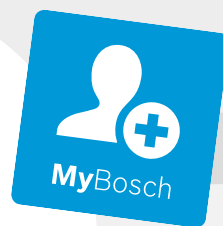




BOSCH

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



Vapaasti seisova liesi

HLL09A021U

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

1	Turvallisuus.....	2
2	Esinevahinkojen välttäminen	5
3	Ympäristönsuojelu ja säästö.....	6
4	Soveltuva keittoastia	7
5	Asennus ja liitäntä	7
6	Tutustuminen	9
7	Varusteet	12
8	Ennen ensimmäistä käyttöä	13
9	Keittoalueen käyttö	13
10	Aikatoiminnot	14
11	PowerBoost	15
12	Lapsilukko	15
13	Perusasetukset	15
14	Keittoastiatesti	16
15	Käytön perusteet.....	16
16	Pikakuumennus	17
17	Puhdistus ja hoito	17
18	Puhdistusavustin	20
19	Ristikot.....	20
20	Laitteen luokku.....	21
21	Toimintahäiriöiden korjaaminen	23
22	Kuljetus ja hävittäminen	25
23	Huoltopalvelu	25
24	Näin onnistut	26



1 Turvallisuus

Noudata seuraavia turvallisuusohjeita.

1.1 Määräystenmukainen käyttö

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

Tämän ohjeen kuvat ovat ohjeellisia. Ilman pistoketta olevien laitteiden liittäminen on sallittua vain alan ammattilaisille. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Käytä laitetta vain seuraavasti:

- ruokien ja juomien valmistukseen.
- valvonnan alaisena. Valvo lyhytaikaista keittämistä koko ajan.

- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa.
- enintään 4000 m korkeudella merenpinnasta.

Älä käytä laitetta:

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

Laitetta ei voi käyttää ajastimella tai kauko-ohjaimella.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

1.2 Käyttäjien rajoitukset

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja sellaiset henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja/tai tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää laitetta vain valvonnan alaisena tai kun heille on neuvottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteesta aiheutuvat vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

Pidä alle kahdeksanvuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohton läheltä.

1.3 Turvallinen käyttö

VAROITUS – Tulipalovaara!

Laite kuumenee.

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

Keittotaso kuumenee hyvin kuumaksi.

- ▶ Älä aseta palavia esineitä keittotasolle tai sen välittömään läheisyyteen.
 - ▶ Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Valvomatta jätetty rasvassa tai öljyssä keittäminen keittotasolla voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipaloja.
- ▶ Älä jätä kuumia öljyjä ja rasvoja ilman valvontaa.
 - ▶ Älä yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- Keittotason suojukset voivat aiheuttaa tapaturmia; ne voivat ylikuumentua tai syttyä palamaan tai materiaali voi särkyä.
- ▶ Älä käytä keittotason suojuksia.
- Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.
- ▶ Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle esilämmityksen ja kypsennyksen aikana.
 - ▶ Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi ja laita leivinpaperin päälle painoksi astia tai uunivuoka.

Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan.

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

Elintarvikkeet voivat syttyä palamaan.

- ▶ Keittämistä on valvottava. Lyhyttä toimenpidettä on valvottava jatkuvasti.
- Keittotaso kytkeytyy itsestään pois päältä eikä sitä saa enää käytettyä. Laite voi kytkeytyä myöhemmin tahattomasti päälle.
- ▶ Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
 - ▶ Soita huoltopalveluun.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

Metalliset esineet kuumenevat keittotasolla hyvin nopeasti.

- ▶ Älä laita metallisia esineitä kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia keittotasolle.
- Keittosyvennyksen suojaristikot voivat aiheuttaa onnettomuuksia.

Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi.

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

Laite kuumenee käytön aikana.

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

- ▶ Käytä ruokiin väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

Viallinen laite tai verkkojohto on vaarallinen.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 25*

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa.

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

Verkkojohdon viallinen eristys on vaarallinen.

- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.

- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitännöihin voi muodostua jäännösjännitteitä.
- ▶ Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

⚠ **VAROITUS – Loukkaantumisvaara!**

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

- ▶ Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

- ▶ Älä käytä uuninluukun lasin puhdistukseen voimakkaita, hankaavia puhdistusaineita tai terävää metallikaavinta, koska ne voivat naarmuttaa pintaa.

Törmäminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja.

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

Vesihauteessa kypsennettäessä keittotaso ja keittoastia saattavat särkyä ylikuumenemisen vuoksi.

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

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

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

⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä.

- ▶ Älä kosketa kuumia osia.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

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

⚠ **VAROITUS – Tukehtumisvaara!**

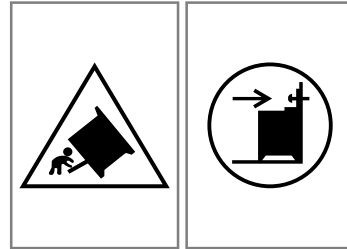
Lapset saattavat leikkiessään esim. vetää pakkausmateriaaleja päähänsä tai kääriytyä niihin ja tukehtua.

- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.

- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- Lapset voivat vetää henkeen tai niellä pieniä osia ja tukehtua niihin.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
 - ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.

⚠ **VAROITUS – Kallistumisvaara!**

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



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

1.4 Alalaatikko

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi.

- ▶ Säilytä laatikossa vain uuniin kuuluvia varusteita.
- ▶ Älä säilytä sokkelilaatikossa syttyviä tai palavia esineitä.

1.5 Halogeenilamppu

⚠ **VAROITUS – Palovammavaara!**

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi.

Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen.

- ▶ Älä kosketa lasisuojusta.
- ▶ Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

⚠ **VAROITUS – Sähköiskun vaara!**

Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

2 Esinevahinkojen välttäminen

2.1 Uunin alue

Noudata uunin käyttöön liittyviä ohjeita.

HUOMIO!

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

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

Luukun lasiin osuva alumiinifolio voi aiheuttaa pysyviä värjäymiä.

- ▶ Uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia.

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Uunitilassa pitkään aikaa oleva kosteus aiheuttaa korroosiota.

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

Jäähdyttäminen laitteen luukku avattuna vaurioittaa ajan mittaan viereisiä kalusteita.

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

Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua.

- ▶ Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa.

- ▶ Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

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

Jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vaurioitua.

- ▶ Pidä tiiviste puhtaana.
- ▶ Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu.

Laitteen luukun käyttäminen istuimena ja säilytystilana voi vaurioittaa laitteen luukku.

- ▶ Älä nojaa tai istuudu laitteen avoimen luukun päälle tai riipu luukusta.
- ▶ Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

Jos kannat tai siirrat laitetta kannen kahvasta, kahva voi murtua ja vaurioittaa saranointia. Kannen kahvaa ei ole suunniteltu kestäväksi laitteen painoa.

- ▶ Älä kanna tai siirrä laitetta kannen kahvasta.

Leivinpelti tai uunipannu saattaa grillattaessa muuttaa korkeiden lämpötilojen takia muotoaan ja vaurioittaa emalointia, kun varuste poistetaan uunista.

- ▶ Älä aseta leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin kannatinkorkeudelle 3.
- ▶ Grillaa kannatinkorkeuden 3 yläpuolella vain suoraan rutilällä.

2.2 Keittotaso

Noudata laitteen käyttöön liittyviä ohjeita.

Esinevaurioiden välttäminen

Tässä luetellaan yleisimmät vaurioiden syyt ja annetaan vinkkejä niiden välttämiseen.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Tahrat	Valvomatta jätetty kypsentaaminen.	Valvo kypsentämistä.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt	Pinnalle kaatuneet elintarvikkeet, ennen kaikkea hyvin sokeripitoiset aineet.	Poista heti puhdistuslastalla.
Tahrat, simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Viallinen keittoastia, keittoastia, jossa on sulanutta emalia, tai kupari- tai alumiinipohjainen keittoastia.	Käytä tarkoitukseen soveltuvia ja hyväkuntoisia keittoastioita.
Tahrat, värjäytymät	Tarkoitukseen soveltumattomat puhdistusmenetelmät.	Käytä vain puhdistusaineita, jotka soveltuvat keraamiselle lasille, ja puhdistat keittotasoa vain kylmänä.
Simpukanmuotoiset säröt tai murtumat lasissa	Iskut tai tasolle putoava keittoastia, keittotarvikkeet tai muut kovat tai terävät esineet.	Älä kolhaise lasia keittämisen yhteydessä tai päästä esineitä putoamaan keittotasolle.
Naarmut, värjäytymät	Karkeapohjaiset keittoastiat tai keittoastian siirtäminen keittotasolla astiaa nostamatta.	Tarkasta astiat. Nosta keittoastiaa, kun siirrat sitä.
Naarmut	Suola, sokeri tai hiekka.	Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana.

Vaurio	Syy	Toimenpide
Laitteen vauriot	Keittäminen jäätyneellä keittoastialla.	Älä käytä jäätynyttä keittoastiaa.
Keittoastian tai laitteen vauriot	Keittäminen astia tyhjänä.	Älä aseta tyhjiä keittoastioita kuumalle keittoalueelle tai kuumenna astioita tyhjinä.
Lasivauriot	Sulanut materiaali kuumalla keittoalueella tai kuumat kattilankannet lasilla.	Älä laske leivinpaperia tai alumiinifoliota ja muoviasioita tai kattilankansia keittotasolle.
Ylikuumeneminen	Kuuma keittoastia ohjauspaneelin tai kehyksen päällä.	Älä aseta kuumia astioita näille alueille.

2.3 Laatikon alue

Noudata laatikon käyttöön liittyviä ohjeita.

HUOMIO!

Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Sokkelilaatikko voi vaurioitua.
 ▶ Älä sijoita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon.

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

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

3 Ympäristönsuojelu ja säästö

3.1 Pakkausmateriaalin hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätyskelpoisia.

- ▶ Hävitä yksittäiset osat lajiteltuina.

3.2 Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.
 ■ Jos et esilämmitä laitetta, säästät energiaa jopa 20 %.

Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia.

- Tällaiset kakkuvuoat ottavat lämpöä vastaan erityisen hyvin.

Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.

- Lämpö säilyy uunitilassa eikä laitteen tarvitse lämmitä lisää.

Paista useita ruokia suoraan peräjälkeen tai rinnakkain.

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

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

- Jälkilämpö riittää ruoan kypsennykseen valmiiksi.

Poista uunitilasta varusteet, joita ei tarvita.

- Tarpeettomia varusteosia ei tarvitse kuumentaa.

Anna pakastettujen ruokien sulaa ennen valmistamista.

- Ruokien sulatukseen tarvittava energia säästyy.

Huomautus:

Laite kuluttaa:

- käytössä näyttö päälle kytkettynä enint. 1 W
- käytössä näyttö pois päältä kytkettynä enint. 0,5 W

Energiansäästö

Laitteesi kuluttaa vähemmän sähköä, kun noudatat näitä ohjeita.

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

Käytä keittoastioita, joiden pohjan läpimitta vastaa keittoalueen läpimittaa.

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

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

Sulje kattilat sopivalla kannella.

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

Nosta kantta mahdollisimman harvoin.

- Kantta nostettaessa haihtuu runsaasti energiaa.

Käytä lasikantta.

- Lasikannen läpi näet kattilaan kantta nostamatta.

Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on tasainen pohja.

- Epätasaiset pohjat lisäävät energiankulutusta.

Käytä elintarvikemäärälle sopivaa keittoastiaa.

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

Kypsennä vähällä vedellä.

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

Kytke ajoissa pienemmälle tehoalueelle.

- Liian korkealla kypsennysteholla tuhlautuu energiaa.

4 Soveltuva keittoastia

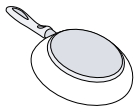
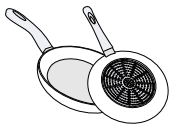
Induktiokäyttöön sopivassa keittoastiassa pitää olla ferromagneettinen pohja, siis magneetin pitää tarttua siihen. Pohjan pitää myös olla keittoalueen koon

mukainen. Jos keittoastiaa ei tunnisteta yhdellä keittoalueella, aseta astia halkaisijaltaan seuraavaksi pienemmälle keittoalueelle.

4.1 Keittoastioiden koko ja ominaisuudet

Jotta keittoastia voidaan tunnistaa oikein, ota huomioon keittoastian koko ja materiaali. Kaikkien keittoastioiden pohjan pitää olla täysin tasainen ja sileä.

Toiminnolla Keittoastiatesti voit tarkastaa, onko keittoastia sopiva käyttöön. Lisätietoja löydät kohdasta → "Keittoastiatesti", Sivun 16.

Keittoastia	Materiaalit	Ominaisuudet
Suolitelu keittoastia 	Ruostumatonta terästä oleva keittoastia, jossa on monikerroksinen ns. sandwich-rakenne, joka jakaa lämmön hyvin.	Tämä keittoastia jakaa lämmön tasaisesti, kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
	Ferromagneettinen keittoastia emaloitua terästä, valurautaa, tai erityinen ruostumattomasta teräksestä valmistettu induktioastia.	Tämä keittoastia kuumenee nopeasti ja varmistaa astian tunnistamisen.
Soveltuu  	Pohja ei ole täysin ferromagneettinen.	Jos ferromagneettisen alueen halkaisija on pienempi kuin keittoastian pohja, vain ferromagneettinen alue kuumenee. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti.
	Keittoastia, jossa alumiinipitoinen pohja.	Tämä pienentää ferromagneettista aluetta, jolloin keittoastiaan välittyy vähemmän tehoa. Tämä astia saatetaan tunnistaa vain riittämättömästi tai sitä ei tunnisteta lainkaan, jolloin se ei kuumene riittävästi.
Ei sovellu	Keittoastia tavallisesta ohuesta teräksestä, lasista, savesta, kuparista tai alumiinista.	

Huomautukset

- Älä käytä adapterilevyjä keittotason ja keittoastian välissä.
- Älä kuumenna tyhjää keittoastiaa äläkä käytä ohutpohjaista keittoastiaa, koska se voi kuumentua erittäin voimakkaasti.

5 Asennus ja liitäntä

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

5.1 Sähköliitäntä

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

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

Sähköliitännää koskevia tietoja asentajalle:

- Jos pistokkeeseen ei pääse asennuksen jälkeen käsiksi, asennukseen tarvitaan jokinapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: liesi on suoja-alueen I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Käytä laitteen liitännään tyyppiä H 05 VV-F johtoa tai muuta vastaavan arvoista johtoa.

Tärkeää tietoa sähköliitännästä

Varmista, että noudatat seuraavia ohjeita:

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

- Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- ▶ Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.

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

5.2 Laitteen asentaminen paikalleen

Aseta laite tasaiselle alustalle.
Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse.
Vaarana on ylikuumeneminen.

Viereiset kalusteet

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

Seinäkiinnitys

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

5.3 Laitteen irrotus

Irrota laite sähköverkosta.

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Kun laite irrotetaan sähköverkosta, liitännöihin voi muodostua jäännösjännitteitä.

- ▶ Laitteen saa liittää vain ammattiasentaja.

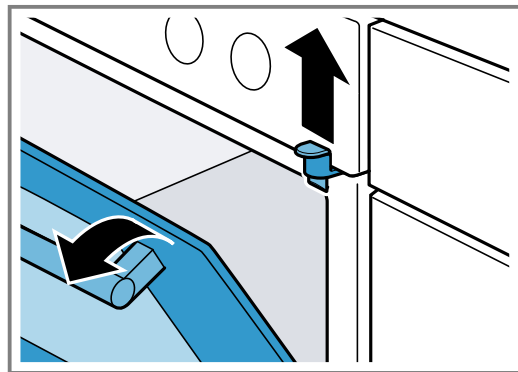
5.4 Luukun lukitsin

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

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

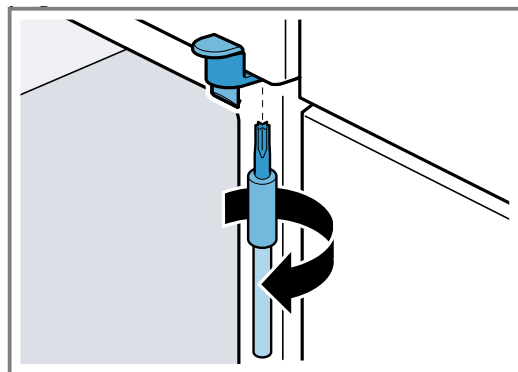
Laitteen luukun avaaminen

- ▶ Paina lukitsinta ylöspäin.



Luukun lukituksen poistaminen

1. Avaa uuninluukku.
→ "Laitteen luukun avaaminen", Sivu 8
2. Kierrä ruuvi irti ja poista luukun lukitsin.



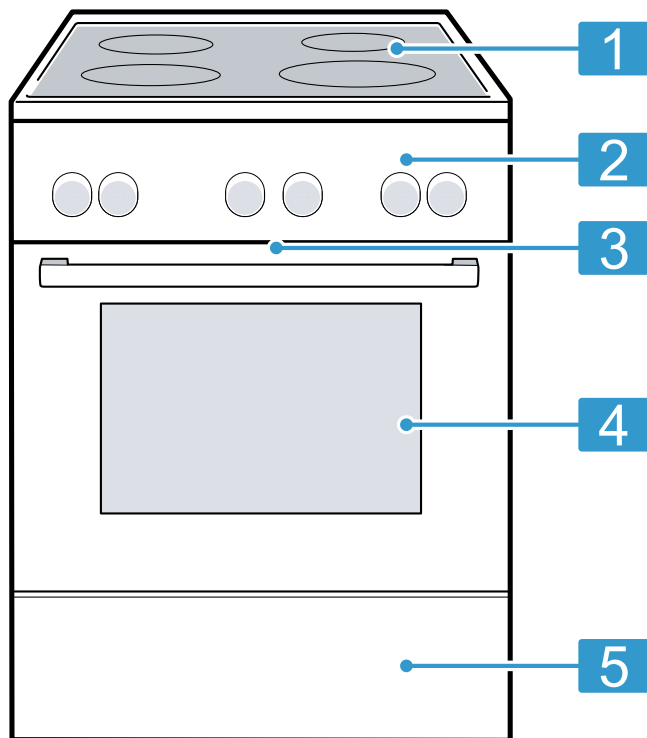
3. Sulje laitteen luukku.

6 Tutustuminen

6.1 Laitteen tiedot

Tästä löydät yleiskuvan laitteen osista.

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



	Selostus
1	Keittotaso
2	Valitsinkentät
3	Jäähdytyspuhallin ¹
4	Laitteen luukku
5	Sokkelilaatikko ¹

¹ Laitteen varustuksesta riippuen

6.2 Valitsinkentät

Käyttöpaneelin avulla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsimet

Valitsimilla asetetaan laitteen toiminnot ja nähdään tiedot sen käyttötilasta.

Valitsin	Selostus
Toimintovalitsin	Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot. Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta 0 sekä oikealle että vasemmalle. Toimintovalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina toimintovalitsinta nolla-asennossa 0. → "Uunitoiminnot ja muut toiminnot", Sivü 9
Lämpötilanvalitsin	Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnolle ja valitset asetukset muille toiminnoille. Lämpötilanvalitsinta voit kiertää nolla-asennosta ● vain oikealle vasteeseen saakka, ei sen yli. Lämpötilanvalitsin on laitetyypistä riippuen alas painettava. Kun haluat lukita tai vapauttaa valitsimen, paina lämpötilanvalitsinta nolla-asennossa ●. → "Lämpötila ja säästöarvot", Sivü 10
Keittoalueiden tehonvalitsimet	Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädetään yksittäisten keittoalueiden teho. Kunkin valitsimen yläpuolella oleva symboli näyttää, mikä keittoalue sillä säädetään.

Uunitoiminnot ja muut toiminnot

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

Symboli	Uunitoiminto	Käyttö ja toimintatapa
	3D-kiertoilma	Leivonta tai paistaminen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen kiertoilmakäytössä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.
	Kiertoilma Pehmeä	Valittujen ruokien hellävarainen kypsennys yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. Kypsentaaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Parhaiten soveltuvat lämpötilat 200 °C:een saakka.
	Pizzateho	Pizzan tai sellaisten ruokien valmistaminen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Alalämpö	Ruokien jälkikypsennys tai kypsennys vesihauteessa. Lämpö tulee alhaalta.
	Grilli, suuri pinta	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaaminen. Ruokien gratinointi. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Kiertoilmagrillaus	Lintujen, kokonaisten kalojen tai suurempien lihanpalojen paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
	Ylä-/alalämpö	Perinteinen leipominen tai paistaminen yhdellä tasolla. Tämä lämmitystapa sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen määrittämiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

Muut toiminnot

Tästä löydät yhteenvedon laitteen muista toiminnoista.

Symboli	Toiminto	Käyttö
	Nopea kuumennus	Uunitilan nopea esilämmitys ilman varusteita. → "Pikakuumennus", Sivu 17
	Uunilamppu	Uunitilan valo päällä ilman lämmitystä.

Lämpötila ja säätöarvot

Uunitoimintoja ja muita toimintoja varten on käytettävissä erilaisia asetuksia.

Symboli	Toiminto	Käyttö
●	Nolla-asento	Laite ei kuumene.
50 - 275	Lämpötila-alue	Uunitilan lämpötilan asettaminen °C.
1, 2, 3 tai I, II, III	Grillaustehot	Aseta grillaustehot laitemallista riippuen grillille, suuri pinta, tai grillille, pieni pinta. 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho

Kuumenemisen näyttö

Laitteen kuumeneminen näkyy näytössä.

Kun laite kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Merkkivalo sammuu kuennustaukojen ajaksi.

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran.

Huomautukset

- Kuumenemisen näyttö palaa myös, kun asetettuna on uunitilan valo ja lämpötila. Laite ei kuumene tällöin.

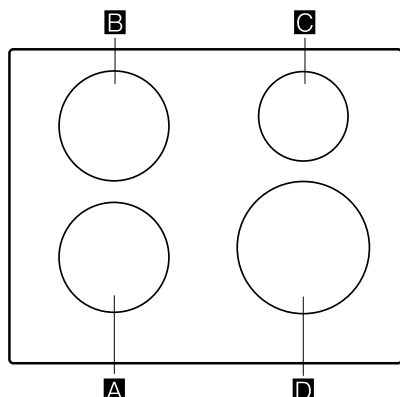
- Jos laitteessa on käytettävissä uunivalo toimintona ja asetettuna on lämpötila-arvo, kuumenemisen näyttö palaa myös. Laite ei kuumene tällöin.
- Termisen hitauden takia voi näytössä oleva lämpötila poiketa uunitilan todellisesta lämpötilasta.

Keittäminen induktiotekniikalla

Induktiotekniikan käyttö ruoanlaitossa tuo perinteisiin keittotasoihin verrattuna mukanaan joitakin muutoksia ja koko joukon etuja kuten ajansäästön keitettäessä ja

paistettaessa, energiansäästön sekä helpotusta hoitoon ja puhdistukseen. Myös lämmönhallinta on helpompaa, koska lämpö tuotetaan suoraan keittoastiassa.

Keittoalueiden jako

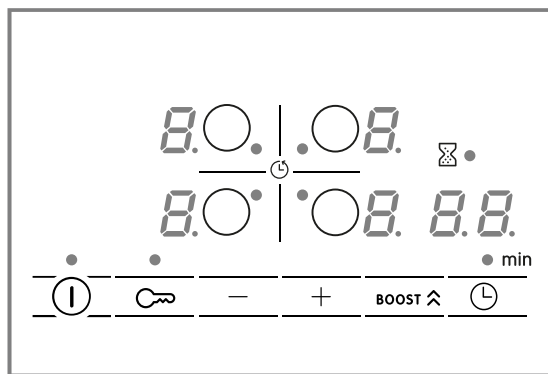


Ilmoitettu teho on mitattu normissa IEC/EN 60335-2-6 kuvatuilla standardikattiloilla. Teho voi vaihdella keittoastian koon tai materiaalin mukaan.

Keittoalue	Koko	Maksimiteho	
A / B	Ø 18 cm	Tehotaso 9	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
C	Ø 14,5 cm	Tehotaso 9	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
D	Ø 21 cm	Tehotaso 9	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat, kuten väri ja muoto, voivat poiketa kuvasta.



Kosketuskentät

Tunnistin	Toiminto
ⓘ	Pääkytkin
○	Keittoalueen valinta
-/+	Asetusten valitseminen
BOOST ^	PowerBoost
⌚	Aikatoiminnot
🔒	Lapsilukko

Näytöt

Näyttö	Toiminto
□	Käyttötila
1-9	Tehotasot
H/h	Jälkilämpö
b	PowerBoost
⌚	Aikatoiminnot

Kosketuskentät ja näytöt

Symbolia kosketettaessa aktivoituu kyseinen toiminto.

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

Keittoalue

Tarkasta ennen keittämisen aloittamista, sopiiko keittoastian koko keittoalueelle, jolla haluat keittää:

Alue	Keittoalueen tyyppi
○	Yksiosainen keittoalue

Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Älä kosketa keittoaluetta niin kauan kuin jälkilämmön näyttö palaa.

Näyttö	Merkitys
H	Keittoalue on kuuma.
h	Keittoalue on lämmin.

6.3 Uunitila

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä.

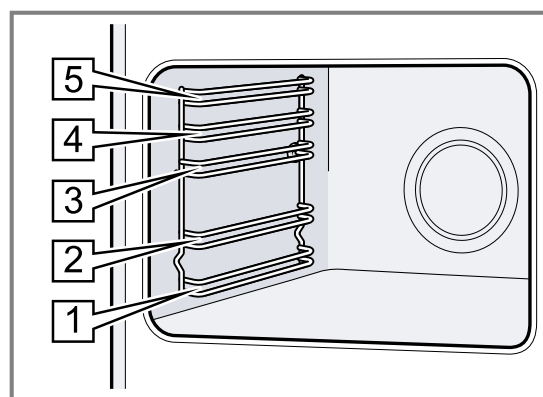
Ristikot

Uunitilassa oleville ristikoidille voit asettaa varusteet eri korkeuksille.

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Voit ottaa ristikot esimerkiksi puhdistusta varten pois paikoiltaan.

→ "Ristikot", Sivu 20



Itsepuhdistuvat pinnat

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla ja niiden pinta on

rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvaroiskeet ja hajottavat ne.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät puhdistu enää riittävästi käytön aikana, kuumenna uunitila tarkoituksella.

→ "Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 19

Jäähdytyspuhallin

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

HUOMIO!

Älä peitä laitteen luukun yläpuolella olevia tuuletusaukkoja. Laite ylikuumenee.

► Pidä tuuletusaukot vapaina.

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

Laitteen luukku

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

Kondenssivesi

Uunitilaan ja laitteen luukkuun voi muodostua kypsennyksen yhteydessä kondenssivettä.

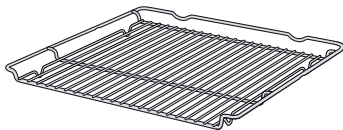
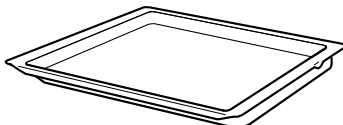
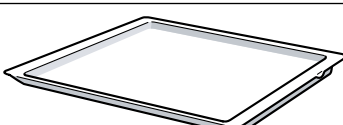
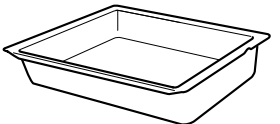
Kondenssivesi on normaalia, eikä se vaikuta laitteen toimintaan. Pyyhi kondenssivesi kypsennyksen jälkeen pois.

7 Varusteet

Käytä alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu laitettasi varten.

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

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

Lisätarvikkeet		Käyttö
Ritilä		- Leivontavuoat - Uunivuoat - Astia - Liha, esim. paistit tai grillipalat - Pakasteruoat
Uunipannu		- Mehukkaat kakut - Pikkuleivät - Leipä - Suurikokoiset paistit - Pakasteruoat - Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa.
Leivinpelti		- Piirakat pellillä - Sokerikakku yksinkertainen
Moussakapannu		- Paistokset kypsistä aineksista - Suurikokoiset paistit - Tippuvien nesteiden talteenotto, esim. rasva ritilällä grillattaessa.

7.1 Varusteiden käyttö

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

1. Työnnä varuste kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

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

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

7.2 Lisävarusteet

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

www.bosch-home.com

Varusteet ovat laitekohtaisia. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). Tiedot laitteeseesi sopivista varusteista löydät verkkokaupasta tai huoltopalvelusta.

8 Ennen ensimmäistä käyttöä

Tee asetukset ensikäyttöönottoa varten. Puhdista laite ja varusteet.

8.1 Laitteen puhdistaminen ennen ensimmäistä käyttöä

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

- Poista uunitilasta varusteet ja pakkausmateriaalijäämät kuten esimerkiksi styroksipallot.
- Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla.
- Tuuleta huonetta niin kauan kuin laite kuumenee.

- Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
→ "Käytön perusteet", Sivu 16

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

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

9 Keittoalueen käyttö

Tästä löydät tärkeimmät tiedot keittoalueen käytöstä.

9.1 Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä

- Kytke keittotaso päälle ja pois päältä pääkytkimellä .
- Keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun kaikki keittoalueet ovat yli 20 sekuntia pois päältä.

ReStart

- Jos kytket laitteen uudelleen päälle 4 sekunnin kuluessa sen pois päältä kytkemisestä, keittotaso kytkeytyy käyttöön edellisillä asetuksilla.

9.2 Keittoalueiden säätäminen

Valitse haluamasi valittavissa oleva tehotaso koskettamalla **+** tai **-**.

Jokaisella tehotasolla on välitaso. Se on merkitty pisteellä.

Tehotaso	
	Pienin teho
	Suurin teho

Huomautukset

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

Keittoalueen ja tehotason valinta

- Valitse keittoalue näppäämällä .
- Valitse seuraavien 10 sekunnin aikana tehotaso:
 - Näppää **+** hakeaksesi tehotason  näyttöön.

- Näppää **-** hakeaksesi tehotason  näyttöön.
- Tehotaso on asetettu.

Huomautus: Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai kattila ei sovellu käyttöön, valittu tehotaso vilkkuu. Keittoalue kytkeytyy tietyn ajan kuluttua pois päältä.

QuickStart

- Jos asetat keittoastian ennen päälle kytkemistä keittotasolle, laite tunnistaa päälle kytkettäessä astian, ja kyseinen keittoalue valitaan automaattisesti. Valitse sen jälkeen seuraavien 20 sekunnin aikana tehotaso, muutoin keittotaso kytkeytyy pois päältä.

Tehotason muuttaminen ja keittoalueen kytkeminen pois päältä

- Valitse keittoalue.
- Napauta **+** tai **-**, kunnes näyttöön tulee haluamasi tehotaso. Kytke keittoalue pois päältä asettamalla .

Keittoalueen kytkeminen nopeasti pois päältä

Kosketa keittoalueen symbolia 3 sekunnin ajan. Keittoalue kytkeytyy pois päältä.

9.3 Suosituksia keittämiseen

Taulukosta löytyvät tiedot eri elintarvikkeille sopivista tehoasteista (). Kypsennysaika ( min) voi vaihdella elintarvikkeen tyyppin, painon, paksuuden ja laadun mukaan. Kun haluat esilämmitää, aseta tehoaste 8 - 9.

		 min
Sulatus		
Voi, hunaja, liivate	1 - 2	-
¹ Ilman kantta		
² Käännä usein		

	⏏	⌚ min
Lämmittäminen ja lämpimänäpito		
Ruokamakkarat ¹	3 - 4	-
Sulatus ja lämmittäminen		
Pinaatti, pakastettu	3 - 4	15 - 25
Kypsennys alle kiehumapisteessä		
Perunapyörykät ¹	4. - 5.	20 - 30
Vispatut kastikkeet, esim. béarnaise-, hollandaisekastike	3 - 4	8 - 12
Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus		
Riisi, kaksinkertaisessa vesimäärässä	2. - 3.	15 - 30
Kuoriperunat	4. - 5.	25 - 35
Nuudelit ¹	6 - 7	6 - 10
Keitot	3. - 4.	15 - 60
Vihannekset	2. - 3.	10 - 20
Pataruoka painekattilassa	4. - 5.	-
Haudutus		
Patapaisti	4 - 5	60 - 100
Gulassi	3 - 4	50 - 60

¹ Ilman kantta² Käännä usein

	⏏	⌚ min
Haudutus/paistaminen vähässä rasvassa ¹		
Leike, paneroimaton tai paneroitu	6 - 7	6 - 10
Pihvi, 3 cm paksu	7 - 8	8 - 12
Linnunrinta, 2 cm paksu ²	5 - 6	10 - 20
Hampurilaispihvi, 2 cm paksu ²	6 - 7	10 - 20
Kala ja kalafilee, paneroitu	6 - 7	8 - 20
Katkaravut	7 - 8	4 - 10
Tuoreiden vihannesten ja sienten paistaminen nopeasti rasvassa	7 - 8	10 - 20
Pakasteruoat, esim. pannuruoat	6 - 7	6 - 10
Munakas, paista yksitellen	3. - 4.	3 - 10
Friteeraus, 150-200 g per annos 1-2 litrassa öljyä, friteeraa annoksina ¹		
Pakasteet, esim. ranskanperunat, kananugetit	8 - 9	-
Vihannekset, sienet, paneroidut, taikinakuoressa tai tempurassa	6 - 7	-
Pienleivonnaiset, esim. hillomunkit/berliinimunkit, hedelmät taikinakuoressa	4 - 5	-

¹ Ilman kantta² Käännä usein

10 Aikatoiminnot

Keittotasossa on erilaisia toimintoja kypsennysajan asettamista varten:

- Poiskytkentäajastin
- Hälytin

10.1 Poiskytkentäajastin

Tällä toiminnolla voidaan ohjelmoida kypsennysaika keittoalueelle ja kytkeä se automaattisesti pois päältä asetetun ajan kuluttua loppuun.

Kypsennysajan ohjelmointi

1. Napauta ⏏.
- ✓ Keittoalueen näyttö • palaa.
2. Valitse kypsennysaika valitsemalla + tai -.
- ✓ Aika alkaa kulua.

Huomautus: Voit asettaa kaikille keittoalueille automaattisesti saman kypsennysajan. Lisätietoja löydät kohdasta → "Perusasetukset", Sivu 15.

Kypsennysajan muuttaminen tai poistaminen

1. Valitse keittoalue.

2. Napauta ⏏.

3. Muuta kypsennysaika napauttamalla symbolia + tai - tai aseta aika arvoon 00.

10.2 Hälytin

Tällä toiminnolla voidaan aktivoida hälytin 0 - 99 minuutiksi. Tämä toiminto on riippumaton keittoalueista ja muista asetuksista. Toiminto ei kytke keittoalueita automaattisesti pois päältä.

Minuuttikellon säätäminen

1. Valitse keittoalue ja napauta kaksi kertaa ⏏.
- ✓ • symbolin ⌚ vieressä palaa.
2. Valitse haluamasi aika valitsemalla + tai -.
- ✓ Aika kuluu.

Hälyttimen käyntiajan muuttaminen tai poistaminen

1. Kosketa useita kertoja symbolia ⏏, kunnes näyttö • symbolin ⌚ vieressä palaa.
2. Muuta kypsennysaika napauttamalla symbolia + tai - tai aseta aika arvoon 00.

11 PowerBoost

Tällä toiminnolla voidaan kuumentaa suuremmat vesimäärät nopeammin kuin tehoalueella **5**. Tämä toiminto on käytettävissä kaikille keittoalueelle, jos mikään muu keittoalue ei ole käytössä.

Muutoin tehoalueen näytössä vilkkuu **b** ja **5**. Kytke päälle tai pois päältä painamalla **BOOST** .

12 Lapsilukko

Keittotasossa on lapsilukko. Tällä varmistetaan, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle. Jotta voit kytkeä toiminnon päälle, kytke keittotaso pois päältä.

Kytetään päälle tai pois päältä koskettamalla valitsinta  4 sekunnin ajan. Jos haluat aktivoida lapsilukon automaattisesti aina, kun keittotaso kytetään pois päältä, katso lisäohjeet kohdasta Perusasetukset → *Sivu 15*.

13 Perusasetukset

Voit säätää laitteen perusasetukset tarpeidesi mukaisiksi.

13.1 Yhteenvedo perusasetuksista

Näyttö	Asetus	Arvo
 1	Lapsilukko	 - Manuaalisesti. ¹  - Automaattisesti.  - Kytetty pois päältä.
 2	Äänimerkit	 - Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki on kytetty pois päältä.  - Vain virhetoiminnon äänimerkki on päällä.  - Vain vahvistuksen äänimerkki on päällä.  - Kaikki äänimerkit ovat päällä ¹ .
 5	Keittoalueiden automaattinen sammutus.	 - sammutettu. ¹  - 01-99 - Minuutit automaattiseen pois päältä kytkeytymiseen.
 6	Ajastimen käyntiajan päättymisäänimerkin kesto	 - 10 sekuntia ¹  - 30 sekuntia  - 1 minuutti
 7	Tehonrajoitus Tällä toiminnolla voidaan keittotason kokonaisteho rajoittaa tarvittaessa kulloisenkin sähköliitännän vaatimusten mukaan. Käytettävissä olevat asetukset riippuvat keittotason maksimitehosta. Tarkat tiedot löydät tyyppikilvestä. Kun toiminto on aktiivinen ja keittotaso saavuttaa asetetun tehorajan, näytössä näkyy  , etkä voi valita suurempaa tehotasoa.	 - Kytetty pois päältä. Keittotason maksimiteho ¹ .  - 1000 W. Pienin teho.  - 1500 W. ...  - 3000 W. Suositus 13 ampeerille.  - 3500 W. Suositus 16 ampeerille.  - 4000 W.  - 4500 W. Suositus 20 ampeerille. ...  - Keittotason maksimiteho.
 9	Keittoalueen valinta-aika	 - Rajoittamaton: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen ilman, että valitset sen uudelleen. ¹  - Rajoitettu: voit säätää viimeksi valitun keittoalueen 10 sekunnin kuluessa valinnasta. Sen jälkeen keittoalue on valittava uudelleen ennen säätämistä.
 12	Keittoastiatesti Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun.	 - Ei sovellu.  - Ei optimaalinen.  - Soveltuu.

¹ Tehdasasetus

Näyttö	Asetus	Arvo
☐ 23	Tehonrajoituksen automaattinen hallinta	☐ Deaktivoitu: ei näytä tehonrajoitusta, paitsi jos ☐ 7 on aktivoitu. ¹ / - Kytetty päälle: näyttää aina tehonrajoituksen.
☐ ☐	Palautus tehdasasetuksiin	☐ - Yksilölliset asetukset ¹ . / - Tehdasasetukset.

¹ Tehdasasetus

13.2 Siirtyminen perusasetuksiin

Vaatus: Keittotason pitää olla pois päältä.

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

Tuotetiedot	Näyttö
Tekninen huoltopalvelu (TK)	☐ 1
Sarjanumero	Fd
Sarjanumero 1	02.
Sarjanumero 2	0.5

- ✓ Ensimmäiset neljä näyttöä ilmaisevat tuotetiedot. Napauta symbolia + tai -, jotta saat näyttöön yksittäiset näytöt.

3. Siirry perusasetuksiin koskettamalla symbolia ☐.
- ✓ ☐ ja / palavat vuorotellen, sekä ☐ ennakkoasetettuna arvona.
4. Kosketa symbolia ☐ toistuvasti niin pitkään, kunnes haluamasi asetus ilmestyy näyttöön.
5. Valitse haluamasi arvo valitsemalla + tai -.
6. Kosketa symbolia ☐ 4 sekunnin ajan.
- ✓ Asetukset on tallennettu muistiin.

13.3 Poistuminen perusasetuksista

- Poistu perusasetuksista ja kytke keittotaso pois päältä koskettamalla symbolia ①.

14 Keittoastiatesti

Keittoastian laadulla on suuri vaikutus keittämisen prosessin nopeuteen ja tulokseen. Tällä toiminnolla voit tarkastaa keittoastian laadun. Varmista ennen tarkastusta, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa käytetyn keittoalueen halkaisijaa. Toiminto saadaan käyttöön perusasetusten kautta.
→ Sivu 15

14.1 Menettelytapa keittoastian tarkastamiseksi

1. Aseta huoneenlämpöinen keittoastia, jossa on n. 200 ml vettä, keskelle keittoaluetta, joka sopii parhaiten astian pohjan halkaisijaan.
2. Hae perusasetukset näyttöön ja valitse ☐ 1 2.
3. Napauta + tai -. Keittoalueella vilkkuu näyttö -.
✓ Toiminto on aktivoitu.
✓ Tulos ilmestyy 20 sekunnin kuluttua keittoalueiden näyttöön.

14.2 Tuloksen tarkastaminen

Seuraavasta taulukosta voit tarkastaa keittämisen laadun ja nopeuden tuloksen:

Tulos	
☐	Keittoastia ei sovellu keittoalueelle eikä se sen tähden lämpene. ¹
/	Keittotia lämpenee odotettua hitaammin eikä keittäminen sujuu optimaalisesti. ¹
2	Keittoastia lämpenee asianmukaisesti ja keittäminen onnistuu kunnolla.

¹ Jos käytettävissä on pienempi keittoalue, aseta astia tälle keittoalueelle.

Aktivoi toiminto koskettamalla symbolia + tai -.

15 Käytön perusteet

15.1 Laitteen kytkeminen päälle

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

15.2 Laitteen kytkeminen pois päältä

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

15.3 Uunitoiminto ja lämpötila

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
3. Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

Ohje: Ruokaan parhaiten sopivan uunitoiminnon löydät uunitoimintojen kuvauksesta.

Uunitoiminnon muuttaminen

Voit muuttaa uunitoimintoa milloin tahansa.

- Aseta toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

Lämpötilan muuttaminen

Voit muuttaa lämpötilaa milloin tahansa.

- Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.

16 Pikakuumennus

Kun haluat säästää aikaa, voit lyhentää kuumennusaikaa pikakuumennustoiminnolla. Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

Käytä pikakuumennuksen jälkeen mieluiten seuraavia uunitoimintoja:

- 3D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 

16.1 Pikakuumennuksen kytkeminen käyttöön

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

1. Aseta pikakuumennus  toimintovalitsimella.
2. Aseta haluamasi lämpötila lämpötilanvalitsimella.
- ✓ Pikakuumennus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
- ✓ Kun pikakuumennus päättyy, kuumenemisen näyttö sammuu.
3. Aseta sopiva uunitoiminto toimintovalitsimella.
4. Laita ruoka uuniin.

17 Puhdistus ja hoito

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

17.1 Puhdistusaine

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

- Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.

HUOMIO!

Sopimattomat puhdistusaineet vaurioittavat laitteen pintoja.

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

Lämpimään uuniin käytetty uuninpuhdistusaine vaurioittaa emalia.

- Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin.
 - Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.
- Uusiin sieniliinoiniin jää valmistuksessa jäämiä.
- Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Soveltuvat puhdistusaineet

Käytä laitteen eri pinnoille vain tarkoitukseen soveltuvia puhdistusaineita.

Noudata laitteen puhdistusta koskevaa ohjetta.
→ "Laitteen puhdistus", Sivu 19

Laite

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Teräs	■ Kuuma astianpesuaineliuos ■ Teräksen erikoishoitoaine lämpimille pinnoille	Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat teräspinnoilta heti, jotta vältät korroosion. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros teräksen hoitoainetta.
Emali, muovi, lakatut, tai painokuvioidut pinnat esim. ohjauspaneeli	■ Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Nupit	■ Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä irrota tai hankaa.

Pinta	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Keittotaso keraamista lasia	Keraamisen lasin puhdistusaine	Noudata puhdistusaineen pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. Poista runsas lika puhdistuslastalla.
Sokkelilaatikko	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla.

Laitteen luukku

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä puhdistuslastaa tai teräsvillaa. Ohje: Irrota luukun lasit, kun haluat puhdistaa ne perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 21
Luukun etulevy	- Terästä: Ruostumattoman teräksen puhdistusaine - Muovia: Kuuma astianpesuaineliuos	Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. Ohje: Irrota luukun ylempi etulevy, kun haluat puhdistaa sen perusteellisesti. → "Laitteen luukku", Sivu 21
Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos	Poista kalkinpoistoaine heti luukun kahvasta, jotta vältät vaikeasti poistettavat tahrat.
Luukun tiiviste	Kuuma astianpesuaineliuos	Älä irrota tai hankaa.
Luukun lukitsin	Kuuma astianpesuaineliuos	Puhdista talousliinalla. Irrota lapsilukko puhdistusta varten. → "Luukun lukitsin", Sivu 8

Uunitila

Alue	Soveltuvat puhdistusaineet	Huomautuksia
Emaloidut pinnat	- Kuuma astianpesuaineliuos - Etikkavesi - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Huomautukset - Emali palaa korkeissa lämpötiloissa kiinni pintaan, jolloin muodostuu vähäisiä värjeroja. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. - Ohuiden leivinpeltien reunoja ei voida täysin emaloida ja ne voivat olla karkeita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa. - Elintarvikejäämistä jää valkoinen kerros emalipinnoille. Kerros on terveydelle vaaratonta. Se ei vaikuta laitteen toimintaan. Voit poistaa kerroksen sitruunahapolla.
Itsepuhdistuvat pinnat	-	Noudata itsepuhdistuvien pintojen koskevaa ohjetta. → "Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus", Sivu 19
Uunilampun suojus	Kuuma astianpesuaineliuos	Käytä pinttyneseen likaun uuninpuhdistusainetta.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Ohje: Ota ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. → "Ristikot", Sivu 20
Varusteet	- Kuuma astianpesuaineliuos - Uuninpuhdistusaine	Liota pinttynyt lika ja käytä harjaa tai teräsvillaa. Emaloidut varusteet voidaan pestä astianpesukoneessa.

17.2 Laitteen puhdistus

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

VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

VAROITUS – Tulipalovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä palamaan.

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

Vaatus: Noudata puhdistusaineita koskevia ohjeita.
→ "Puhdistusaine", Sivu 17

1. Puhdista laite kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.
 - Eräisiin pintoihin voit käyttää vaihtoehtoisia puhdistusaineita.
→ "Soveltuvat puhdistusaineet", Sivu 17
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

17.3 Valitsimien puhdistus

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun.

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

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

17.4 Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on itsepuhdistuva. Uunitilan itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaaisella keramiikalla ja niiden pinta on rosainen. Kun laite on käytössä, itsepuhdistuvat pinnat imevät itseensä paistamisesta tai grillauksesta syntyvät rasvaroiskeet ja hajottavat ne. Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät puhdistu enää riittävästi käytön aikana, kuumenna uunitila tarkoituksella.

HUOMIO!

Jos itsepuhdistuvia pintoja ei puhdisteta säännöllisesti, pintoihin voi tulla vaurioita.

- ▶ Jos itsepuhdistuvilla pinnoilla näkyy tummia laikkuja, kuumenna uunitila.
- ▶ Älä käytä uuninpuhdistusainetta tai hankaavia puhdistusvälineitä. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa itsepuhdistuville pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa.

1. Poista varusteet ja astiat uunista.
2. Irrota ristikot ja poista ne uunista.
→ "Ristikot", Sivu 20

3. Poista karkea lika astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla:
 - sileiltä emalipinnoilta
 - laitteen luukun sisäpuolelta
 - uunilampun lasisuojuksesta
 Siten vältät vaikeasti puhdistettavat tahrat.
4. Poista kaikki esineet uunitilasta. Uunitilan pitää olla tyhjä.
5. Aseta toimintovalitsimella **3D-kiertoilma**.
6. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.
- ✓ Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.
7. Kytke laite 1 tunnin kuluttua pois päältä.
8. Kun laite on jäähtynyt kunnolla, pyyhi uunitila kostealla liinalla.
Huomautus: Itsepuhdistuville pinnoille voi muodostua punertavia täpliä. Ne eivät ole korroosiota, vaan jäämiä suolapitoisista ruoista. Itsepuhdistuva pinnoite ei hajota esimerkiksi ruoka-aineissa olevaa sokeria ja valkuaista, ja ne voivat liimautua pinnalle. Nämä tahrat eivät ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.
9. Asenna ristikot paikoilleen.
→ "Ristikot", Sivu 20

17.5 Mahdolliset tahrat

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

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

17.6 Keittotason puhdistus

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

Vaatus: Keittotason pitää olla kylmä.

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

17.7 Keittotason kehysen puhdistus

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

Huomautus: Älä käytä puhdistuslastaa.

1. Puhdista keittotason kehys kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla. Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.
2. Kuivaa pehmeällä liinalla.

18 Puhdistusavustin

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

18.1 Puhdistusavustimen asettaminen

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi.

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Vaatus: Uunitilan pitää olla kokonaan jäähtynyt.

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Sekoita 0,4 litraa vettä tilkka astianpesuainetta ja kaada liuos uunitilan pohjalle. Älä käytä tislattua vettä.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto **Alalämpö** .
4. Aseta lämpötilanvalitsimella 80 °C.
5. Kytke laite päälle 4 minuutiksi.
6. Kytke laite 4 minuutin kuluttua pois päältä ja anna uunitilan jäähtyä n. 20 minuuttia.

18.2 Uunitilan puhdistaminen käytön jälkeen

HUOMIO!

Jos uunitila pysyy liian kauan kosteana, siihen muodostuu korroosiota.

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

Vaatus: Uunitila on jäähtynyt.

1. Avaa laitteen luukku ja poista jäännösvesi imukykyisellä sieniliinalla.
2. Puhdista uunitilan sileät pinnat talousliinalla tai pehmeällä harjalla. Pinttyneet jäät voit poistaa teräslankapesimellä.
3. Poista kalkkijuovat etikalla kostutetulla liinalla. Pyyhi lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla, myös luukun tiivisteiden alta.
4. Kun uunitila on riittävän puhdas:
 - Avaa laitteen luukku lepoasentoon, noin 30°, ja jätä se noin 1 tunniksi auki, jotta uunitila kuivuu.
 - Jos haluat kuivata uunitilan nopeammin, kuumenna laitetta luukku avoimena n. 5 minuuttia uunitoiminnolla **3D-kiertoilma**  ja lämpötilassa 50 °C.

19 Ristikot

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan ristikoiden ja uunitilan perusteellista varten.

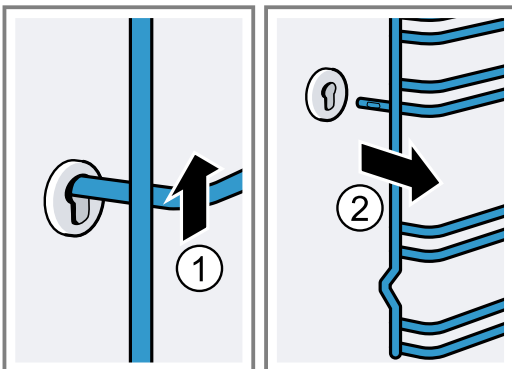
19.1 Ristikoiden irrotus

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

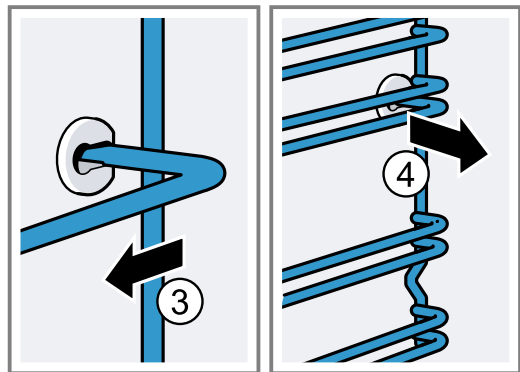
Ristikot voivat olla kuumia.

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

1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin ja irrota ristikko.

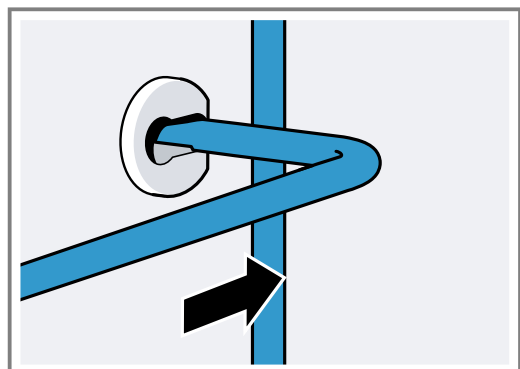


2. Paina sen jälkeen koko ristikkoa eteenpäin ja ota se pois paikaltaan.

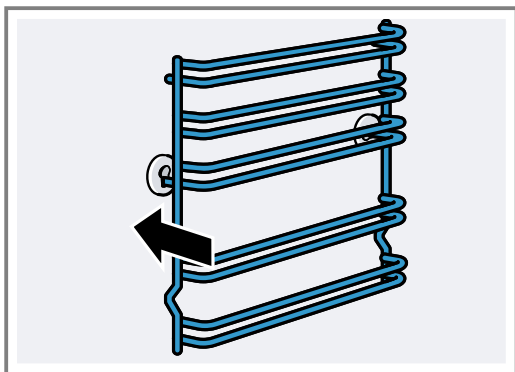


19.2 Ristikoiden asennus

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



2. ja kiinnitä etummaiseen holkkiin.



Ristikot sopivat oikealle ja vasemmalle.
Kannatinkorkeudet 1 ja 2 ovat alhaalla,
kannatinkorkeudet 3, 4 ja 5 ylhäällä.

20 Laitteen luukku

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

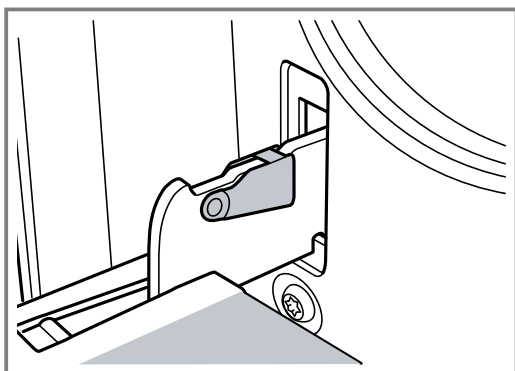
20.1 Luukun saranat

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

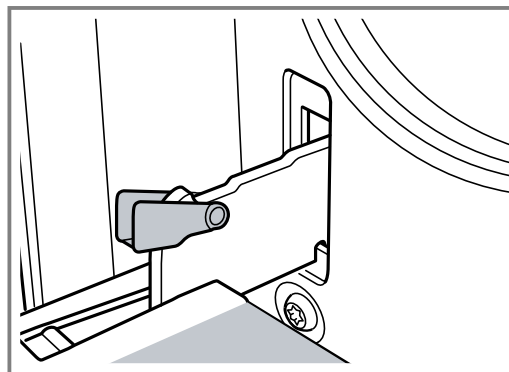
- Kun avaat laitteen luukun, varmista, että lukitsinvivut ovat kokonaan kiinni tai kokonaan auki.

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



Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

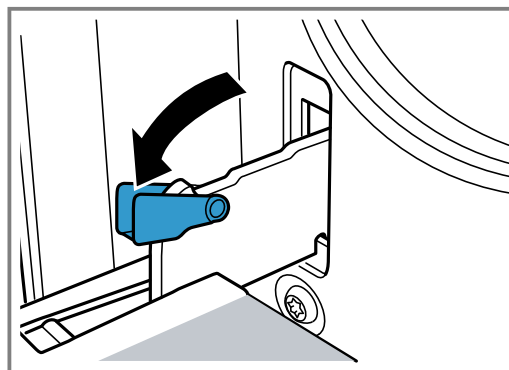
2. Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten, saranat on lukittu.



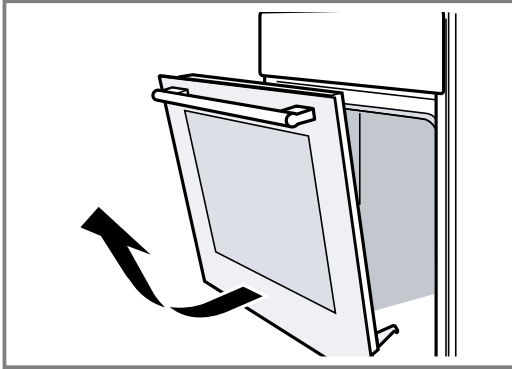
Saranat eivät voi napsahtaa kiinni.

20.2 Laitteen luukun irrotus

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



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



20.3 Luukun lasien irrotus

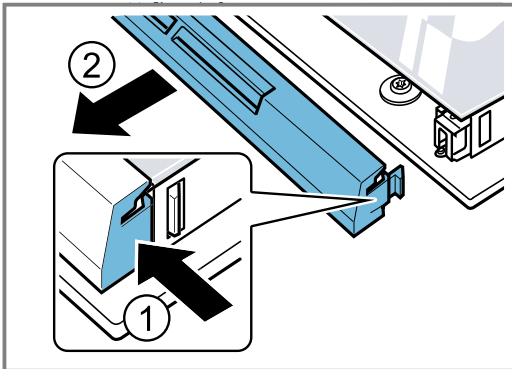
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

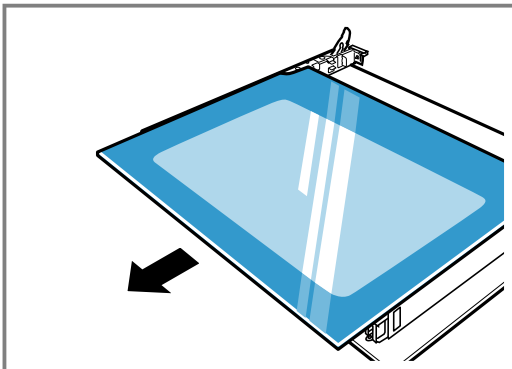
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä.

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

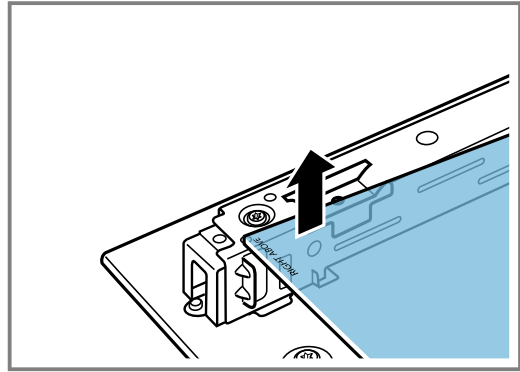
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan.
→ "Laitteen luukun irrotus", Sivu 21
2. Aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
3. Irrota uuninluukun ylempi suojus painamalla kieleke vasemmalla ja oikealla sormilla sisään. Vedä suojus ulos ja ota se pois paikaltaan.



4. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan.



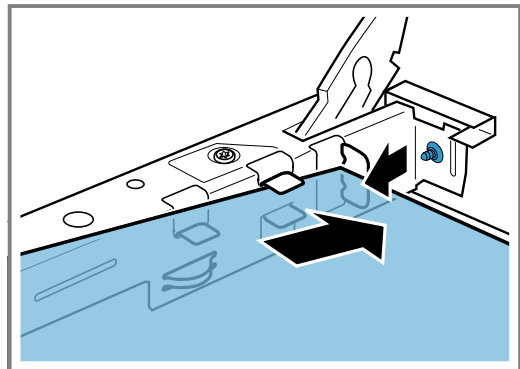
5. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan.



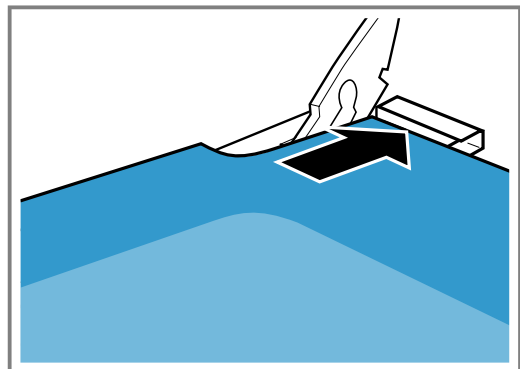
20.4 Luukun lasien asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla oleva teksti "Right above" ei ole ylösalaisin.

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen.



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



Ohjaa lasi molempiin alareunassa oleviin aukkoihin. Lasin sileän pinnan pitää olla ulospäin.

3. Aseta uuninluukun yläosassa oleva suojus paikalleen ja paina suojus kiinni. Kielekkeiden pitää lukittua paikoilleen molemmilla sivuilla.
4. Asenna uuninluukku paikalleen.
→ "Laitteen luukun asennus", Sivu 23

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

20.5 Laitteen luukun asennus

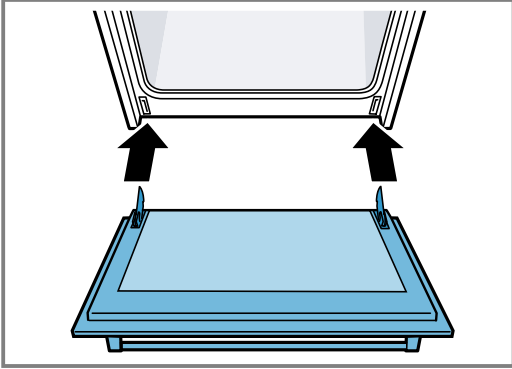
Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

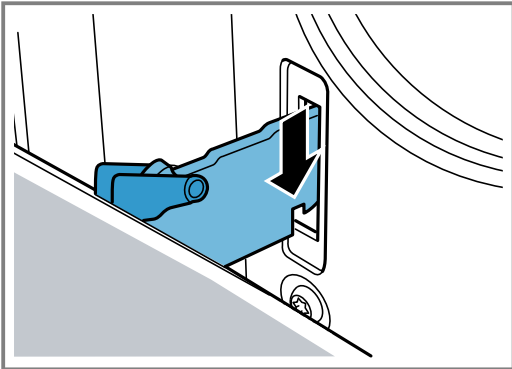
Uuninluukku voi pudota tahattomasti pois paikaltaan tai sarananapsahtaa yllättäen kiinni.

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

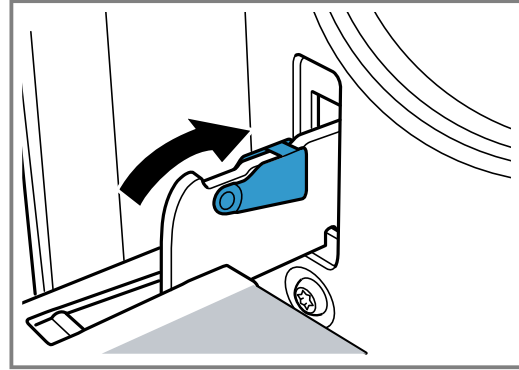
1. Varmista uuninluukkua asentaessasi, että asetat molemmat saranat avautumissuuntaan.



2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla.



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni.



4. Sulje laitteen luukku.

20.6 Luukun lisäsuoja

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

VAROITUS – Palovammavaara!

Kun kypsennysaika on pitkä, uuninluukku voi kuumentua erittäin kuumaksi.

- ▶ Valvo pikkulasten toimia, kun uuni on käytössä.

21 Toimintahäiriöiden korjaaminen

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

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

VAROITUS – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

- ▶ Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.

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

VAROITUS – Tulipalovaara!

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

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

21.1 Toimintahäiriöt

Vika	Syy ja vianhaku
Laite ei toimi.	Verkkojohdon pistoke ei ole liitetty. ► Liitä laite sähköverkkoon.
	Sulake on palanut. ► Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.
	Virransaanti on katkennut. ► Tarkista, toimivatko huoneen valot tai muut huoneessa olevat laitteet.

21.2 Huomautukset näyttöruudussa

Vika	Syy ja vianhaku
Mikään näyttö ei pala.	Virransaanti on keskeytynyt. ► Tarkasta muiden sähkölaitteiden avulla, onko kyseessä sähkökatko. Laitetta ei ole liitetty liitäntäkaavion mukaan. ► Liitä laite liitäntäkaavion mukaan.
	Häiriö elektroniikassa ► Jos et saa poistettua häiriötä, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun.
Näytöt vilkkuvat.	Ohjauspaneeli on kostea tai jokin esine peittää sen. ► Kuivaa ohjauspaneeli tai poista esine.
Näyttö - vilkkuu keittoalueiden näytöissä.	Elektroniikassa on ilmennyt häiriö. ► Kuittaa häiriö peittämällä ohjauspaneeli hetkeksi kädellä.
<i>F2, F4</i>	Elektroniikka on ylikuumentunut ja yksi keittoalue tai kaikki keittoalueet ovat kytkeytyneet pois päältä. ► Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi. Kosketa sitten jotain ohjauspaneelin valitsinta.
<i>F5</i> + tehoaste ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Elektroniikka voi sen tähden ylikuumentua. ► Poista keittoastia. Virheilmoitus sammuu hetken kuluttua. Voit jatkaa keittämistä.
<i>F5</i> ja äänimerkki	Ohjauspaneelin alueella on kuuma keittoastia. Keittoalue on kytkeytynyt elektroniikan suojaamiseksi pois päältä. ► Poista keittoastia. Odota muutama sekunti. Paina mitä tahansa painiketta. Kun häiriöviesti sammuu, voit jatkaa keittämistä.
<i>F1/F6</i>	Keittoalue ylikuumeni ja kytkeytyi työtason suojaamiseksi pois päältä. ► Odota, kunnes elektroniikka on jäähtynyt riittävästi, ja kytke keittoalue sitten uudelleen päälle.
<i>F8</i>	Keittoalue on ollut käytössä pidemmän aikaa ja keskeytyksettä. ► Automaattinen turvakatkaisu on aktivoitunut. Kytke näyttö pois päältä koskettamalla jotain symbolia, jotta voit säätää keittoalueen uudelleen.
<i>E 9000/E9010</i>	Käyttöjännite on virheellinen ja se on tavanomaisen käyttöalueen ulkopuolella. ► Ota yhteys sähköyhtiöön.

21.3 Varoitushuomautukset

Huomautukset

- Jos näyttöön ilmestyy *E*, pidä kyseisen keittoalueen tunnistin painettuna ja lue häiriökoodi.
- Jos häiriökoodia ei ole mainittu taulukossa, irrota keittotaso sähköverkosta, odota 30 sekuntia ja liitä keittotaso uudelleen sähköverkkoon. Jos viesti ilmestyy uudelleen näyttöön, ota yhteys tekniseen huoltopalveluun ja mainitse tarkka häiriökoodi.
- Jos häiriö ilmenee, laite ei kytkeydy valmiustilaan.
- Keittotaso voi laskea tehotasoa väliaikaisesti laitteen elektronisten rakenneosien suojaamiseksi ylikuumenemiselta tai virtasykäyksiltä.

21.4 Laitteen normaalit äänet

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

21.5 Uunilampun vaihto

Kun uunivalo ei pala, vaihda uunilamppu.

Huomautus: Kuumuutta kestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä

lamppuja. Tartu uusiin halogeenilamppuihin vain puhtaalla, kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää.

⚠ VAROITUS – Palovammavaara!

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

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

⚠ VAROITUS – Sähköiskun vaara!

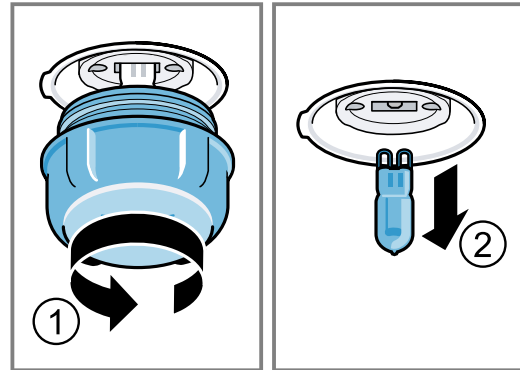
Lamppua vaihdettaessa on lampunkannan liittimissä jännite.

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

Vaatimukset

- Laite on kytketty irti sähköverkosta.
- Uunitila on jäähtynyt.
- Käytettävissä on uusi halogeenilamppu vaihtoa varten.

1. Laita uuniin vahinkojen välttämiseksi astiapypyhe.
2. Irrota lasisuojaus vasemmalle kiertäen.
3. Vedä halogeenilamppu pois paikaltaan, älä kierrä lampua.



4. Aseta uusi halogeenilamppu paikalleen ja paina kiinteästi kantaan. Kiinnitä huomio tappien paikkaan.
5. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas paikalleen.
6. Kierrä lasisuojaus paikalleen.
7. Poista astiapypyhe uunitilasta.
8. Liitä laite sähköverkkoon.

22 Kuljetus ja hävittäminen

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

22.1 Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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

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



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

22.2 Laitteen kuljettaminen

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

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

Jos alkuperäispakkausta ei enää ole

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

23 Huoltopalvelu

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

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

Huomautus: Huoltopalvelu on valmistajan takuun puitteissa maksuton.

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

Kun otat yhteyden huoltopalveluun, tarvitset laitteen mallinumeron (E-Nr.) ja valmistusnumeron (FD).

Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme. Tuote sisältää energiatehokkuusluokkaan G kuuluvan valonlähteen.

23.1 Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD)

Mallinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD) on merkitty koneen tyyppikilpeen. Tyyppikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun. Merkitse laitteen tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumero muistiin, niin löydät ne taas nopeasti.

24 Näin onnistut

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

24.1 Toimi näin

Huomautus:

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

- → "Turvallisuus", Sivu 2
- → "Energiansäästö", Sivu 6
- → "Esinevahinkojen välttäminen", Sivu 5

1. Valitse ruokien listalta sopiva ruoka.

Huomautus: Jos et löydä juuri tiettyä ruokaa tai käyttötappaa, jonka haluat valmistaa tai jota haluat käyttää, käytä ohjeena samantapaista ruokaa.

2. Poista varusteet uunitilasta.
3. Valitse tarkoitukseen sopiva astia ja varuste. Käytä astiaa ja varustetta, joka on annettu suositusasetuksissa.
4. Esilämmitä laitetta vain, kun reseptissä tai suositusasetuksissa kehoitetaan niin tekemään.
5. Säädä laite suositusasetusten mukaan.

6. ⚠ **VAROITUS – Palamisvaara!**

Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää.

- ▶ Avaa laitteen luukku varovasti.
- ▶ Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä.

24.2 Kondenssiveden muodostuminen

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

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

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

24.3 Hyvä tietää

Ota ruokia valmistaessasi huomioon nämä ohjeet.

- Lämpötila ja toiminta-aika riippuvat määrästä ja reseptistä. Tiedot on sen takia ilmoitettu asetusalueina. Valitse ensin matalammat arvot ja seuraavalla keralla tarvittaessa korkeammat arvot. Kypsennysaikoja ei voi lyhentää korkeammilla lämpötiloilla. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta, mutta ei ole sisältä täyskypsää.
- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Voit säästää energiaa jopa 20 %. Esilämmitys ei ole yleensä tarpeen. Jos kuitenkin haluat esilämmittää uunin, ilmoitetut paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen. Työnnä varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.
- Poista uunista varusteet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen, ja säästät energiaa jopa 20 %.
- Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Alkuperäiset varusteet on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin parhaiten sopiviksi. Varmista, että laitat varusteen oikein päin uuniin.

Leivinpaperi

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

⚠ **VAROITUS – Tulipalovaara!**

Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan.

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

24.4 Ohjeita leivontaan

Käytä paistaessasi ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

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

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

Paistaminen kolmella tasolla	Korkeus
Leivinpellit	5
Uunipannu	3
Leivinpellit	1

Huomautukset

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

24.5 Kakut ja leivonnaiset

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

Suositusasetukset

Vuokakakut

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

Leivontavinkkejä

Tähän olemme koonneet vinkkejä hyvän leivontatuloksen saavuttamiseksi.

Aihe	Vinkki
Kakun pitää kohota tasaisesti.	■ Voitele vain irtopohjavuoaan pohja. ■ Irrota kakku paistamisen jälkeen kakkuvuoasta varovasti veitsellä.
Pienten leivonnaisten ei pidä tarttua kypsennettäessä toisiinsa.	Jätä kunkin leivonnaisen väliin tilaa vähintään 2 cm. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Tarkasta, onko kakku kypsynyt valmiiksi.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Ota ohjeeksi leivontataulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Käytä silikonista, lasista, muovista tai keramiikasta valmistettujen paistovuoasia.	■ Vuoaan pitää kestää 250 °C:n kuumuutta. ■ Kakut ruskistuvat näissä vuoissa vähemmän.

Piirakat pellillä

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Sokerikakku täytteellä	Uunipannu	3		160-180	20-45
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		140-160	30-55
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Uunipannu	2		170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	2		160-180	60-90
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3		170-180	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	30-50
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150-170	40-65
Pullapitko, pullakranssi	Uunipannu	2		160-170	35-40
Kääretorttu	Uunipannu	2		170-190 ¹	15-20
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	55-65
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		180-200	35-45

¹ Esilämmitä laite.**Pienet hiivataikinaleivonnaiset**

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minutteina
Muffinit	Muffinipelti rutilällä	2		170-190	20-40
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipelti rutilällä	3+1		160-170	30-40
Pienet leivonnaiset	Uunipannu	3		150-170	25-35
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Uunipannu	3		180-200	20-30
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		180-200	25-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	2x Leivinpelti + Uunipannu	5+3+1		170-190	30-45
Tuulihatut, esim. Profiterole, Eclair	Uunipannu	3		190-210	35-50
Tuulihatut, 2 tasoa, esim. Profiterole, Eclair	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		190-210	35-45

Pikkuleivät

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

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

Vinkkejä seuraavaa leivontakertaa varten

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

Aihe	Vinkki
Kakku painuu kokoon.	- Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja noudata reseptin ohjeita. - Käytä vähemmän nestettä. - Tai: - Laske paistolämpötilaa 10 °C verran ja pidennä paistoaikaa.
Kakku on liian kuiva.	Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	- Tarkasta kannatinkorkeus ja varuste. - Nosta paistolämpötilaa 10 °C verran. - Tai: - Pidennä paistoaikaa.

Aihe	Vinkki
Kakku on pinnalta liian vaalea, mutta pohjasta liian tumma.	Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta ylemmäksi.
Kakku on pinnalta liian tumma, mutta pohjasta liian vaalea.	- Työnnä kakku uuniin yhtä kannatinkorkeutta alemmaksi. - Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	- Laske paistolämpötilaa. - Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi. - Sijoita leivontavuoka keskelle. - Muotoile pienet leivonnaiset samankokoisiksi ja -muotoisiksi.

Aihe	Vinkki
Kakku on pinnalta valmis, mutta ei sisältä vielä täysin kypsä.	- Laske paistolämpötilaa ja pidennä paistoaikaa. - Lisää vähemmän nestettä.
	Kakku mehukkaalla täytteellä:
	- Esipaista pohja. - Ripottele paistetulle pohjalle manteleita tai korppujauhoja. - Peitä pohja täytteellä.

Aihe	Vinkki
Kakku ei irtoa kumottaessa.	- Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen 5 - 10 minuuttia. - Irrota kakun reunaa varovasti veitsellä. - Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka monta kertaa märällä, kylmällä liinalla. - Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

24.6 Leipä ja sämpylät

Leipätaikinan arvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänmallisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

HUOMIO!

Kuumassa uunitilassa oleva vesi höyrystyy.

Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa vaurioita.

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

Suositusasetukset

Leipä ja sämpylät

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minuuksina
Leipä, 750 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	50-60
Leipä, 1000 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		200-220	35-50
Leipä, 1 500 g, pitkänmallisessa vuoassa tai pellillä	Uunipannu tai Pitkänmallinen vuoka	2		180-200	60-70
Pannuleipä	Uunipannu	3		240-250	25-30
Pannuleipä, pakaste ¹	Uunipannu	2		200-220 ²	10-25
Sämpylät, makeat, tuore	Uunipannu	3		170-180 ²	20-30
Sämpylät, makeat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		160-180 ²	15-25
Sämpylät, tuore	Uunipannu	3		200-220	20-30
Lämpimät voileivät, 4 kpl	Ritilä	3		200-220	15-20
Lämpimät voileivät, 12 kpl	Ritilä	3		220-240	15-25

¹ Kypsennyksen pitää tapahtua laitteen leivinpellillä.

² Esilämmitä laite.

24.7 Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Tästä löydät ohjeita pizzalle, quichelle ja suolaisille leivonnaisille.

Suositusasetukset

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minuuhteina
Pizza, tuore	Uunipannu	3		170-190	20-30
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		160-180	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Uunipannu	2		250-270 ¹	20-30
Pizza, kylmä	Uunipannu	1		180-200 ¹	10-15
Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl	Ritilä	2		190-210	15-20
Pizza, pakaste, ohut pohja, 2 kpl	Uunipannu + Ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja, 1 kpl	Ritilä	3		180-200	20-25
Pizza, pakaste, paksu pohja, 2 kpl	Uunipannu + Ritilä	3+1		170-190	20-30
Minipizzat, pakaste	Uunipannu	3		190-210	10-20
Suolaiset kakut vuoassa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche, piirakka	Piirakkavuoka	2		190-210	35-45
Täytetty piirakka	Vuoka	2		170-190	55-65
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	35-45
Börek-piirakat	Uunipannu	3		190-210	25-35

¹ Esilämmitä laite.

24.8 Paistokset ja gratiinit

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen kuluu enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta. Voit paistaa vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2

- Uunipannu: korkeus 2

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

VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

Suositusasetukset

Paistokset ja gratiinit

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto, minuuhteina
Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset	Vuoka	2		200-220	30-60
Paistos, makea	Vuoka	2		180-200	50-60
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Vuoka	2		150-170	60-80
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Vuoka	3+1		150-160	70-80

24.9 Lintu, liha ja kala

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat ruokia, jotka ovat kookkaampia tai painavampia kuin suositukset on mainittu, käytä joka tapauksessa matalampaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen pitää olla lähes samankokoisia.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen

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

Paistaminen astiassa

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

Yleistä astiassa paistamisesta

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

Avoin astia

- Käytä korkeaa paistovuokaa.
- Aseta astia ritilälle.
- Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

Kannellinen astia

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

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

- Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle.

⚠ VAROITUS – Palamisvaara!

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

- Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta poispäin.
- Pidä lapset poissa laitten läheltä.

Ohjeita paistamiseen ja grillaamisen

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

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

Vinkkejä linnun, lihan ja kalan kypsennykseen

Noudata linnun, lihan ja kalan valmistusta koskevia ohjeita

Lintu

- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Liha

- Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai jaa se viipaleiksi.
- Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. 1/2 cm.
- Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamarapuoli alaspäin.
- Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.
- Paistaminen ja haudutus astiassa on mukavampaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.
- Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuokassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.
- Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa kuumaa nestettä varovasti.
- Lihan ja kannen välisen etäisyyden pitää olla vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

- Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsentämistä. Lisää haudutuslientä varten vettä, viiniä, etikkaa tai vastaavaa. Astian pohjalla pitää olla nestettä 1-2 cm.

Kala

- Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää.
- Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevä ylöspäin.
- Sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.
- Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.
- Laita haudutusta varten astiaan kaksi, kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Vinkkejä paistamiseen ja haudutukseen

Ota nämä vinkit huomioon, jotta saavutat hyvät paisto- ja haudutustulokset.

Aihe	Vinkki
Vähärasvainen liha ei saa kuivua.	■ Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai levitä pinnalle pekonisiivuja.

Aihe	Vinkki
Haluat valmistaa kamarapintaisen paistin, toimi seuraavasti:	■ Tee kamaraan ristiviiltoja. ■ Paista paistia ensin kamarapinta alaspäin.
Uunitilan pitää pysyä mahdollisimman puhtaana.	■ Valmista paistettava ruoka suljetussa astiassa korkeammassa lämpötilassa. Tai: ■ Käytä grillipeltiä. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Lihan pitää pysyä kuumana ja mehukkaana, esim. paahtopaisti.	■ Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa. ■ Kääri paisti valmistuksen jälkeen alumiinifolioon.

Suositusasetukset

Lintu

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

Liha

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	1		180-200	140-160

¹ Työnnä uunipannu rutilän alle.

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

³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁴ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

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

¹ Työnnä uunipannu ritilän alle.

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

³ Käännä ruoka, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3.

⁴ Älä käännä ruokaa. Peitä pohja vedellä.

Kala

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

¹ Työnnä uunipannu ritilän alle.

Vinkkejä seuraavaa paistokertaa varten

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

Aihe	Vinkki
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	- Valitse matalampi lämpötila. - Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on liian kuiva.	- Valitse matalampi lämpötila. - Lyhennä paistoaikaa.
Paisti on kuorettunut liian vähän.	- Nosta lämpötilaa. - Tai: - Kytke paistajan päätyttyä grilli hetkeksi päälle.

Aihe	Vinkki
Paistoliemi on palanut kiinni.	- Valitse pienempi astia. - Lisää paistettaessa enemmän nestettä.
Paistoliemi on liian vaaleaa ja liian vetistä.	- Valitse suurempi astia, jotta nestettä haihtuu enemmän. - Lisää paistettaessa vähemmän nestettä.
Kun haudutat lihaa, liha palaa.	- Tarkasta, sopivatko paistoastia ja kansi yhteen ja sulkeutuvatko ne kunnolla. - Laske lämpötilaa. - Lisää haudutettaessa nestettä.

24.10 Vihannekset & lisukkeet

Tästä löydät ohjeita aterioiden lisukkeiksi käytettävien vihannesten kypsennykseen.

Suositusasetukset

Vihannekset & lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

Ruokalaji	Varusteet / astia	Kannatinkorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C / grillausteho	Kesto min
Grillivihannekset	Uunipannu	5		3	10-20
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		190-210	25-35
Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, kroketit, perunataskut, rösti	Uunipannu	3		200-220	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + Leivinpelti	3+1		190-210	30-40

24.11 Jogurtti

Voit valmistaa laitteessa myös jogurttia itse.

Jogurtin valmistus

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

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

Suositusasetukset

Jogurtti

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

24.12 Vinkkejä akryyliamidin vähentämiseen valmistuksessa

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

Ruokalaji	Vinkki
Yleistä	- Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. - Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. - Käytä suurikokoisia, paksuja kypsennettäviä tuotteita. Niissä on vähemmän akryyliamidia.
Leivonta	- Aseta ylä-/alalämpö korkeintaan arvoon 200 °C. - Aseta lämpötila kiertoilmakäytössä korkeintaan arvoon 180 °C.

Ruokalaji	Vinkki
Pikkuleivät	Sivele leivonnaiset ja pikkuleivät munalla tai munankeltuaisella. Tämä vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat	- Levitä ranskalaiset perunat pellille tasaisesti ja yhteen kerrokseen. - Paista vähintään 400 g peltiä kohden, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

24.13 Kuivaus

Kiertoilma sopii erittäin hyvin elintarvikkeiden kuivaamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleita

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

Alkuvalmistelut kuivausta varten

1. Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritalälle leivinpapieria tai voipapieria. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.
2. Leikkaa hedelmät tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin.

Suositusasetukset

Kuivaus

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

Huomautus:

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 ritalä: korkeus 3
- 2 ritalää: korkeus 3 + 1

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

24.14 Umpiointi

Säilö hedelmät ja vihannekset kuumentamalla ja sulkemalla ne ilmatiiviisti lasipurkkeihin.

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

⚠ VAROITUS – Loukkaantumisvaara!

Lasipurkit voivat särkyä, jos umpioinnissa tapahtuu virheitä.

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

Hedelmien tai vihannesten valmistelu umpiointia varten

1. Pese hedelmät ja vihannekset huolellisesti.
2. Valmistele hedelmät ja vihannekset, esim. kuori, poista kivet ja pilko.
3. Täytä lasipurkki, jätä se n. 2 cm:n verran vajaaksi.
4. Täytä lasipurkit kuumalla nesteellä. Litran lasipurkkeihin tarvitaan n. 400 ml nestettä.

Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritalällä päällekkäin.

3. Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätty vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritalälle.
4. Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.
5. Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivatut palat paperista heti kuivaamisen jälkeen.

Hedelmät: sokeriliuos, josta vaahto poistettu

- Makeille hedelmille n. 250 g sokeria
- Happamille hedelmille n. 500 g sokeria

Vihannnekset:

- keitetty vesi

5. Pyyhi lasipurkkien reunat. Niiden pitää olla puhtaat.
6. Aseta jokaiseen lasipurkkiin kostea kumirengas ja kansi.
7. Sulje lasipurkit sulkimilla.

Hedelmien tai vihannesten umpiointi

1. Työnnä uunipannu uuniin kannatinkorkeudelle 2.
2. Aseta esivalmistellut lasipurkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
3. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa, n. 80 °C, vettä.
4. Säädä laite suositusasetusten mukaan.
- ✓ Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Lasipurkin sisältö "helmeilee".
5. Hedelmät
 - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, kytke laite pois päältä.
 - Ota lasipurkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.
6. Vihannnekset
 - Kun kaikki lasipurkit kuplivat, laske lämpötila arvoon 120 °C.

- Kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt, kytke laite pois päältä ja ota lasipurkit pois uunista.

7. HUOMIO!

Lasipurkit voivat särkyä, jos lämpötilaerot ovat suuret

- Älä aseta lasipurkkeja kylmälle tai märälle alustalle.
- Suojaa lasipurkit vedolta.

Aseta lasipurkit puhtaalle liinalle ja peitä ne.

8. Kun lasipurkit ovat jäähtyneet, poista sulkimet.

Suositusasetukset**Umpiointi**

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

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

24.15 Taikinan nostatus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä.

Taikinan nostatus

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

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

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

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

Suositusasetukset

Taikinan nostatus

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

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

¹ Esilämmitä laitetta 5 minuuttia.

24.16 Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

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

Suositusasetukset

Sulatus

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

24.17 Testiruokat

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

Leivonta

Ota testiruokia paistettaessa huomioon nämä tiedot.

Yleisiä ohjeita

- Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Käytä paistamiseen ensin alempaa annetuista lämpötiloista.

Kannatinkorkeudet

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

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

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

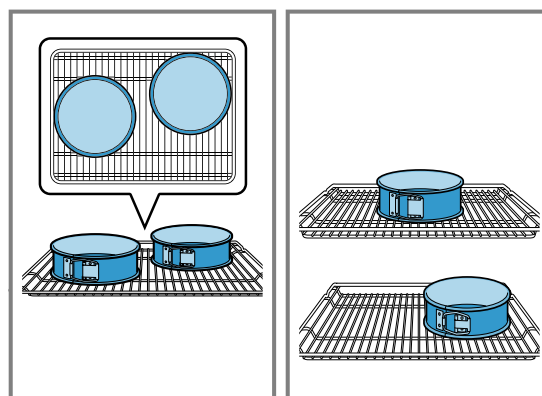
- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä:
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

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



Suositusasetukset

Leivonta

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

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

² Esilämmitä laite. Jos laitteessa on pikakuumennustoiminto, älä käytä tätä toimintoa esilämmitykseen.

Grillaus

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001668138 (020131)

fi