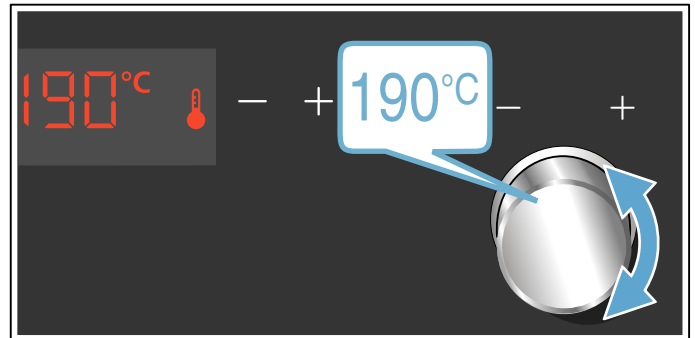
Laitteen asetukset on helppo tehdä toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 📄 lämpötilassa 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

**Huomautus:** Voit asettaa laitteella myös ruoanvalmistuksen keston ja päättymisajan.

→ "Aikatoiminnot" sivulla 13

#### Muuttaminen

Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.



Kun muutat uunitoimintoa, lämpötila muuttuu vastaavaan ehdotusarvoon.



## Pikakuumennus


Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa.

Käytä sen jälkeen mieluiten:

-  3D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

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


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


Kun pikakuumennus on päätynyt, kuuluu äänimerkki. Laita ruoka uuniin.

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päätynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
 Loppu	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laitte käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
 Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Hälytys käy toiminnosta riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.
 Kellonaika	Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.

Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön valitsimella . Toiminta-ajan asettamisen jälkeen näyttöön voidaan hakea päättymisaika.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päätynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppämällä valitsinta .

## Toiminta-ajan asettaminen

Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.


Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.


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

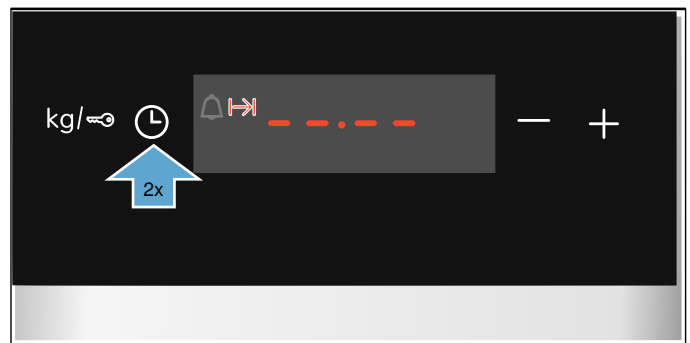
Näppäimen **-** kohdalla 10 minuuttia ja näppäimen **+** kohdalla 30 minuuttia.

Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

Poikkeamat kuvien yksityiskohdissa ovat mahdollisia.

1. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta .

Näyttöön ilmestyy kyseinen toiminta-aika .



### 3. Aseta toiminta-aika valitsimella – tai +.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

#### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiääni on päätynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

#### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella – tai + voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta toiminta-aika valitsimella – takaisinpäin nollaan saakka. Laite kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

#### Päättymisajan asettaminen

Voit siirtää myöhemmäksi kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

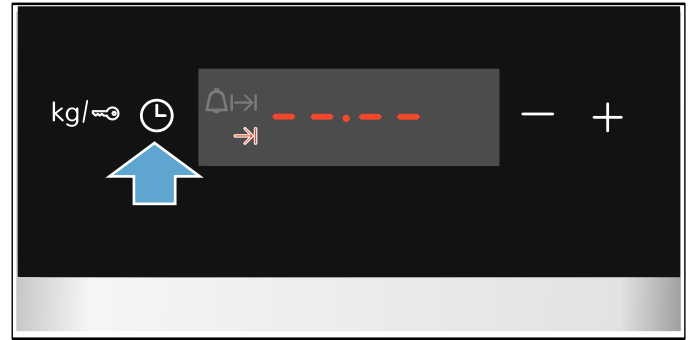
#### Huomautuksia

- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.

Esimerkkikuva: kello on 10:30, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:30. Poikkeamat kuvien yksityiskohdissa ovat mahdollisia.

1. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta ⌚ ja aseta toiminta-aika valitsimella – tai +.
3. Näppää uudelleen yhden kerran valitsinta ⌚. Näyttöön ilmestyy päättymisaika →.



### 4. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella + tai –.



Laite ottaa asetukset käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy päättymisaika. Kun laite käynnistyy, toiminta-aika alkaa kulua.

#### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiääni on päätynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

#### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Voit muuttaa päättymisaikaa valitsimella – tai +. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Jos haluat keskeyttää, aseta päättymisaika valitsimella – takaisinpäin tähänhetkiseen kellonaikaan saakka, plus toiminta-aika. Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.

## Hälyttimen asetus

Voit käyttää hälytintä sekä laitteen ollessa päällä että pois päältä. Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa kuitenkaan olla asetettuna.

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevat sen mukaan, mitä suurempi arvo on.

Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, hälyttimen käyntiaika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta: Näppäimen **–** kohdalla 5 minuuttia ja näppäimen **+** kohdalla 10 minuuttia.

1. Näppää valitsinta ☹️, kunnes hälyttimen symboli 📢 on merkittynä.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella **–** tai **+**. Hälyttimen käyntiaika käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

**Ohje:** Jos asetettu hälyttimen käyntiaika koskee laitteen käyttöä, käytä toiminta-aikaa. Laite kytkeytyy tällöin automaattisesti pois päältä.

### Hälyttimen käyntiaika päätynyt

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiajan kohdalla nolla.

Kytke hälytin jollakin valitsimella pois päältä.

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella **–** tai **+** voit muuttaa hälyttimen käyntiaikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella **–** takaisinpäin nolnaan saakka. Hälytin on kytketty pois päältä.

## Kellonajan muuttaminen

Voit muuttaa tarvittaessa taas kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan.

Näppää sitä varten laitteen ollessa pois päältä valitsinta ☹️, kunnes kellonajan symboli on merkittynä, ja muuta kellonaikaa valitsimella **–** tai **+**.

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

### Huomautuksia

- Voit muuttaa perusasetuksissa määritystä, onko lapsilukkotoiminto asetettavissa vai ei. → "Perusasetukset" sivulla 16
- Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.
- Lapsilukko ei ole sähkökatkon jälkeen enää aktiivinen.

### Aktivointi ja deaktivointi

Lapsilukon aktivoimiseksi pitää toimintovalitsimen olla nolla-asennossa.

Paina valitsinta ☹️ n. 4 sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä symboli. Lapsilukko on aktivoitu.

**Huomautus:** Jos hälyttimen käyntiaika 📢 on asetettu, se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa.

Deaktivoi painamalla valitsinta ☹️ uudelleen n. 4 sekunnin ajan, kunnes symboli näytössä sammuu.

## Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.

### Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

Perusasetus	Valinta
<b>C1</b> Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen käyntiajan päättymisen jälkeen	1 = n. 10 sekuntia 2 = n. 30 sekuntia* 3 = n. 2 minuuttia
<b>C2</b> Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	1 = n. 3 sekuntia* 2 = n. 6 sekuntia 3 = n. 10 sekuntia
<b>C3</b> Näppäinääni näppäintä painettaessa	0 = pois 1 = päällä*
<b>C4</b> Näytön valaistuksen kirkkaus	1 = himmeä 2 = keskimääräinen 3 = kirkas*
<b>C5</b> Kellonajan näyttö	0 = Kellonajan poistaminen näytöstä 1 = Kellonajan näyttö*
<b>C6</b> Lapsilukituksen aktivointi mahdollista	0 = ei 1 = kyllä* 2 = kyllä, myös luukun lukitus**
<b>C7</b> Uunivalo käytön aikana	0 = ei 1 = kyllä*
<b>C8</b> Jäähdytyspuhaltimen jälki-käynti	1 = lyhyt 2 = keskimääräinen* 3 = pitkä 4 = erikoispitkä
<b>C9</b> Teleskooppikannattimet jälki-asennettu**	0 = ei* (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) 1 = kyllä (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
<b>CR</b> Kaikkien arvojen palauttaminen tehdasasetuksiin	0 = ei* 1 = kyllä

\* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

\*\* Ei käytettävissä kaikkien laitemallien kohdalla.

### Perusasetusten muuttaminen

Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Paina valitsinta ⌚ noin 4 sekuntia. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen perusasetus, esim. **C1**.
2. Muuta tarvittaessa asetusta valitsimella **-** tai **+**.
3. Vahvista valitsimella ⌚. Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus.
4. Käy valitsimella ⌚ läpi kaikki perusasetukset ja muuta niitä tarvittaessa valitsimella **-** tai **+**.
5. Vahvista pitämällä valitsin ⌚ uudelleen painettuna n. 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia uudelleen milloin tahansa.

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



## Puhdistus

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

### Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

#### Huomio!

##### Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

**Ohje:** Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

Alue	Puhdistus
<b>Laiteen ulkopuoli</b>	
Teräsetusivu	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. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
--------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Laiteen sisäpuoli

Emalipinnat	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.
-------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

#### Huomio!

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

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

Käytä mieluiten puhdistustoimintoa.

→ "Puhdistustoiminto" sivulla 18

**Huomautus:** Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla.

Uunilampun lasisuoju	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Luukun kehys	terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.  muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
--------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
----------	------------------------------------------------------------------------------

Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.
-----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Huomautuksia

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

### Laitteen pitäminen puhtaana

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

#### Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

#### Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.


## Puhdistustoiminto

Puhdista uunitila puhdistustoiminnolla "Itsepuhdistus". Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

Teho	Puhdistusaste	Aika
1	kevyt	n. 1 tunti 15 minuuttia
2	keskimääräinen	n. 1 tunti 30 minuuttia
3	intensiivinen	n. 2 tuntia


Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä suurempi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,8 kilowattia.

#### Huomautuksia

- Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila on saavutettu. Luukun saa avattua vasta, kun lukitussymboli  näytössä sammuu.
- Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

#### Varoitus

##### Palovamman vaara!

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

#### Varoitus

##### Terveysvahinkojen vaara!

Puhdistustoiminto kuumentaa uunitilan hyvin kuumaksi, jolloin paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäät poltetaan. Tällöin vapautuu höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti puhdistustoiminnon kuluessa. Älä oleskele huoneessa pitkää aikaa. Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa laitteen läheltä. Noudata ohjeita myös, kun kyseessä on ajastettu käyttö ja päättymisaika on siirretty myöhäisemmäksi.

### Ennen puhdistustoimintoa

Uunin pitää olla tyhjä. Poista varusteet, astiat ja ristikot uunista. Ohjeet ristikoiden irrottamiseen löydät kyseisestä luvusta. → "Ristikot" sivulla 19

Puhdista laitteen luukku ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tai irrota tiivistettä!

Puhdista luukun sisälasi kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.

#### Varoitus

##### Palovaara!


- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen. Älä puhdista varusteita puhdistustoiminnon mukana.

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

## Puhdistustoiminnon säätäminen

Ennen kuin kytket puhdistustoiminnon päälle varmista, että olet noudattanut kaikkia ennakkovalmisteluja koskevia ohjeita.

Kunkin puhdistustehon toiminta-aika on asetettu ennakkoon kiinteästi eikä sitä voi muuttaa.


1. Aseta toimintovalitsimella itsepuhdistus .
2. Aseta puhdistusteho lämpötilanvalitsimella. Näyttöön ilmestyy jokaisen tehon kohdalle toiminta-aika.

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



Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

Laitteen luukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Näyttöön ilmestyy symboli .

Kun puhdistustoiminto on päätynyt, kuuluu merkkiääni. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla. Kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Laitteen luukun saa avattua vasta, kun uunitila on jäähtynyt riittävästi ja lukitusymboli  sammuu.

## Päättymisajan siirtäminen

Voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittynä päättymisen symboli. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella .

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan.

## Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Päättymisaikaa voidaan muuttaa niin kauan, kuin laite on odotustilassa.

Jos haluat keskeyttää puhdistustoiminnon, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes uunitila on jäähtynyt riittävästi ja lukitusymboli näytössä sammuu.

## Puhdistustoiminnon jälkeen

Anna uunitilan jäähtyä kunnolla. Pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta ja laitteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Asenna ristikot takaisin paikoilleen.

**Huomautus:** Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

## Ristikot

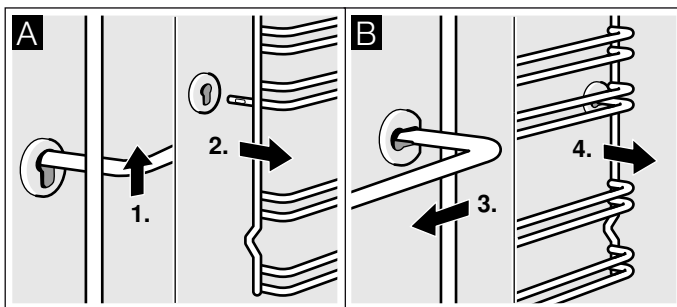
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

## Ristikoiden irrotus ja asennus

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

### Ristikoiden irrotus

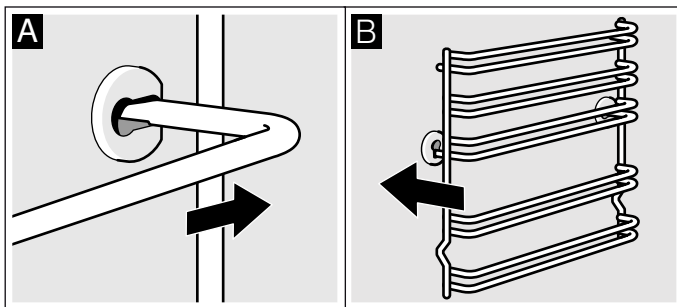
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

### Ristikoiden asennus

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



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

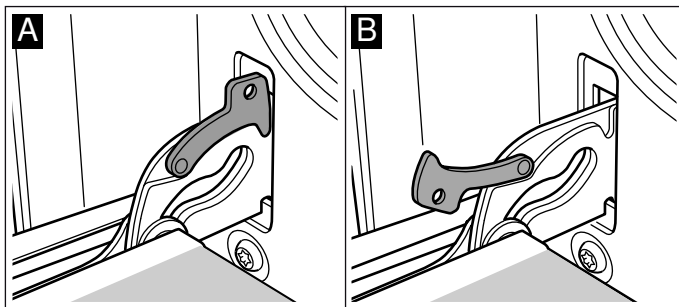
## Laitteen luukku

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

### Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

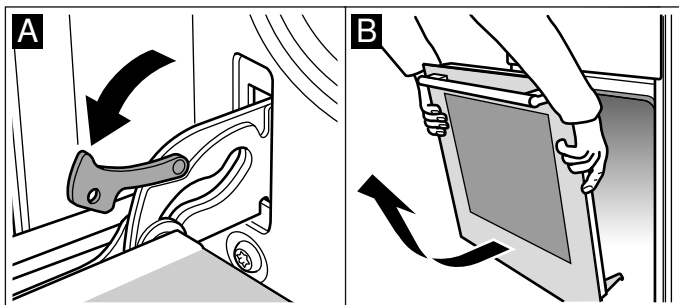


#### ⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

#### Luukun irrotus

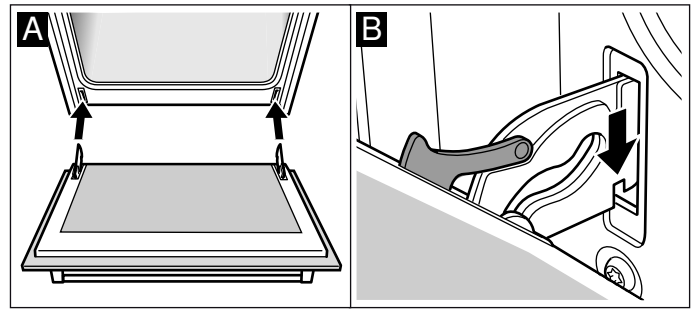
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



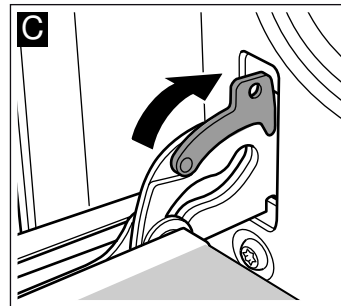
#### Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



#### ⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

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

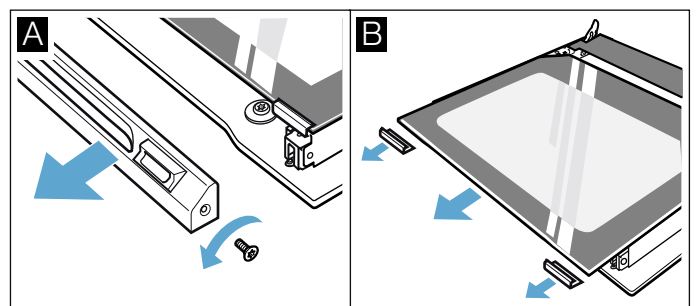
### Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit ottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi pois paikoiltaan.

Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoiltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen. Aseta ensin paikalleen lasi nro 1.

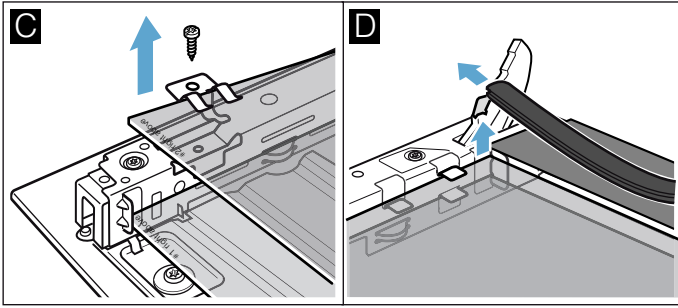
#### Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uunissa ylhäällä oleva suojus irti. Kierrä ruuvit vasemmalla ja oikealla irti (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia, vedä se pois paikaltaan ja poista molemmat pienet tiivisteet (kuva B).

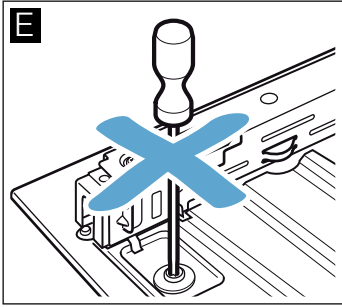


4. Poista hakaset oikealta ja vasemmalta. Nosta lasia ja poista pidikkeet lasilta (kuva C).
5. Poista lasin alla oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiivisteestä ja ota se ylöspäin pois paikaltaan. Ota lasi pois paikaltaan.





6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
7. ÄLÄ POISTA ruuveja, jotka ovat metalliosassa oikealla ja vasemmalla (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

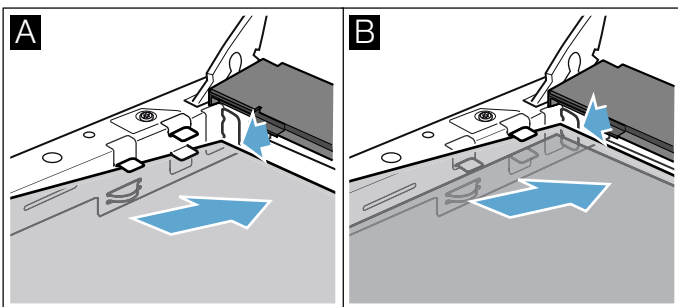
### **⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

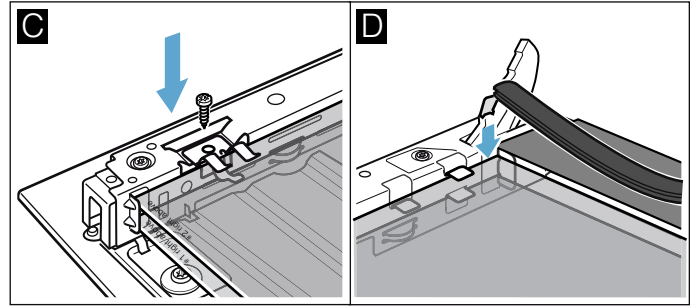
### **Asennus**

Varmista laseja paikoilleen asentaessasi, että molemmissa laseissa vasemmalla alhaalla oleva teksti "right above" ei ole ylösalaisin.

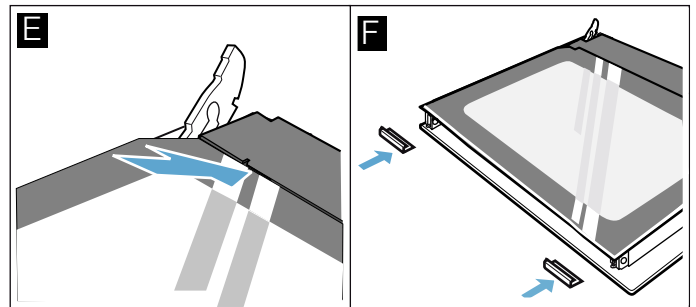
1. Työnnä alalasi nro 1 viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimmäinen lasi nro 2 sisäänpäin paikalleen (kuva B).



3. Aseta hakaset vasemmalla ja oikealla lasille, ja kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvinreiän päällä. Ruuvaa hakaset kiinni (kuva C).
4. Aseta tiiviste paikalleen lasin alle (kuva D).



5. Tartu ylimmän lasin molempiin pidikkeisiin ja työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen. Varmista, että tiiviste ei luiskahda taaksepäin (kuva E).
6. Aseta molemmat pienet tiivisteet oikealla ja vasemmalla lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
8. Asenna uuninluukku paikalleen.

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

### **Luukun lisäsuoja**

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

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

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

Voit hankkia tämän lisävarusteen (11023590) huoltopalvelusta.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

### Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 25

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Sulake palanut. Sähkökatko	Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä vilkkuu kellonaika.	Sähkökatko.	Aseta kellonaika uudelleen.
Laitetta ei voida säätää. Näytössä palaa avainsymboli tai <b>SARFE</b> .	Lapsilukko on aktivoitu.	Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan valitsinta, jossa on avainsymboli.
Laitteen luukku ei saa avattua. Symboli palaa avainsymboli.	Laitteen luukku on lukittu lapsilukolla.	Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan valitsinta, jossa on avainsymboli. Lukitus voidaan kytkeä perusasetuksissa pois päältä.
Laitteen luukku ei saa avattua. Näytössä palaa lukkosymboli  .	Laitteen luukku on lukittu puhdistustoiminnon takia.	Odota, kunnes uunitila on jäähtynyt ja lukkosymboli  sammuu.
Kun käyttötapa on kytketty päälle, näytössä vilkkuu <b>h</b> .	Laite ei ole jäähtynyt riittävästi.	Kytke laite pois päältä, anna sen jäähtyä ja kytke käyttötapa uudelleen päälle.
Laite ei kuumene. Näytössä vilkkuu kaksoispiste. Useissa laitteissa näyttöön ilmestyy lisäksi <b>d</b> .	Esittelytila on aktivoitu.	Irrota laite hetkeksi sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila n. 5 minuutin kuluessa asettamalla perusasetus <b>c 13</b> tai <b>cb</b> arvoon <b>0</b> . → "Perusasetukset" sivulla 16

#### Varoitus – Loukkaantumisvaara!


Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai

kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### Virheilmoitukset näytössä

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on "E", esim. **E05-32**, näppää valitsinta . Virheilmoitus nollataan. Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen.

Jos häiriö poistui eikä ilmaannu heti uudelleen, voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan. Jos virheilmoitus tulee näyttöön uudelleen, soita huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 23

### Maksimi käyttöaika

Jos laitteen asetuksia ei muuteta useampaan tuntiin, laite lakkaa automaattisesti kuumentamasta. Näin estetään tahaton jatkuva käyttö.

Maksimi käyttöaika riippuu laitteen eri asetuksista.

#### Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy **F8**.

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Voit tehdä tarvittaessa uudet asetukset.

**Ohje:** Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, esimerkiksi hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa, aseta laitteelle toiminta-aika. Laite kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

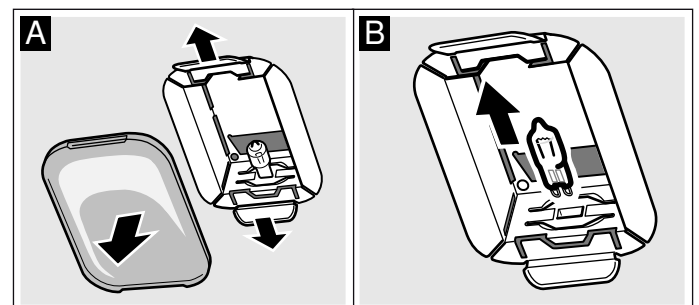
### Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää. Käytä vain näitä lampuja.

#### Varoitus – Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Ota lampun suojus pois. Paina tätä varten metallituet peukalolla sivuun (kuva A).
3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva B). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kiinni.



4. Aseta lasisuojaus taas paikalleen. Laita ensin yksi sivu paikalleen ja paina toista sivua napakasti. Lasi lukittuu paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

## Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin vältyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

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

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

E-nro	FD-nro
Huoltopalvelu 	

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

## Ohjelmat

Ohjelmien avulla voit valmistaa ruokia vaivattomasti. Sinä valitset ohjelman, ja laite ottaa käyttöön optimaaliset asetukset sitä varten.

Jotta tulos olisi hyvä, uunin tila ei saa olla liian kuuma. Anna uunin tilan jäähtyä ja käynnistä ohjelma vasta sitten.

### Astia

Ota huomioon astian valmistajan ohjeet.

#### Sopiva astia:

Käytä astiaa, joka kestää kuumuutta lämpötilaan 300 °C saakka.

Parhaiten sopivat lasiset tai keraamista lasia olevat astiat. Grillin lämpö pääsee vaikuttamaan lasikannen läpi ja paisti saa kauniin rapean pinnan.

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyn voimakkaasti. Ruoka ruskistuu vähemmän ja liha kypsyy vähemmän. Jos käytät teräksistä paistovuokaa, poista kansi ohjelman päättymisen jälkeen. Grillaa lihaa grilliteholla 3 vielä 8 - 10 minuuttia.

Jos käytät paistovuokaa, joka on emaloitua terästä, valurautaa tai alumiinipainevalua, ruoka ruskistuu alhaalta päin voimakkaammin. Lisää hiukan enemmän nestettä.

**Ohje:** Jos paistin kastike on liian vaaleaa tai tummaa, lisää seuraavalla kerralla nestettä vähemmän tai enemmän.

#### Sopimattomat astiat:

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

#### Astian koko:

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

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

### Ruoan valmistaminen

Käytä tuoreita elintarvikkeita, mieluiten jääkaappilämpötilasta.

**Ohje:** Hyvin vähärasvaisesta lihasta tulee mehukkaampaa, kun laitat sen päälle pekoniiviipaleita.

Punnitse paino. Tarvitset painoa säätöjä varten. Aseta aina seuraavaksi korkein paino.

Aseta astia rutilälle. Laita astia aina kylmään uuniin.

## Ohjelmat

Kun paisti on valmis, se saa vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste jakautuu paremmin.

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


**Huomautus:** Painoalue on tietoisesti rajallinen. Tätä suuremmille elintarvikemäärille ei aina ole käytettävissä sopivaa astiaa, ja kypsennystulos ei olisi enää oikea.

Ohjelma	Elintarvike	Astia	Nesteen lisääminen	Kannatin- korkeus	Asetettava paino	Huomautuksia
<b>01 Broileri</b> , ilman täytettä	Paistovalmis, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Ei	2	Broilerin paino	Laita astiaan rintapuoli ylöspäin
<b>02 Kalkkunanrinta</b>	Yhtenä kappa-leena, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Kalkkunanrintan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
<b>03 Vihannespata</b>	Kasvisruoka	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonaispaino	Leikkaa pitkän kypsennysajan vaativat vihannekset (esim. porkkanat) pienemmiksi paloiksi kuin vihannekset, joiden kypsennysaika on lyhyt (esim. tomaatit)
<b>04 Gulassi</b>	Kuutioitua naudan- tai sianlihaa vihannesten kera	Korkea kannellinen paistovuoka	Reseptin mukaan	2	Kokonaispaino	Laita liha pohjalle ja peitä se vihanneksilla. Älä ruskista lihaa ennalta.
<b>05 Lihamureke</b> , tuore	Mureketaikina naudan-, sian- tai lampaanlihasta	Kannellinen paistovuoka	Ei	2	Paistin paino	-
<b>06 Naudan patapaisti</b>	esim. etuselkä, lapa, sisäpaisti tai saksal. hapanpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä liha lähes kokonaan nesteellä	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
<b>07 Naudanlihakääryleet</b>	Täytteenä vihanneksia tai lihaa	Kannellinen paistovuoka	Peitä kääryleet lähes kokonaan, esim. lihaliemellä tai vedellä	2	Kaikkien täytettyjen kääryleiden paino	Älä ruskista lihaa ennalta
<b>08 Lampaanreisi</b> , täyskypsä	Luuton, maustettu	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
<b>09 Vasikanpaisti</b> , vähärasvainen	esim. ulkofilee tai sisäpaisti	Kannellinen paistovuoka	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta
<b>10 Porsaan niskapalapaisti</b>	Luuton, maustettu	Paistovuoka ja lasikansi	Peitä vuoan pohja, lisää halutessasi joukkoon enint. 250 g vihanneksia	2	Lihan paino	Älä ruskista lihaa ennalta

## Ohjelman asettaminen

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

Paino voidaan asettaa vain ennalta määrätylelle painoalueelle.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan Ohjelmat .  
Lämpötilanvalitsin jää nolla-asentoon.
2. Aseta haluamasi ohjelma valitsimella **+** tai **-**.
3. Näppää valitsinta **kg**.
4. Aseta ruoan paino valitsimella **+** tai **-**.  
Kun paino on otettu käyttöön, näyttöön ilmestyy laskettu toiminta-aika. Tarvittaessa voit siirtyä takaisin ohjelmaan valitsimella **kg**.

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

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

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

### Ohjelman kesto

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

Ohjelman kestoa ei voi muuttaa.


### Jälkikypsennys

Kun ohjelma on päättynyt ja merkkiääni sammunut, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella **+**. Laite jatkaa kuumenemistä ohjelman asetuksilla.

**Huomautus:** Voit jälkikypsennää niin monta kertaa kuin haluat.

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

### Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ohjelmien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä valitsinta , kunnes näytössä on merkittävä päättymisen symboli. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella **+**.

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan.

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, ohjelman numeroa ja painoa ei voi enää muuttaa.

Päättymisaikaa voidaan muuttaa niin kauan kuin laite on odotustilassa.

Jos haluat keskeyttää ohjelman, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

## Testattu kokeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

**Huomautus:** Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laite on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua kondenssivettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Kondenssiveden muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuniluukku varovasti.

## Yleisiä ohjeita

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat reseptistä ja määristä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

**Huomautus:** Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin tosin pinnalta, mutta ei ole sisältä täysin kypsää.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Näin voit säästää energiaa. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

Jos haluat käyttää omaa reseptiäsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä.

Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät energiaa.

### Uunitoiminto Kiertoilma Pehmeä

Kiertoilma Pehmeä on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsennäminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjiin uuniin. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

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

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

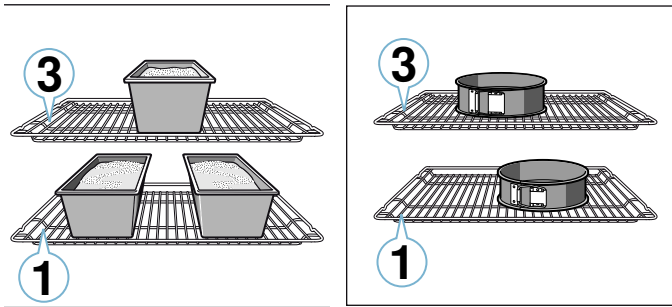
- Korkeus 2, korkea leivonnainen tai vuoka ritilällä
- Korkeus 3, matala leivonnainen tai leivinpelti

### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

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



Paistaminen kolmella tasolla:

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

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

### Varusteet

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

### Vuokakakut

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin-korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☞	160-180	50-60
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1	☞	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☞	150-170	60-80
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3	☞	160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☞	160-180	70-90
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka	1	☞	200-240	25-50
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☞	150-160	25-35

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin. → "Varusteet" sivulla 10

### Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

### Kakut ja leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

### Leivontavuoat

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

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

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

### Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

### Leipä ja sämpylät

#### Huomio!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin tai laita vedellä täytettyä astiaa kuumaan uuniin pohjalle. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpelleillä että pitkänomaisessa vuoossa paistettavia taikinoita.



Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Torvivuokakakku	Torvikakkuvuoka	2	☐	150-170	60-80
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2	☉	160-170	30-40
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2	☉	160-170	35-45

### Kakku pellillä

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Sokerikakku täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	20-45
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	30-55
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Uunipannu	2	☐	170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2	☐	160-180	60-90
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	170-180	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3	☐	160-180	30-50
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	40-65
Hiivataikinakranssi/-pitko	Uunipannu	2	☐	160-170	35-40
Kääretorttu	Uunipannu	2	☐	170-190*	15-20
Struudeli, makea	Uunipannu	2	☐	190-210	55-65
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3	☐	200-220	35-40

\* Esilämmitä 10 minuuttia

### Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Muffinit	Muffinipelti	2	☐	170-190	20-40
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1	☉	160-170	30-40
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Uunipannu	3	☉	150-170	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Uunipannu	3	☉	180-200	20-30
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	180-200	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	170-190	30-45
Tuulihatut	Uunipannu	3	☐	190-210	35-50
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	190-210	35-45

### Pikkuleivät

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-150*	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	130-140*	40-55
Pikkuleivät	Uunipannu	3	☐	140-160	20-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	130-150	25-35

\* Esilämmitä

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-150	30-40
Marengi	Uunipannu	3		80-100	100-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		90-100*	100-150
Makroonit	Uunipannu	2		100-120	30-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		100-120	35-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		100-120	40-50

\* Esilämmitä

### Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leipä, 750 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	180-200	50-60
Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	200-220	35-50
Leipä, 1500 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)	Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka	2		-	180-200	60-70
Ohutleipä	Uunipannu	3		-	240-250	25-30
Pullat, tuore	Uunipannu	3		-	170-180*	20-30
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		-	160-180*	15-25
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		-	200-220	20-30
Paahtoleipä, kuorrutus, 4 kpl	Ritilä	3		-	200-220	15-20
Paahtoleipä, kuorrutus, 12 kpl	Ritilä	3		-	220-240	15-25

\* Esilämmitä

### Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Ruokalaji	Välineet/astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pizza, tuore	Uunipannu	2		190-210	20-30
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-180	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Uunipannu	2		250-270*	20-30
Pizza, kylmä	Uunipannu	3		190-210*	10-15
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2		190-210	15-25
Pizza, pakaste, ohut pohja, 2 kpl	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja 1 kappale	Ritilä	2		200-210	20-30
Pizza, pakaste, paksu pohja 2 kpl	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	20-30
Minipizzat	Uunipannu	3		190-210	10-20
Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	3		170-190	50-60
Quiche	Piirakkavuoka	1		210-230	40-50
Ranskalainen omenapiiras	Vuoka	2		170-190	55-65
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	35-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	2		220-240	30-40

\* Esilämmitä

## Leivontavihjeitä

Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.	Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.
Leivonnainen painuu kokoon.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuolan pohja. Irrota leivonnainen paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Leivonnainen on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Leivonnainen on pinnalta liian vaalea, mutta alhaalta liian tumma.	Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Leivonnainen on pinnalta liian tumma, mutta alhaalta liian vaalea.	Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Pitkänmallisessa vuoossa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.	Älä sijoita kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Leivonnainen on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.
Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Leivonnainen näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista leivonnaisen pohja, kun siihen tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.	Anna leivonnaisen jäähtyä paistamisen jälkeen vuoossa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa leivonnainen uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

## Paistokset ja gratiinit

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja paistosten valmistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen kannatinkorkeudesta.





Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa ruoat yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu, korkeus 3

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

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Vuoka	2		200-220	30-60
Paistos, makea	Vuoka	2		180-200	50-60
Perunagratiini, raat ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2		150-170	60-80
Perunagratiini, raat ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Vuoka	3+1		150-160	70-80

## Lintu, liha ja kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien, lihan ja kalan kypsentämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

### Paistaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen.

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Laita yksittäinen grillipala mieluiten ritilän keskelle.

Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uunitila pysyy puhtaana.

Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään näin talteen. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaana.

### Paistaminen astiassa

#### **Varoitus – Särkyvän lasin aiheuttama loukkaantumisvaara!**

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

#### **Varoitus – Palamisvamman vaara!**

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu, liha ja kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

#### **Kanneton astia**

Käytä linnun, lihan ja kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka ritilälle. Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

#### **Kannellinen astia**

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Linnusta, lihasta ja kalasta voi tulla rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Grillaus

Pidä uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grilla uunin luukku avoimena.

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

### Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.
- Älä laita grillatessasi leivinpeltiä tai uunipannua ylemmäksi kuin kannatinkorkeudelle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

### Paistolämpömittari

Laitteessa on varustuksesta riippuen paistolämpömittari. Paistolämpömittarin avulla voidaan kypsentää täsmällisesti tiettyyn kypsyyssasteeseen. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin liittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

### Suosittelut asetusarvot

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

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - 2/3.

### Lintu

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

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä n. 1-2 cm.

Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.

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

### Liha

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoniisivuja.

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

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistin paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara alaspäin.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Paistaminen ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuossa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

## Lintu

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Broileri, 1,3 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	30-35
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	20-25
Ankka, 2 kg	Ritilä	2		190-210	100-110
Ankanrinta, medium, á 300 g	Ritilä	3		240-260	30-40
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	3		220-240	40-50
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	90-100

## Liha

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Vaihe	Lämpötila °C	Aika minuutteina
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	1		-	180-200	140-160
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Kanneton astia	1		-	170-190	190-200
Porsaanfileepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	190-210	130-140
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	4		-	3	20-25**
Naudanfilee, medium, 1 kg	Kanneton astia	3		-	210-220	45-55
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	200-220	100-120
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	200-220	60-70
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		-	3	25-30**
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	180-200	120-140
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	210-230	130-150
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		-	170-190	70-80*
Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		-	180-190	45-55*/**

\* Kääntämättä

\*\* Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

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

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

## Kala

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

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

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Grillimakkarat	Ritilä	3		-	3	20-25**
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		-	170-180	70-80

\* Kääntämättä

\*\* Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

## Kala

Kala	Paino	Varusteet ja as- tiat	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grillausteho	Kesto mi- nuutteina
Kala, kokonainen	à n. 300 g	Ritilä	2		2	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Ritilä	2		170-190	50-60
Kalapihvi, paksuus 3 cm		Ritilä	3		2	20-25

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitel- len palanut ja/tai paisti on liian kuiva.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvit- taessa paistoaikaa.
Kuori on liian ohut.	Nosta lämpötilaa tai kytke paistoajan loputtua hetkeksi grilli päälle.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.
Liha palaa haudutettaessa.	Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.
Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.	Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäes- säsi. Käytä grillipihtejä.

## Vihannekset ja lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

Löydät tästä kohdasta tietoja grillivihanneksen, perunoiden ja pakastettujen perunatuotteiden valmistamisesta.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	10-20
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	45-60
Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, kroketit, perunataskut, rösti	Uunipannu	3		200-220	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	30-40



## Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.

Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.

2. Sekoita joukkoon 30 g (n. 1 rkl) jogurttia (jääkaappikylmänä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin kannellisiin lasihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Toiminta-aika
Jogurtti	Kuppi / lasi	Uunitilan pohja		-	4-5h

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

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

### Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

Yleisiä tietoja	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
Leivonta	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista n. 400-600 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu ja niistä tulee rapeita.

## Kuivaaminen

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

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne huolellisesti.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle.

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivatut elintarvikkeet paperista heti kuivaamisen jälkeen.

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Lämpötila ja kesto riippuvat elintarvikkeiden tyylistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuemmaksi leikkaat elintarvikkeet, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin niiden aromit säilyvät. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Varusteet	Uunitointo	Lämpötila °C	Aika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g)	1-2 ritilää		80	4-8
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 ritilää		80	4-7
Sienet, viipaleina	1-2 ritilää		80	5-8
Yrtit, puhdistettu	1-2 ritilää		60	2-5

## Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

### Taikinan kohottaminen

Laita taikina kuumuutta kestävään kulhoon ja pistä kulho ritilälle. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Älä avaa uuninluukkua kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Älä peitä taikinaa.

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

\* Kuumenna toiminnolla lämpötilaan 50 °C

## Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

## Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

### Leivonta

Samanaikaisesti uuniin laitettua pelleillä tai vuoissa olevia leivonnaisia ei välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti, korkeus 5
- Uunipannu, korkeus 3

Kohotuksen aikana muodostuu lauhdevettä ja luukun lasi huuruuntuu. Pyyhi uunitila kuivaksi taikinan kohottamisen jälkeen. Irrota kalkkijäämät etikettikallalla ja pyyhi pinnat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

### Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

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

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

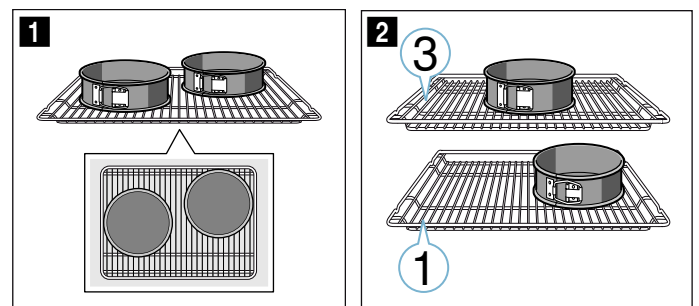
Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois laitteesta.

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

- Leivinpelti: korkeus 1

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

- Yhdellä tasolla (kuva **1**)
- Kahdella tasolla (kuva **2**)



**Huomautuksia**

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.

- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

**Grillaus**

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

**Leivonta**

Ruokalaji	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		140-150*	25-35
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-45
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	35-50
Pikkuleivät	Uunipannu	3		160-170*	20-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160*	30-40
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-150*	35-55
Kakkupohja	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Kakkupohja, 2 tasoa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-160*	35-50
Kannellinen omenapiirakka	2x musta vuoka Ø 20 cm	2		170-190	80-100
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x musta vuoka Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

\* Esilämmitä, älä käytä pikakuumennustoimintoa

**Grillaus**

Ruokalaji	Varusteet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika minuut- teina
Paahtoleivän paahtaminen esilämmitä 10 min	Ritilä	5		3	0,2-1,5
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl * Älä esilämmitä	Ritilä	4		3	25-30*

\* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Valmistanut BSH Hausgeräte GmbH Siemens AG:n myöntämällä tavaramerkin käyttöluvalla



9001464606  
090599(A)