

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Näin voit käyttää lietesä kaikkia teknisiä hienouksia.

Saat tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Ovit tuntemaan lietesä yksittäiset osat. Näytämme vaihe vaiheelta, kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät monia käyttökelpoisia ruokia säätöarvoineen ja kypsennyskorkeuksineen. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos häiriöitä esiintyy – tästä löydät tietoja, kuinka voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Käyttöohje

HLN 4480.0 S

fi

9000 482 123

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	5
Turvallisuusohjeet	5
Vahinkojen syyt	7
Sijoitus ja liitäntä	9
Asentajalle	9
Lieden asetus vaakasuoraan	9
Uusi lietesäiliö	10
Luukun varmistus	11
Keittotaso	12
Uuni	13
Ennen ensimmäistä käyttöä	17
Uunin kuumentaminen	17
Varusteiden esipuhdistus	17
Keittotason säätö	18
Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?	18
Keittoastia	18
Pääkytkin	19
Näin säädät keittoalueet	20
Taulukko	22
Powerboost	23
Jälkilämmönnäyttö	24
Automaattinen aikarajoitus	24
Perusasetukset	25
Perusasetusten muuttaminen	26
Lapsilukko	27
Keittotason lapsilukko	27

Sisällysluettelo

Uunin lapsilukko	27
Uunin säätö	28
Toimi näin	28
Uunin kytkeytyminen automaattisesti pois päältä ..	29
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	31
Pikalämmitys	33
Toimi näin	33
Kellonaika	34
Toimi näin	34
Hälytin	35
Toimi näin	35
Hoito ja puhdistus	37
Puhdistusaine	37
Kevyttä puhdistamista varten	38
Lasipintojen irrottaminen	39
Ristikon irrotus	41
Huomautuksia	41
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	42
Yleistä	42
Uuni	42
Keittotaso	42
Keittotason normaali käyttöäni	44
Uunilampun vaihto	44
Uunilampun vaihto	45
Uunintivisteen vaihto	46
Huoltopalvelu	47

Sisällysluettelo

Taulukot ja vihjeet	48
Leivonnaiset	48
Vihjeitä paistamiseen	51
Liha, linnut, kala	52
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	55
Laatikot, gratiinit, paahtoleivät	56
Valmiit raakapakasteet	56
Sulattaminen	57
Kuivaaminen	58
Umpioiminen	58
Sähkönsäästövihjeitä	60
Akryyliamidi elintarvikkeissa	61
Testatut ruoat	62

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttöohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, liitä ohjeet mukaan.

Kuljetusvahingot

Tarkasta laite purettuasi sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvahinkoja, älä liitä sitä.

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämä laite on merkitty eurooppalaista direktiiviä 2002/96/EG koskien käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) vastaavasti.

Direktiivi antaa raamit koko EU:ta koskeville käytettyjen laitteiden takaisin ottamiselle ja uudelleenkäytölle.

Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos he fyysisistä tai henkisistä syistä eivät kykene käyttämään laitetta oikein ja turvallisesti
- tai jos heiltä puuttuvat tiedot ja taidot laitteen oikeasta ja turvallisesta käytöstä.

Kuumat pinnat



Älä kosketa kuumia keittoalueita, uunin sisäpintoja ja kuumennuselementtejä.

Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteelta.

Avaa uunin ovi varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Pidä silmällä jälkilämmön osoitinta keittotasolla. Se varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Palovaara!

Varo, ettei sähkölaitteiden liitäntäjohto puristu kuuman laitteen luukun väliin äläkä vedä sitä kuuman keittotason yli. Johdon eristys voi sulaa. Oikosulun vaara!

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholia (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa palamaan. Palovamman vaara!

Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuniluukku varovasti.

Ylikuumentunut öljy ja rasva

Ylikuumentunut öljy tai rasva syttyy nopeasti palamaan. Palovaara!

Älä kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa.

Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä.

Laita heti kansi tai lautanen päälle. Sammuta keittoalue. Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Kostea kattilan pohja ja keittoalue

Neste, jota pääsee kattilan pohjan ja keittoalueen väliin, haihtuu pois. Höyrypaineen takia kattila saattaa yhtäkkiä hypätä ilmaan. Loukkaantumisvaara! Pidä kattilan pohja ja keittoalue kuivana.

Halkeamat keraamisessa lasissa

Älä käytä lasikeraamista keittotasoa, jos siinä on halkeamia tai naarmuja. Sähköiskun vaara.

Älä käytä keittotasoa. Soita huoltopalveluun.

Korjaukset

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Älä vaihda vaurioitunutta liitäntäjohtoa itse. Sähköisku! Liitäntäjohdon saa vaihtaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Jos laite on rikki, kytke sulake sulakekotelosta päältä. Soita huoltopalveluun.

Metalliesineet induktiotasolla

Älä laita metalliesineitä tai ruokaa alumiinifoliossa keittotason päälle. Jos keittotaso menee vahingossa päälle, sellaiset esineet kuumentuvat. Palovammojen vaara.

Sydämentahdistin



Huomio! Tämä laite vastaa direktiiviä sähkömagneettisen mukautuvuuden turvallisuudesta.

Siitä huolimatta henkilöiden, joilla on sydämentahdistin, tulisi pysyä kaukan laitteesta.

Jotkut markkinoilla olevat sydämentahdistimet eivät mahdollisesti vastaa direktiiviä sähkömagneettisen mukautuvuuden turvallisuudesta ja siitä voi syntyä häiriöitä. Se voi vaarantaa sydämentahdistimen oikean käytön.

Mahdollisesti se voi häiritä myös muita laitteita, kuten esim. kuulolaitteita.

Keittotason näyttö ei toimi

Älä käytä keittotasoa, jos näyttö ei toimi. Palovamman vaara!

Kytke keittoalue päälle. Soita huoltopalveluun.

Vahinkojen syyt

Vahingot keittotasolla

Karkeat kattilan ja pannun pohjat naarmuttavat lasikeramiikkaa. Tarkasta astiasi.

Vältä kattiloiden tyhjänä kiehumista.

Tyhjät kattilat

Älä aseta tyhjiä kattiloita päällekytketyn keittoalueen päälle.

Induktiomoduuli voisi vahingoittua.

Noudata erikoisastioiden yhteydessä valmistajan ohjeita.

Älä laita kuumia astioita näytön tai kehyksen päälle.

Suola, sokeri ja hiekka aiheuttavat naarmuja lasikeramiikassa. Älä käytä keittotasoa työskentely- tai laskualustana

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, ne voivat aiheuttaa vahinkoja. Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Sokeri tai runsassokeriset ruoat vahingoittavat keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. Varo Terä on terävä.

Alumiinifolio ja muoviasiastiat sulavat kuumalla keittoalueella. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Vahingot uunissa

Älä työnnä uunin pohjalle leivinpeltiä. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Älä laita astioita uunin pohjalle. Siitä muodostuu lämmön kasaantumista. Leipomis- ja paistoaajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Emali vaurioituu.

Älä täytä peltiä liian täyteen mehukkaalla hedelmäpiirakalla. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei enää voida poistaa. Käytä mieluummin syvempää uunipannua.

Älä aseta mitään tai istahda avoimen uuninluukun päälle.

Vahingot jalustalaatikossa

Älä laita mitään kuumia esineitä jalustalaatikkoon. Ne voivat vaurioitua.

Vahingot viereisten kalusteiden etuosissa

Anna uunin jäähtyä vain luukun ollessa kiinni. Vaikka laitat uuninluukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.

Jos uunin tiiviste on erittäin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Ympärillä olevat kalusteiden etuosat vaurioituvat ajan mukaan. Pidä tiiviste puhtaana.

Sijoitus ja liitäntä

Sähköliitäntä

Sähköliitännöiden suorittaminen on sallittu vain toimiluvalliselle sähkömiehelle. Asianomaisen sähkölaitoksen määräyksiä on noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuuvaatimukset laukeavat vahinkojen yhteydessä.

Asentajalle

Turvallisuusmääräykset

Asennuspuolella täytyy olla moninapainen erotuslaite, jonka kosketusväli on vähintään 3 mm.

Pistokeliitännässä se ei ole välttämätöntä, jos pistoke on käyttäjän saatavilla.

Pistokkeella varustettu laite tulee liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimen pistorasiaan.

Sähköturvallisuus: Liesi on suojuokan I laite ja sitä saa käyttää ainoastaan yhdessä maattoliittimen kanssa.

Laitteen liittämiseen on käytettävä tyyppin H 05 VV-F johtoa tai samanarvoista.

Lieden asetus vaakasuoraan

Aseta liesi aina suoraan lattialle.

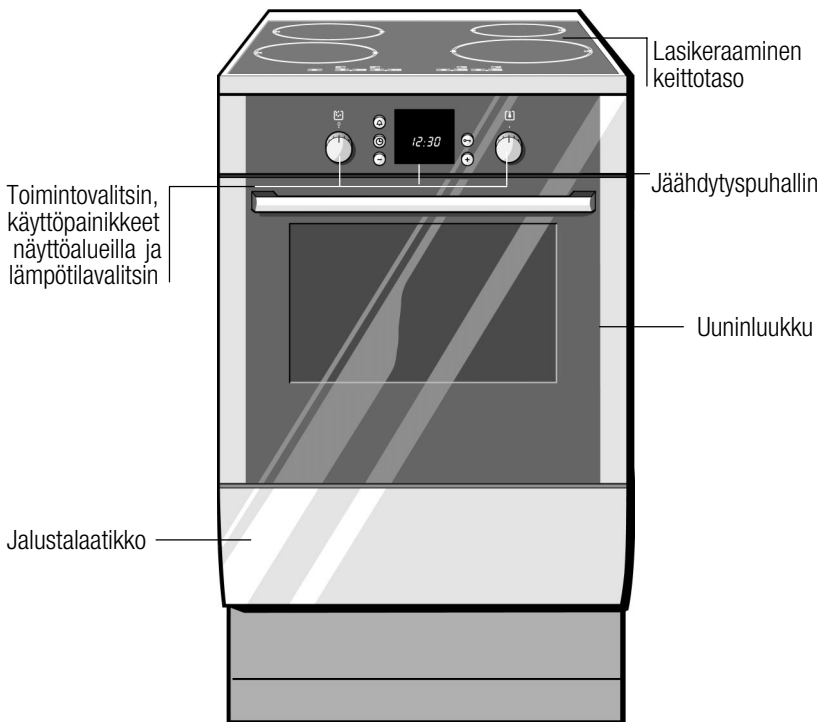
Liedessä on jalat, joiden korkeutta voidaan säätää. Siten voit nostaa jalustan korkeutta noin 15 mm.

Noudata erityisiä asennusohjeita.

Seinäkiinnitys

Jotta liesi ei pääse kippaamaan, se on kiinnitettävä oheisella kulmalla seinään. Noudata seinäkiinnityksen asennusohjeita.

Uusi lietes



Jäähdytyspuhallin

Uunissa on jäähdytyspuhallin. Se kytkeytyy tarvittaessa päälle ja päältä. Lämmin ilma haihtuu ovesta.

Alaslaskettavat valitsimet

Valitsimet voidaan laskea alas. Valitsimet voidaan lukita ja vapauttaa painamalla ne sisään.

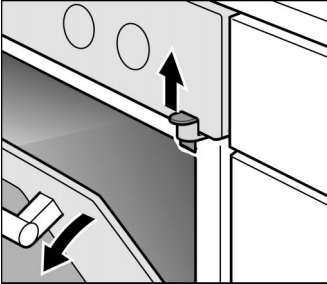
Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle, lämpötilavalitsinta vain oikealle.

Luukun varmistus

Uuniluukku on varustettu varmistuksella, jotta lapset eivät pystyisi laittamaan käsiä kuumaan uuniin. Varmistus on asennettu uuniluukun yläpuolelle.

Paina lukkoa ylöspäin.

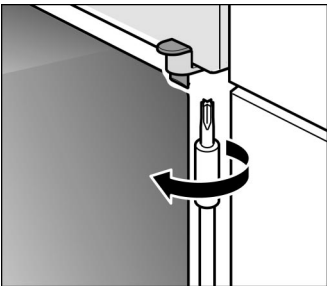
Avaa uuninluukku



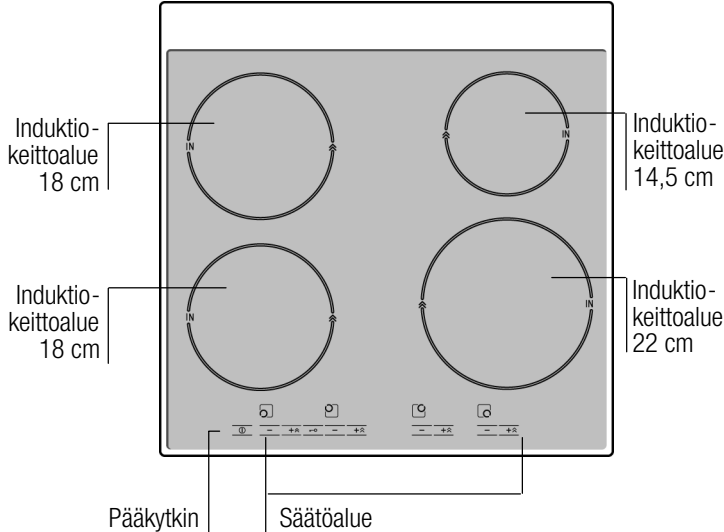
Poista luukun varmistus

Jos et enää tarvitse luukun varmistusta tai jos se on likainen:

1. Avaa uuninluukku.
2. Kierrä ruuvi irti.
3. Sulje uuninluukku.



Keittotaso



Pääkytkin ja säätöalue

Keittoalueet säädetään tunnistimista. Ne ovat symbolien alapuolella. Kosketa kyseisen symbolin valitsinta säätämistä varten. Valitsimilla on seuraavat toiminnot:

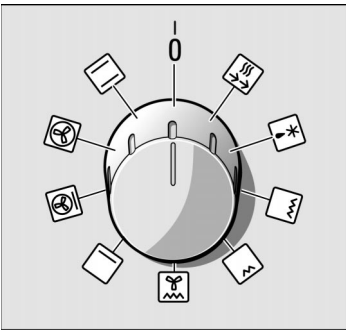
Valitsin		
①	Pääkytkin	Siitä keittotaso kytketään päälle ja päältä.
- +	tehoalueiden muuttamiseen	Valitsin miinus - = pienemmälle Valitsin plus + = suuremmalle
+⏏	Powerboost	Siitä voit suurentaa hetkellisesti tehoalueen 9 tehoa.
🔑	Lapsilukko	Lapsilukolla voit varmistaa, että lapset eivät voi kytkeä keittotasoa päälle.

Symbolit

☐ ☐	Keittoalueet	Symboleilla ei ole mitään toimintoa. Ne näyttävät keittoalueen paikan, esim. ☐ = keittoalue edessä vasemmalla.
☐ ☐		

Uuni

Toimintovalitsin



Säädä toimintovalitsimella uunin lämmitystapa. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

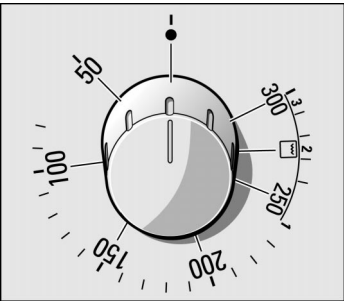
Asennot

0	Päältä
☐ ylä-/alalämpö	leivinjauheella kohotetuille kakuille vuoissa yhdellä tasolla, laatikoille, rasvattomille nautan-, vasikan- ja riistapaisti paloille
☐ 3D-kuumailma*	kakuille ja pizzoille kahdella tasolla, voitaikina ja pikkuleivät kolmella tasolla ja kuivaukseen
☐ kuumailma intensiivinen/ pizzateho	pakasteruuille
☐ alalämpö	jälkipaistamiseen tai – ruskistamiseen ja umpioimiseen
☐ kiertoilmagrillaus	suurien lihapalojen grillaukseen
☐ grillaus, pienet määrät	pienen määrän grillaukseen
☐ grillaus suuret määrät	useampien pihvien, makkaroiden, kalojen ja paahtoleipien grillaukseen
☐ sulatus	sulatukseen
☐ pikalämmitys	nopeaan lämmitykseen

*Lämmitystapa, jonka avulla määriteltiin energiatehokkuusluokka EN50304 mukaan.

Kun säädät toimintovalitsinta, lamppu uunissa palaa.

Lämpötilavalitsin

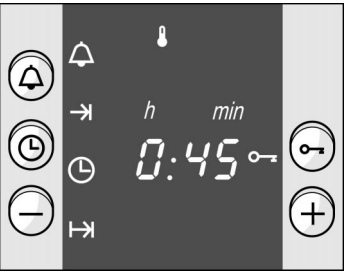


Lämpötilavalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.
Käännä lämpötilavalitsinta vain oikealle.

Lämpötila	
•	Päältä
50-300	Lämpötila-alue °C
Grilli 	Tehoalue
Pienellä teholla	1
Normaali	2
Täydellä teholla	3

Lämpötilan symboli näytössä palaa, kun uuni lämpenee. Lämpenemistauoilla se sammuu. Grillauksessa ja kiertoilmagrillauksessa symboli ei pala.

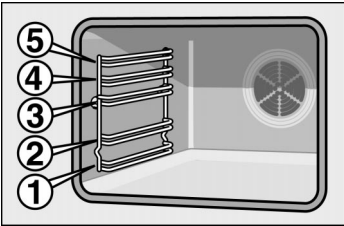
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue



Hälyttimen painike 	Sillä säädät hälyttimen.
Liesikellon painike 	Sillä säädät kellonajan, uunin kypsymisajan  ja päättymisajan  .
Miinus painike -	Sillä muutat säätöarvoja alaspäin.
Plus painike +	Sillä muutat säätöarvoja ylöspäin.
Lapsisuojakytin 	Sillä kytket lapsilukon päälle ja päältä.

Näyttöalueella näet säädetyt arvot.

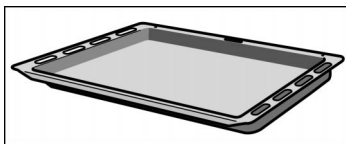
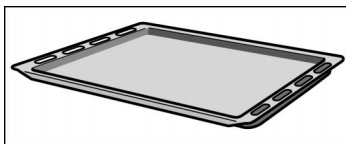
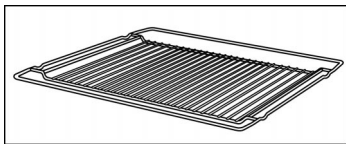
Uuni



Varusteet voidaan työntää uuniin 5 eri korkeudelle.

Voit vetää varusteita kaksi kolmasosaa ulos ilman että ne kippaavat. Siten saat ruoan helpommin ulos uunista.

Varusteet



Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Muista ilmoittaa HEZ-numero.

Ritilä HEZ 334000

astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.

Työnnä ritilä sisään pyöristys alaspäin .

Emaloitu leivinpelti HEZ 331000

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkaa kohti rajoittimeen asti uuniin.

Uunipannu HEZ 332000

mehukkaita kakkuja, leivonnaisia, pakasteruokia ja suuria paisteja varten. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, grillatessasi suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkaa kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet*

Asetusritilä HEZ324000	grilliruoille. Aseta ritilä aina uunipannuun. Valuva rasva ja lihaneste valuu uunipannuun.
Uunipannu HEZ332010 tarttumattomalla pinnalla	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat helpommin uunipannusta.
Grillipelti HEZ325000	Grillaukseen ritilän sijasta tai roiskesuojaksi uuniin.
Emaloitu leivinpelti HEZ331010 tarttumattomalla pinnalla	Kakut ja pikkuleivät irtoavat helpommin leivinpelistä.
Pizzapelti HEZ317000	Pizzoille, pakasteille ja suurille kakuille.
Lasipannu HEZ336000	Syvä lasinen leivinpelti, jota voidaan käyttää tarjoiluastian.
Lasinen paistoastia HMZ21GB	Pataruoille ja laatikoille, jotka valmistetaan uunissa.
Metallinen paistoastia HEZ6000	Paistoastia on emaloitu ulkopuolelta ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
XXL-paistoastia HEZ390800	suurille määrille kuten esim. useammille kaloille. Paistoastian ulkopinta on graniittimäistä ja siinä on uuninkestävä lasikansi. Lasikantta voidaan käyttää myös gratiinivuokana.

Lisävarusteet*

Leipomiskivi HEZ327000	Leipomiskivi sopii erinomaisesti leivän, sämpylöiden ja pizzan valmistukseen, joiden pohjan tulee olla rapea. Leipomiskivi on aina esilämmitettävä suositeltuun lämpötilaan.
Ammattimainen pannu ja ritilä HEZ333000	suurten määrien valmistukseen.
Ammattimaisen pannun kansi HEZ333001	tekee ammattimaisesta pannusta ammattimaisen paistoastian.
2-kertainen ulosvedettävä teleskooppiosa HEZ338200	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 2 ja 3 voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman että se kallistuu.
3-kertainen ulosvedettävä teleskooppiosa HEZ338300	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 2, 3 ja 4 voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman että se kallistuu.
3-kertainen kokonaan ulosvedettävä teleskooppiosa HEZ338305	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 2, 3 ja 4 voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman että se kallistuu.
Suojaritilä	Suojaritilä kiinnitetään uuninluukkuun. Se estää pieniä lapsia koskemasta kuumaan uuninluukkuun. Suojaritilä voidaan tilata numerolla 361 480 tehtaan asiakaspalvelusta.
Suosittelut varusteet induktiokeittotasolle	
Induktiokattilasarja HEZ390040	Tähän kattilasarjaan kuuluu kaksi kattilaa, varrellinen kasari ja pannu.
Induktiokattilasarja HEZ390020	Tähän kattilasarjaan kuuluu yksi kattila ja yksi pannu.
* Laajan määrän tarjouksia liettäsi varten löydät esitteistämme tai internetistä. Lisävarusteita voit ostaa erikoisliikkeestä.	

Ennen ensimmäistä käyttöä

Tässä luvussa annetaan ohjeita siitä, mitä sinun täytyy tehdä ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Kuumenna uuni ja puhdista varusteet. Lue turvaohjeet luvusta "Mitä on otettava huomioon".

Tarkasta ensin, vilkkuuko lieden näytössä symboli ☹ ja kolme nollaa.

Säädä kellonaika.

1. Paina liesikellon painikkeesta ☹.
12:00 näkyy ja kellon symboli ☹ vilkkuu.
2. Aseta kellonaika painikkeella + tai painikkeella -.

Muutaman sekunnin jälkeen kellonaika astuu voimaan. Liesi on nyt käyttövalmis.

Jos näytössä vilkkuu symboli ☹ ja kolme nollaa

Uunin kuumentaminen

Toimi näin:

Uutuuden hajun poistamiseksi, kuumenna tyhjää, suljettua uunia.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan ☐.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

Toimintovalitsin kytkeytyy 60 minuutin kuluttua pois päältä.

Varusteiden esipuhdistus

Ennen kuin käytät varusteita, puhdista ne kunnolla saippuavedellä ja pesurätillä.

Keittotason säätö

Keittotasossa on 4 induktiokeittoaluetta.

Mitä ruoanvalmistus induktiolla tarkoittaa?

Edut

Ruoanvalmistus induktiolla perustuu täysin toiseen periaatteeseen kuin perinteinen lämmitystapa. Lämpö muodostuu induktion avulla kattilan pohjassa. Keittoalue pysyy kylmänä.

Ajan säästö

Keittoastia lämpenee suoraan. Lämpöä ei mene hukkaan.

Sähkön säästö

Sähköä kulutetaan vähemmän kuin muissa keittotavoissa.

Kontrolloitu lämmönsiirto ja suurempi turvallisuus

Induktio muodostaa tai keskeyttää lämmönsiirron heti jokaisen käytön jälkeen.

Lämmitys keskeytyy, kun keittoastia otetaan keittoalueelta pois. Palavat materiaalit, jotka ovat vahingossa keittoasolla, esim. pyyheliina, eivät syty palamaan, vaikka keittoalue on päällä.

Ruoanvalmistuksen jälkeen lasikeramiikassa voidaan havaita kattilasta lähtevä jälkilämpö.

Helppo hoito

Ruoanjäänteet eivät pala lasikeramiikkaan kiinni. Voit puhdistaa keittotason milloin vain, sinun ei tarvitse odottaa kunnes se on jäähtynyt.

Keittoastia

Valitse aina kattila, jonka koko vastaa ruoan määrää. Suuri, vähän täytetty kattila käyttää enemmän sähköä.

Kattilan ja keittoalueen täytyy olla yhtä suuria.

Sopiva astia	Sopimaton astia
magnetoitava (ferromagneettinen)	teräs
keittoastia	lasi
– emaloitua terästä	keramiikka
– valurautaa	kupari
– kromiterästä (erityisesti induktioon päällystetty teräs)	alumiini

Magneetilla voit kokeilla, onko keittoastiasi sopiva eli magnetoitava.

Ohjeita keittoastiasta

emaloidusta teräksestä

Emalikattiloiden pinta voi sulaa ja keittotasoa vahingoittua.

Nämä sopivat vain rajallisesti ja niitä ei tulisi käyttää suurimmalla tehoalueella.

alumiinista

Alumiiniset keittoastiat voivat vahingoittaa keittotasoa. Myös vaikka ne valmistajan mukaan sopivat induktioon.

tarttumisen estävällä pinnalla

Älä käytä pannuja ja kattiloita, joissa on tarttumisen estävä pinta Powerboost-toiminnolla. Teflon-pinta voi vahingoittua.

Pääkytkin

Päällekytkentä

Päältäkytkentä

Jotta keittotasoa on käyttövalmis, kytke pääkytkin päälle.

Kosketa valitsinta ①, kunnes näytössä palaa viiva I.

Kosketa valitsinta ① kunnes näytöissä sammuvat viiva I. Kaikki keittoalueet sammuvat. Jos keittoalueet ovat kuumenneet kattilan pohjasta, jälkilämmön näyttö kytkeytyy päälle.

Huomautus

Keittotasoa kytkeytyy automaattisesti päältä, kun kaikki keittoalueet ovat olleet yli 10 sekuntia päältä.

Jos keittotason päällekytkemisen jälkeen esiintyy jälkilämpöä, näytössä vilkkuu vuoronperään H tai h ja —. Voit säätää normaalisti.

Näin säädät keittoalueet

Edellytys:

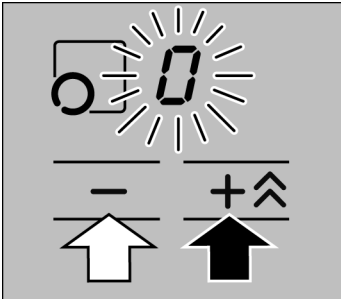
Pääkytkin ① on kytketty päälle.

Kentillä plus **+** ja miinus **-** säädät haluamasi tehoalueen.

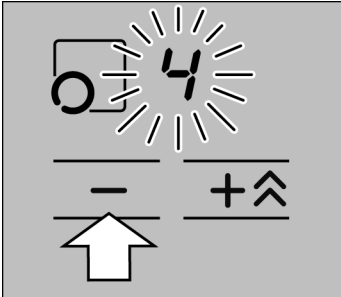
/ = pienin tehoalue

9 = suurin tehoalue

Jokaisella tehoalueella on väliasento. Se on merkitty pisteellä.



1. Kosketa haluamasi keittoalueen kenttää **+** tai **-**. Näytössä vilkkuu **9**.

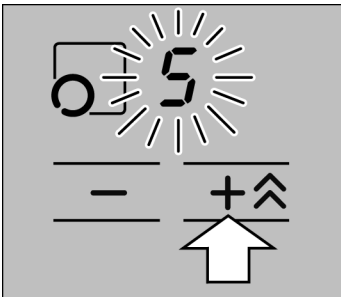


2. Kosketa seuraavien 5 sekunnin aikana uudelleen kenttää **+** tai **-**.

Näyttöön tulee ehdotusarvo:

Kenttä **+** = tehoalue **9**

Kenttä **-** = tehoalue **4**



3. Jonkin muun tehoalueen valitseminen:
Kosketa kenttää **+** tai **-**, kunnes haluamasi tehoalue tulee näyttöön.

Tehoalueen muuttaminen

Voit muuttaa tehoaluetta milloin tahansa.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä

Kosketa kenttää **-**, kunnes näyttöön ilmestyy **☒**. Voit kytkeä laitteen helposti tehoalueelta **☒** tehoalueelle **☒** myös koskettamalla kaksi kertaa kenttää **+**.

Keittoalue kytkeytyy pois päältä, ja noin 5 sekunnin kuluttua näyttöön ilmestyy jälkilämmön näyttö.

Kytke keittoalueet käytön jälkeen aina pois päältä pääkytkimellä **Ⓢ**.

Tehoalue vilkkuu

Keittoastia puuttuu, ei ole sopivan kokoinen tai sopivaa materiaalia.

Aseta sopiva astia keittoalueelle. Vilkkuminen loppuu. Jos et laita astiaa keittoalueelle, keittoalue kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Keittotason kytkeminen pois päältä

Kosketa pääkytkintä **Ⓢ**. Kaikki keittoalueet kytkeytyvät pois päältä. Jos kattiloiden pohjat ovat kuumentaneet keittoalueet, jälkilämmön näyttö kytkeytyy päälle.

Huomautus

Asetukset eivät muutu, jos kosketat hetken useampia kenttiä samanaikaisesti. Voit siis huoletta pyyhkiä ylikiehuneen ruoan pois säätöalueelta.

Pidä säätöalue aina puhtaana ja kuivana. Kosteus ja lika haittaavat toimintaa.

Taulukko

Seuraavasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsymisaika riippuu ruoan lajista, painosta ja laadusta. Siksi poikkeamat ovat mahdollisia.

	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennysaika
Sulattaminen				
suklaa, kuorrutus, voi, hunaja	100 g	-	1-2	-
liivate	1 pkt.	-	1-2	-
Lämmittäminen				
purkkivihannekset	400 g - 800 g	1-3 min.	1-2	3-6 min.
lihaliemi	500 ml - 1 l	2-3 min.	7-8	2-4 min.
keitto	500 ml - 1 l	1-3 min.	2-3	2-4 min.
maito	200 ml - 400 ml	1-3 min.	1-2	2-4 min.
Lämmittäminen ja lämpimänäpito				
pata (esim. linssipata)	400 g - 800 g	1-2 min.	1-2	
maito	500 ml - 1 l	2-3 min.	1-2	
Sulatus ja lämmittäminen				
pakastepinaatti	300 g - 600 g	3-4 min.	2-3	5-15 min.
pakastettu gulassi	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	20-30 min.
Kypsennys hauduttamalla				
knöödeli (1-2 l. vettä)	4-8 kpl	6-9 min.	4-5*	20-30 min.
kala	300 g - 600 g	3-6 min.	4-5*	10-15 min.
Keittäminen				
riisi (kaksinkertainen määrä vettä)	125 g - 250 g	2-4 min.	2-3	15-30 min.
riisipuuro (500ml-1l. maitoa)	125 g - 250 g	3-5 min.	2-3	25-35 min.
kuoriperunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	30-35 min.
kuoritut perunat 1-3 kupillista vettä	750 g - 1,5 kg	3-5 min.	4-5	15-25 min.
tuoreet vihannekset 1-3 kupillista vettä	500 g - 1 kg	3-4 min.	2-3	10-20 min.
nuudelit (1-2 l vettä)	250 g - 500 g	6-9 min.	6-7*	6-10 min.
Hauduttaminen				
kääryleet	4 kpl	4-6 min.	4-5	50-60 min.
haudutettu paisti	1 kg	4-6 min.	4-5	60-100 min.
gulassi	500 g	4-8 min.	4-5	50-60 min.

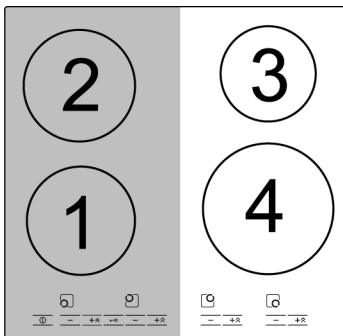
	Määrä	Kiehaus- teho 9	Kypsennys- teho	Kypsennysaika
Paistaminen				
pannukakku (saks. pannukakku)		1-2 min.	6-7	jatkuva paistaminen
leike, paneroitu	1-2 kpl	1-2 min.	6-7	6-10 min.
pihvi	2-3 kpl	1-2 min.	7-8	8-12 min.
kalapuikot	10 kpl	1-2 min.	6-7	8-12 min.
Friteeraus (1-2 l. öljyä)				
pakastetuotteet	200 g täyttöö kohti	8-13 min.	8-9	jatkuva friteeraus
muut	400 g täyttöö kohti	8-13 min.	4-5	jatkuva friteeraus
* kypsennys ilman kantta				

Powerboost

Powerboost-toiminto nostaa hetkellisesti suurimman tehoalueen tehoa. Ruokasi kuumenee erittäin nopeasti.

Rajoitukset

Ryhmä 2



Ryhmä 1

Jokaisella neljällä keittoalueella on Powerboost.

Keittotasossa on 2 ryhmää, (katso kuva). Powerboost voidaan valita kerran kummassakin ryhmässä. Toinen keittoalue ei saa olla käytössä.

Esimerkki: Powerboost keittoalueella 1 (ryhmä 1).

Keittoalueen 2 täytyy olla pois päältä.

Jos keittoalue 2 ei ole pois päältä, näytössä vilkkuu vuoronperään **b** ja tehoalue **9**. Powerboost ei toimi. Tehoalue **9** palaa edelleen.

Powerboostin aktivointi

1. Valitse tehoalue **9**.
2. Kosketa valitsinta **+<**.
Näytössä näkyy **b**. Powerboost on aktivoitu.

Powerboostin peruuttaminen

Paina valitsimesta –.

$\bar{b}$ näytössä sammuu. Powerboost on peruttu.

Keittotasoa suojaamiseksi ylikuumentumiselta Powerboost saattaa kytkeytyä automaattisesti päältä.

Jälkilämmönnäyttö

Keittotasolla on jokaista keittoaluetta kohti jälkilämmönnäyttö. Se näyttää, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia.

H = keittoalue on kuuma

h = keittoalue on lämmin

Kun keittoalue on jäähtynyt 60 °C:een, näyttö sammuu.

Kun otat keittoastian keittoalueelta etkä sammuta keittoaluetta, näytössä näkyy vuoronperään h tai H ja valittu tehoalue.

Automaattinen aikarajoitus

Jos keittoalue on pitkään käytössä etkä muuta asetuksia, automaattinen aikarajoitus aktivoituu.

Keittoalueen kuumentuminen keskeytyy.

Näytössä vilkkuu vuoronperään F ja $\bar{B}$.

Näytön sammuttamiseksi, kosketa mitä tahansa valitsinta. Voit säätää uudelleen.

Kun aikarajoitus aktivoituu, se kohdistuu säädetylle tehoalueelle (1 – 10 tuntia).

Perusasetukset

Laitteessa on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Näyttö	Toiminto
	Automaattinen lapsilukko  Pois päältä.*  Päällä.
	Merkkiääni  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki pois päältä.  Vain virhetoiminnon äänimerkki päällä.  Vahvistuksen ja virhetoiminnon äänimerkki päällä.*
	Lämpöpiirien kytkeminen käyttöön  Pois päältä.  = 1000 W minimiteho  –  = 1500 – 9000w  = 9500W maksimiteho
	Perusasetusten palautus  Pois päältä.  Päällä.*

* Perusasetus

Perusasetusten muuttaminen

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

Vasemmassa näytössä vilkkuvat vuorotellen  ja , oikeassa näytössä palaa .

3. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että vasempaan näyttöön ilmestyy haluamasi näyttö.
4. Kosketa symbolia  niin monta kertaa, että näyttöön ilmestyy haluamasi asetus.
5. Kosketa symbolia  4 sekunnin ajan.

Asetus on aktivoitu.

Kytkeminen pois päältä

Poistu perusasetuksista kytkemällä keittotaso pääkytkimellä pois päältä ja säädä uudelleen.

Lapsilukko

Liedessäsi on keittotason ja uunin lapsilukko. Lapset eivät voi kytkeä liettä vahingossa päälle.

Keittotason lapsilukko

Lapsilukon aktivointi

Keittotason lapsilukko voidaan aktivoida pysyvästi tai keittotaso voidaan lukita kerran.

1. Kytke keittotaso pääkytkimestä ① päälle.
2. Paina lapsisuojauskytkimestä  kunnes näytössä näkyy symboli .

Lapsilukko on aktivoitu pysyvästi.

Lapsilukon sammuttaminen

Toimi täsmälleen samoin kuin aktivoinnissa.

Huomio!

Puhdistusvesi, ylikiehnut ruoka tai valitsimelle ① laitettu esine, voi lukita keittotason vahingossa tai purkaa lukituksen.

Uunin lapsilukko

Lapsilukko lukitsee uunin ohjauspaneelin. Hälytin ja kello voidaan säätää myös uunitoimintojen ollessa lukittuina.

Uunitoimintojen lukitseminen

Paina lapsisuojauskytkimestä  kunnes näytössä näkyy symboli . Se kestää n. 4 sekuntia.

Lukituksen purkaminen

Paina lapsisuojauskytkintä  niin kauan, kunnes symboli  sammuu.

Huomautus

Sähkökatkoksen jälkeen säädetty lapsilukko poistuu.

Uunin säätö

Uunin kytkeminen käsin pois päältä

Sinulla on mahdollisuus tehdä erilaisia säätöjä uunillasi.

Kun ruoka on valmista, kytket uunin pois päältä.

Uunin kytketty automaattisesti pois päältä

Voit poistua keittiöstä pidemmäksi aikaa.

Uuni kytketty automaattisesti päälle ja päältä

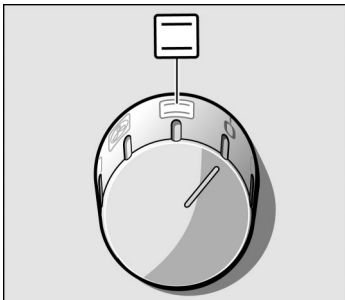
Voit laittaa ruoan uuniin esim. aamulla. ja säätää siten, että se on keskipäivällä valmista.

Taulukot ja vihjeitä

Luvusta Taulukot ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan säädön.

Toimi näin

Esimerkki: ylä- ja alalämpö , 200 °C



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



Sammuttaminen

Säädön muuttaminen

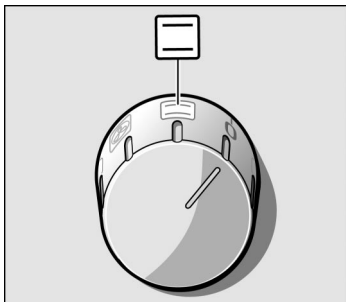
2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.

Kun ruoka on valmista, kytket toimintovalitsimen pois päältä.

Voit milloin tahansa muuttaa lämpötilaa tai grillitehoa.

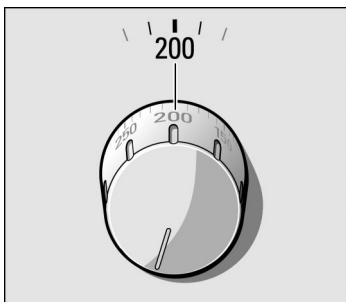
Uunin kytkeytymisen automaattisesti pois päältä

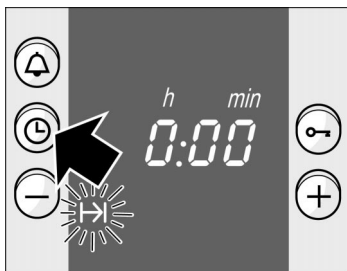
Esimerkki:
ylä- ja alalämpö , 200 °C,
kesto 45 minuuttia



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.

2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.





3. Paina liesikellon painikkeesta ☰.
Kypsymisaian symboli ☰ vilkkuu.



4. Säädä kypsymisaika painikkeella + tai painikkeella -.
Painike + ehdotusarvo = 30 minuuttia.
Painike - ehdotusarvo = 10 minuuttia.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
Symboli ☰ palaa näytössä.

Kypsymisaika on kulunut

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä.
Paina painikkeesta ☰ kaksi kertaa ja sammuta toimintovalitsin.

Asetuksen muuttaminen

Paina liesikellon painikkeesta ☰. Muuta kypsymisaikaa painikkeella + tai painikkeella -.

Asetuksen keskeytys

Paina liesikellon painikkeesta ☰. Paina painikkeesta - kunnes näyttö on nollan kohdalla. Sammuta toimintovalitsin.

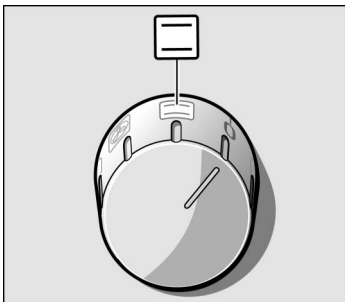
Säädä kypsymisaika, kun kellonaika on piilossa

Paina liesikellon painikkeesta ☰ kaksi kertaa ja aseta kohdan 4 mukaan.

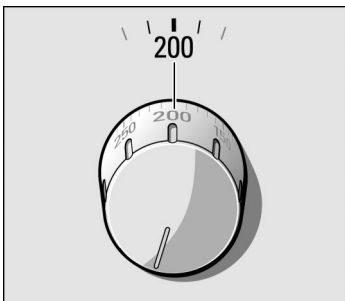
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti pälle ja pois päältä

Esimerkki:

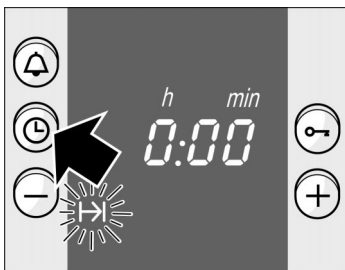
Kello on 10:45. Ruoan valmistuminen kestää 45 minuuttia ja sen täytyy olla valmista klo 12:45.



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



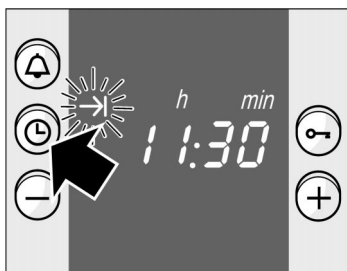
2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.



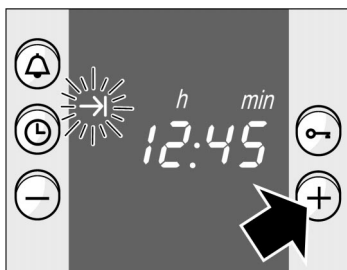
3. Paina liesikellon painikkeesta ☹️.
Kypsymisajan symboli ➡️ vilkkuu.



4. Säädä kypsymisaika painikkeella + tai painikkeella -.
Painike + ehdotusarvo = 30 minuuttia.
Painike - ehdotusarvo = 10 minuuttia.



5. Paina liesikellon painikkeesta ⌚ niin monta kertaa kunnes päättymisen symboli →I vilkkuu.
Näytöstä näet, milloin ruoka on valmista.



6. Siirrä päättymisaikaa myöhäisemmäksi painikkeella +.

Muutaman sekunnin kuluttua asetus astuu voimaan.
Näytössä näkyy päättymisaika, milloin uuni käynnistyy.

Kypsymisaika on kulunut

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä.
Paina painikkeesta ⌚ kaksi kertaa ja sammuta toimintovalitsin.

Huomautus

Niin kauan kuin symboli vilkkuu, voit tehdä muutoksia.
Kun symboli palaa, säätö on vastaanotettu.
Odotusaikaa mihin asti säätö vastaanotetaan, voidaan muuttaa. Katso sitä varten ohjeet luvusta perusasetukset.

Pikalämmitys

Tällä lämmität uunin erittäin nopeasti.

Toimi näin

1. Aseta toimintovalitsin pikalämitykselle .
2. Sääda haluttu lämpötila lämpötilanvalitsimella.
Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.
Näytössä palaa symboli .

Pikalämmitys on päättynyt

Symboli  sammuu.

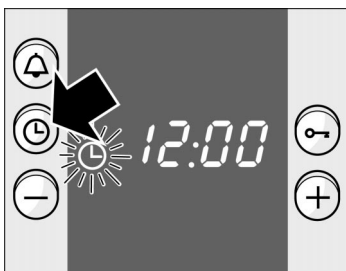
Laita ruoka uuniin ja sääda uuni.

Kellonaika

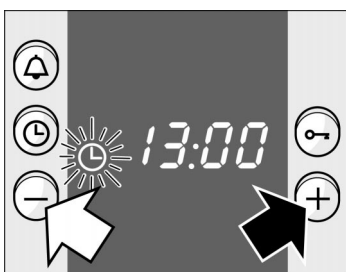
Ensiliitännän tai sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu symboli ⌚ ja kolme nollaa. Säädä kellonaika. Toimintovalitsimen täytyy olla pois päältä.

Toimi näin

Esimerkki: klo 13:00



1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚.
Näytössä näkyy klo 12.00 ja symboli ⌚ vilkkuu.



2. Aseta kellonaika painikkeella + tai -.

Muutaman sekunnin kuluttua kellonaika on voimassa.

**Muuttaminen esim.
kesäajasta talviaikaan**

Paina liesikellon painikkeesta ⌚ kaksi kertaa ja tee muutos painikkeella + tai -.

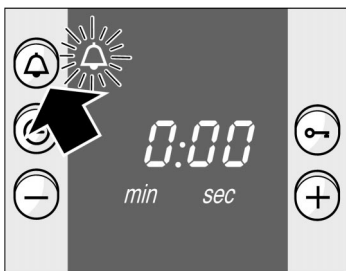
Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään.

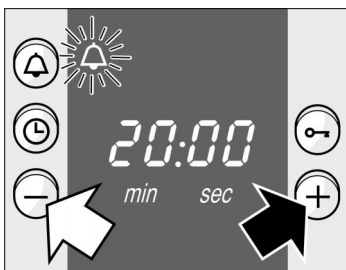
Hälyttimellä on erityinen äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimen vai uunin aika kulunut umpeen. Hälytin voidaan säätää, vaikka lapsilukko on päällä.

Toimi näin

Esimerkki: 20 minuuttia



1. Paina hälyttimen painikkeesta .
Symboli  vilkkuu.



2. Aseta hälyttimen aika painikkeella + tai -.
Painike + ehdotusarvo = 10 minuuttia.
Painike - ehdotusarvo = 5 minuuttia.

Hälytin käynnistyy muutaman minuutin kuluttua. Symboli  palaa näytössä. Ajan kulumisen näkyy näytöllä.

Aika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Paina hälyttimen painikkeesta . Hälyttimen näyttö sammuu.

Hälyttimen ajan muuttaminen

Paina hälyttimen painikkeesta . Muuta aikaa painikkeella + tai -.

Asetuksen poistaminen

Paina hälyttimen painikkeesta . Paina painikkeesta - kunnes näytössä näkyy nolla.

Hälytin ja kypsymisaika kuluvat yhtäaikaan

Molemmat symbolit palavat. Hälyttimen ajan kulumisen näkyy näytöllä.

Jäljelläolevan kypsymisaikan $I \rightarrow I$, päättymisaikan $\rightarrow I$ tai kellonajan $\ominus$ kysyminen: Paina liesikellon painikkeesta $\ominus$ niin monta kertaa kunnes kyseinen symboli palaa.

Kysytty arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Hoito ja puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkulaitetta. Oikosulun vaara!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua. Jos sellaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

Puhdistusaine

Laite ulkoa	Pesuvesi, kuivaa pehmeällä rätillä.
Keittotaso	Hoito: Lasikeramiikan suoja- ja hoitoaineet. Puhdistus: Esim. CERA CLEN, cera-fix, Sidol keramiikalle+ teräkselle; vesitahroihin myös sitruuna tai etikka. Puhdista keittotaso, kun se on kylmä tai haalea. Älä käytä uunisuihketta tai tahrannoistoaainetta.
Keittotason kehys	 Puhdistuslasta vaikeisiin tahroihin: Poista varmistus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara! Laita varmistus täällä päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. Kuuma pesuvesi. Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla ja etikalla.
Uunin pohja, katto ja sivuseinät	Kuuma pesuvesi tai etikkavesi. Pinttynyt lika: Uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa. Älä koskaan käytä puhdistusainetta takaseinän puhdistukseen.
Suojus uunin lampussa	Kuuma pesuvesi
Tiiviste	Kuuma pesuvesi
Luukun pinnat	Lasinpuhdistusaine, Puhdistuslasta ei ole sopiva.
Ristikko	Kuuma pesuvesi
Luukun varmistus	Kuuma pesuvesi
Jalustalaatikko	Kuuma pesuvesi
Varusteet	Upota kuumaan pesuveteen. Puhdista harjalla tai pesusienellä.

Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos likaa on näkyvissä vielä useamman käyttökerran jälkeen, puhdista takaseinä kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä sienellä.

Ajan mittaan voi muodostua värjäytymiä, joita ei saa enää poistettua. Tämä ei vaurioita emalia.

Tärkeitä ohjeita

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Naarmutat ja vaurioitat muutoin pinnoitetta.

Älä käsittele takaseinää uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta joutuu vahingossa pinnoitteelle, poista se heti pehmeällä sienellä ja runsaalla vedellä.

Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

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

Kevyttä puhdistamista varten

Uunilampun päällekytkentä

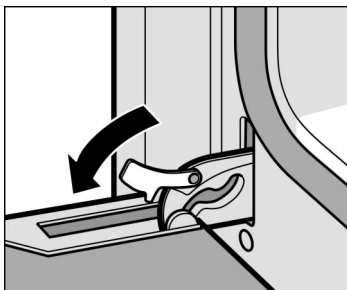
Kevyttä puhdistamista varten voit kytkeä uunilampun päälle ja ottaa uuninluukun pois.

Aseta toimintovalitsin kohtaan .

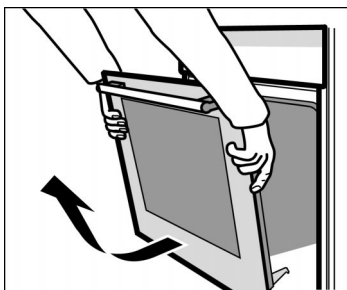
Uuninluukun irrottaminen



Varo uuninluukua irtivedettäessä, ettet tartu saranoihin. Loukkaantumisvaara!



1. Avaa uuninluukku kokonaan auki.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalle ja oikealle.

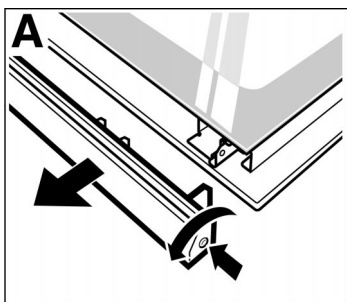


3. Aseta uuninluukku vinottain.
Tartu molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta puolelta.
Sulje vielä vähän ja vedä se irti.

Asenna uuninluukku paikalleen puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.

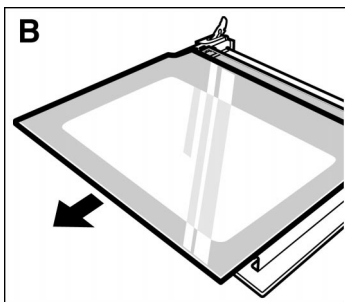
Lasipintojen irrottaminen

Irrotus

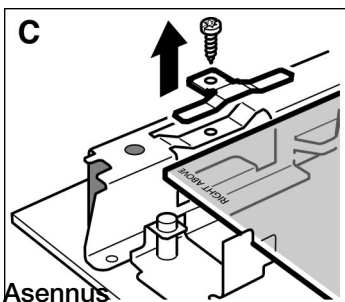


Voit irrottaa uuniluukun lasit puhdistusta helpottaaksesi.

1. Irrota uuninluukku ja laita se kahva alaspäin pyyhkeen päälle.
2. Ruuvaa uunin oven yläpuolella sijaitseva suoja irti.
Avaa ensin vasemmalla ja oikealla puolella olevat kiinnitykset. (kuva A)



3. Vedä ylälasi irti. (kuva B)

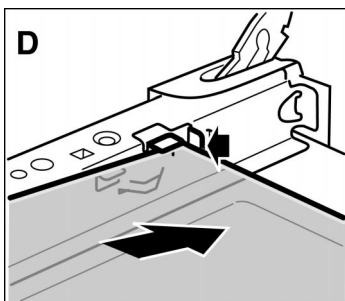


4. Kierrä hakaset oikealle ja vasemmalla auki ja poista ne. (kuva C)
Ota lasi irti.

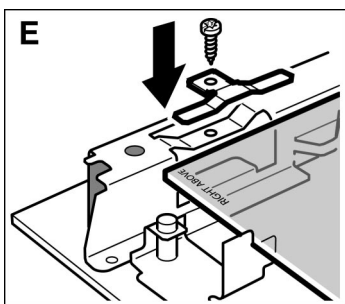
Puhdista lasipinnat lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä rätillä.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia aineita. Puhdistuslasta ei ole sopiva.

Tarkasta, että vasemmalla alhaalla lukee ylösalaisin "Right above".



1. Työnnä lasia vinottain taaksepäin sisään. (kuva D)



2. Laita hakaset paikalleen ja ruuvaa kiinni. (kuva E)

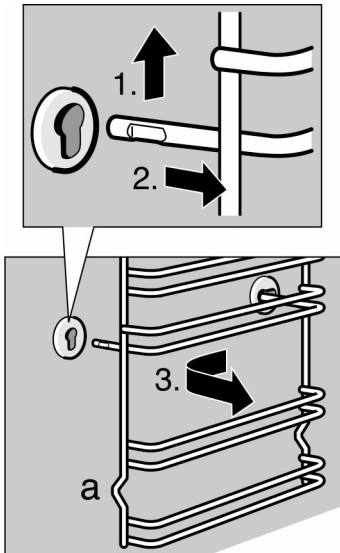
3. Työnnä ylälasi paikalleen. Sileän pinnan täytyy olla ulospäin.

4. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

5. Asenna uuninluukku taas paikalleen.

Käytä uunia vasta sitten kun lasipinnat on asiallisesti asennettu paikoilleen.

Ristikon irrotus



Voit ottaa ristikon irti puhdistusta varten.

Ristikon irrotus:

1. Nosta ristikkoa eteen ylöspäin
2. ja ota se irti.
3. Vedä sen jälkeen koko ristikkoa eteenpäin ja ota se pois.

Puhdista ristikko pesuaineella ja pesusienellä tai harjalla.

Ristikon ripustus paikalleen:

Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, työnnä sitä jonkin verran taaksepäin ja ripusta se sitten etumaiseen holkkiin.

Ristikko sopii oikealla ja vasemmalla. Kaartuman (a) täytyy aina olla alaspäin.

Huomautuksia

Metallinhoitoiset värjäntymiset keittotasossa: Niitä muodostuu sopimattomista puhdistusaineista tai kattilan aiheuttamista hankautumisista. Niitä on vaikea poistaa. Kokeile Stahl-Fix tai Sidol keramiikalle+teräkselle.

Uunin emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä pieniä värimuutoksia. Se on normaalia ja se ei vaikuta mitenkään toimintaan. Älä käsittele sellaisia värjäntymisiä kovilla hankaustyynyillä tai voimakkaila puhdistusaineilla.

Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Korroosiosuoja on taattu.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, usein kyseessä on vain pikkujuttu, joka on helppo korjata. Ennen kuin soitat huoltoon, ota seuraavat ohjeet huomioon.

Yleistä

Liesi ei toimi

Tarkasta, onko kyseessä sähkökatkos.
Tarkista sulakekotelosta, onko sulake kunnossa.

Uuni

Liesikellon näyttö vilkkuu

Sähkökatkoksen jälkeen kellonaika on asetettava uudelleen.

Keittotaso

Kaikissa näytöissä vilkkuu E ja kuulet äänimerkin

Säätöalue on erittäin likainen tai sen päällä on joku esine. Puhdista säätöalue kunnolla tai poista esine. Koske mitä tahansa valitsinta. E sammuu.

Keittotaso on sammunut

Pääkytkimeen koskettiin vahingossa. Kytke keittotaso pääkytkimestä päälle ja säädä uudelleen.

Kun keittoalue kytketään päälle, virtaverkon sulake pala

Varmista, ettei kaikkien päällekytkettyjen laitteiden tehon otto ylitä taloliitântäsi maksimiarvoa. Tarkasta, palaako sulake kun kytket toisen keittoalueen päälle. Jos kyllä, soita huoltoon.

Kun laitat kattilan keittoalueelle, näyttö vilkkuu (tehoa ei ole)

Tarkasta, onko keittoastia sähkömagneettinen (magneetti vetää sitä puoleensa). Tarkasta, onko kattilan halkaisija riittävän suuri. Anna kattilan jäähtyä, mikäli se on kuumentunut liikaa.

Jos näyttö vilkkuu vaikka keittoalue on kytketty uudelleen päältä ja päälle, kytke uunin sulake päältä. Odota 20 sekuntia ja kytke sulake taas päälle.

Powerboostin b vilkkuu ja sammuu

Powerboostissa keittoaluetta käytetään suurimmalla mahdollisella teholla. Keittotason suojaamiseksi ylikuumentumiselta Powerboost saattaa kytkeytyä automaattisesti päältä.

Näyttö E ja numerot

Jos näytössä näkyy E ja numeroita, elektroniikassa on toimintahäiriö. Kytke uunin sulake päältä ja taas päälle. Jos näyttö palaa uudelleen, soita huoltoon.

Näyttö F ja numerot

Jos näytössä näkyy vuoronperään F ja yksi numero, keittotaso kertoo toimintahäiriöstä. Seuraavassa taulukossa löydät ohjeita siitä, kuinka voit korjata toimintahäiriöt.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautus/apu
$F0$	Keittotasossa on sisäinen virhe.	Kytke uunin sulake päältä. Odota pari sekuntia ja kytke sulake taas päälle. Jos näyttö ei sammuu, soita huoltoon.
$F2$	Keittotaso on liian kuuma ja se on sammunut itsestään.	Poista keittoastia keittoalueilta. Kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi, kosketa mitä tahansa valitsinta. $F2$ sammuu.
$F4$	Keittotaso on liian kuuma ja se on sammunut itsestään.	Tarkasta, onko kuuma kattila säätöalueella. Ota kattila pois. Odota pari minuuttia kunnes säätöalue on jäähtynyt. Jos sammuttamisen jälkeen näkyy edelleen $F4$, ota yhteyttä asiakaspalveluun.
$F8$	Keittoaluetta käytettiin erittäin pitkään ilman taukoa.	Automaattinen aikarajoitus on aktivoitunut. Paina mitä tahansa valitsinta.
$c1$	Verkköjännite on liian heikko.	Kytke keittoalue päälle. Odota pari sekuntia. Säädä uudelleen. Jos näyttö ei sammuu, soita huoltoon.
$c2 / c3$	Keittoalue on ylikuumentunut.	Keittoalue on sammunut automaattisesti keittotason suojaamiseksi. Odota muutama minuuttia ja säädä uudelleen.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö. Jos laitetta korjataan asiattomasti, siitä voi aiheutua sinulle huomattavia vaaratilanteita.

Keittotason normaali käyttöääni

Syvää surinaa kuten muuntaja

Induktioteknologian takia ruoanvalmistuksen yhteydessä saattaa kuulua pientä ääntä. Se on normaalia.

Tämä ääni saattaa kuulua kun keitetään suurilla tehoalueilla. Ääni häviää tai heikkenee, heti kun tehoaluetta pienennetään.

Hiljainen vihellys

Tyhjä keittoastia voi aiheuttaa hiljaista vihellystä. Ääni häviää, heti kun astiaan laitetaan vettä tai ruokaa.

Rätinä

Sitä voi ilmetä keittoastioissa, jossa on eri materiaaleja kerroksittain. Se voi vaihdella ruoan määrän ja laadun mukaan.

Korkea vihellysääni

Sitä voi ilmetä, kun käytetään kattiloita, jotka on pinnotettu ei materiaaleilla, vierekkäin maksimi tehoalueella. Vihellys häviää tai heikkenee, heti kun tehoaluetta pienennetään.

Satunnainen napsuminen

Sitä voi ilmetä, kun säädät pieniä tehoalueita.

Puhaltimen ääni

Keittotasossa on puhallin, joka kytkeytyy automaattisesti päälle. Se voi jälkikäydä, kun keittotasoo on kytkeyty päältä.

Uunilampun vaihto

Kun uunilamppu on palanut, niin se täytyy vaihtaa. Lämpötilankestäviä varalamppuja, 40 wattia, on saatavana huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Käytä vain näitä lamppeja.

Toimi näin

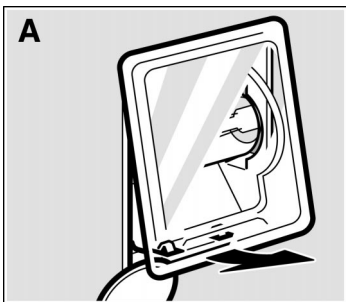


1. Kytke lieden sulake pois päältä sulakekaapissa
2. Laita keittiöpöytä kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Kierrä lampun suojus irti kiertämällä vasemmalle.
4. Vaihda vastaava uunilamppu tilalle.
5. Kierrä lampun suojus paikalleen.
6. Ota keittiöpöytä pois ja kytke sulake päälle.

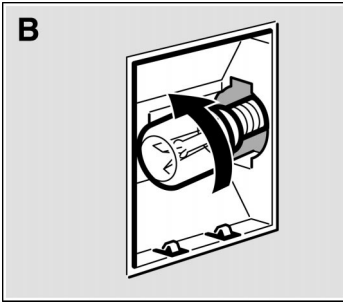
Uunilampun vaihto

Kun uunilamppu on palanut, niin se täytyy vaihtaa. Lämpötilankestäviä varalamppuja, 25 wattia, on saatavana huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Käytä vain näitä lamppeja.

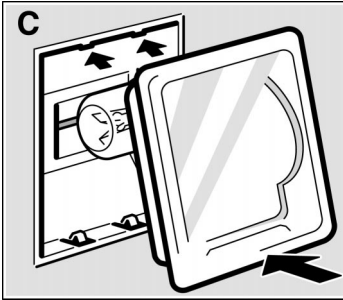
Toimi näin



1. Kytke lieden sulake pois päältä sulakekaapissa.
2. Laita keittiöpöytä kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ota lampun suojus pois. Avaa lampun suojus alhaalta kädellä. Kuva A.
Jos lampun suojus on vaikea ottaa irti, ota lusikka avuksi.



4. Kierrä lamppu irti ja laita vastaava lamppu tilalle.
Kuva B.



5. Laita lampun suojus paikalleen. Ota huomioon, että lasin kaari on oikein.
Laita lasi ylhäällä paikalleen ja paina alaspäin kiinni.
Kuva C. Lasi menee paikalleen.
6. Ota keittiöpöytä pois ja kytke sulake päälle.

Lampun suojuksen vaihto

Vahingoittunut lampun suojus on vaihdettava. Lampun suojuksen saat asiakaspalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

Uunintiivisteiden vaihto

Kun uunintiiviste on viallinen, huoltopalvelun korjaajan on vaihdettava se uuteen. Viallinen uunintiiviste voi aiheuttaa suurta energianhäviötä. Viereisten kalusteiden etusivut voivat vahingoittua.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, huoltopalvelumme on valmiina auttamaan sinua. Lähimmän huoltopalvelupisteen osoiteen ja puhelinnumeron löydät puhelinluettelosta. Mainitut huoltopalvelukeskukset voivat myös kertoa lähimmän huoltopalvelupisteen.

E-numero ja FD-numero

Ottaessasi yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi tuotenumero (E-numero) ja valmistusnumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät uuninluukun oikealta puolelta. Jottei sinun tarvitse etsiä numeroita pitkään häiriötapauksen yhteydessä, voit kirjoittaa laitteesi tiedot tähän.

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

Huoltopalvelu 📞

Tämä laite vastaa direktiiviä EN 55011 tai CISPR 11. Se on ryhmän 2, luokan B tuote.

Ryhmä 2 tarkoittaa sitä, että suurtaajuutta tuotetaan keittoastoiden lämmittämistä varten.

Luokka B merkitsee sitä, että laite sopii yksityisille kotitalouksille.

Taulukot ja vihjeet

Tästä löydät joukon ruokalajeja ja niiden optimaaliset asetukset. Voit lukea, mikä uunitoiminto ja lämpötila sopii ruoallesi parhaiten, mitä varusteita sinun tulisi käyttää ja mille korkeudelle se tulisi työntää. Saat paljon vihjeitä astioista ja valmistuksesta ja vähän hätäapua, jos jotain sattuisi menemään pieleen.

Leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

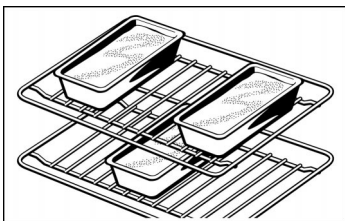
Kun paistat kakkuja yhdellä tasolla, käytä ylä-/alalämpöä . Sillä kakut onnistuvat parhaiten.

Uunivuoat

Tummat metalliset vuoat ovat parhaita. Vaaleissa ohutseinäisissä metallivuoissa tai lasivuoissa paistoaajat pitenevät ja kakut eivät ruskistu yhtä tasaisesti.

Laita kakkuvuoat aina rutilälle.

Jos paistat 3 pitkänomaista vuokaa kerralla, laita ne rutilälle kuvan osoittamalla tavalla.



Taulukot

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Näin säästyy energiaa. Jos esilämmität uunia, paistoaajat lyhentyvät 5 - 10 minuuttia.

Taulukoista löydät sopivimman uunitoiminnon eri kakuille ja leivonnaisille.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alhaista arvoa. Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta lämpötila seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeammalle.

Lisätietoja löytyy kohdasta "Vihjeitä paistamiseen" taulukoiden ohessa.

Vuokakakut	Vuoat ritilällä	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Kuivakakku yksinkert	Pyöreä-/rengas-/ laatikkovuoka	2		170-190	50-60
	3 laatikkovuokaa	1+3		150-170	70-100
Kuivakakku hieno (esim. hiekkakakku)	Pyöreä-/rengas-/ laatikkovuoka	2		150-170	60-70
	3 laatikkovuokaa	1+3		140-160	70-100
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Piirakkavuoka	2		150-170	20-30
Kääretorttu	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkapiir., murotaikinaa**	Tumma irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Hedelmäkakku, leivinjauheella kohotettu	Irtopohja-/pyöreävuoka	2		160-180	50-60
Pikantit paistokset** (esim. ruokapiirakka/ sipulikakku)	Irtopohjavuoka	1		180-200	50-60

* Huomioi pitkänomaisen vuoan asento. Ylimääräisiä peltejä on saatavana lisävarusteina erikoisliikkeestä.

** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

Kakut pellillä		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Leivinjauhe- tai hiivataikina kuivalla päällysteellä (esim. vuokakakut)	Pelti	2		170-190	20-30
	Pelti + Uunipannu*	2+4		150-170	35-45
Leivinjauhe- tai hiivataikina mehukkaalla päällysteellä (hedelmä)	Pelti	3		170-190	40-50
	Pelti + Uunipannu*	2+4		150-170	50-60
Kääretorttu (esilämmitys)	Pelti	2		190-210	15-20
Pullapitko 500 g jauhoja	Pelti	2		160-180	30-40
Stollen 500 g jauhoja	Uunipannu	3		160-180	60-70
Stollen 1 kg jauhoja	Uunipannu	3		150-170	90-100
Piirakka, makea	Uunipannu	2		180-200	55-65
Pizza	Pelti	2		220-240	25-35
	Pelti + Uunipannu*	2+4		180-200	35-45

* Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

Leipä ja sämpylät		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hiivaleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300	8
				200	35-45
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300	8
				200	40-50
Sämpylät esim. pullat (esilämmitys)	Pelti	3		180-200	15-20
	Pelti + Uunipannu**	2+4		160-180	20-30

* Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

** Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pikkuleivät	Pelti	3		150-170	10-20
	pelti + uunipannu*	2+4		130-150	25-35
	2 peltiä + uunipannu**	2+3+5		130-150	30-40

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Marengit	Pelti	3		80-100	100-190
Tuulihatut	Pelti	2		200-220	30-40
Makroonit	Pelti	3		100-120	30-40
	pelti + uunipannu*	2+4		100-120	35-45
	2 peltiä + uunipannu**	2+3+5		100-120	40-50
Voitaikina	Pelti	3		190-210	20-30
	pelti + uunipannu*	2+4		190-210	30-40
	2 peltiä + uunipannu**	2+3+5		190-210	35-45

* Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

** Työnnä uunipannu alle. Ne voidaan ottaa alkaisemmin pois.

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.

Vertaa vastaavaan leivonnaiseen taulukossa.

Näin varmistat, onko taikinakakku kypsä.

Pistä noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun kypsymisajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Kakku painuu kasaan.

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ruokaohjeen sekoitusaikoja.

Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.

Älä voitele irtopohjavuoran reunoja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.

Kakusta tulee päältä liian tumma.

Työnnä se syvemmälle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pitempään.

Kakku on liian kuiva.

Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiseen kakkuun. Kostuta se hedelmämeheillä tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.

Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, vesijuovainen).

Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista alhaisemmalla lämpötilalla vähän kauemmin. Kakut, joissa on mehukas päällyste: Esipaista pohja. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.

Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse vähän alhaisempi lämpötila, silloin ruskistuminen on tasaisempaa. Paista herkäät leivonnaiset ylä- tai alalämmöllä  yhdellä tasolla. Reunojen ylimenevä leivinpaperi voi myös vaikuttaa ilmankiertoon. Leikkaa leivinpaperi pellin kokoa vastaavaksi.
Hedelmäkakku on liian vaalea alapuolelta. Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.
Olet paistanut useammalla tasolla. Yläpellillä leivonnaiset ovat tummempia kuin alapellillä.	Käytä aina useammalla tasolla paistamiseen 3D-kuumailmaa  . Yhtäaikaa uunin laitetut pellit eivät välttämättä ole yhtäaikaa valmiita.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistettaessa voi muodostua vesihöyryä. Se haihtuu laitteesta riippuen uuninluukusta tai keittotason höyryn ulostuloaukosta. Vesihöyry voi jäädä laitteeseen tai vieressä oleviin kalusteisiin ja valua kondenssivetenä alas. Se on fyysikaalinen ilmiö.

Liha, linnut, kala

Astiat

Voit käyttää kaikkia lämpöäkestäviä astioita. Suurille paisteille voit käyttää myös uunipannua.

Laita astia aina keskelle rutilää.

Aseta kuuma lasiastia mieluiten kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasi voi särkyä.

Ohjeita paistamiseen

Lihan laji ja laatu vaikuttavat paistotulokseen.

Lisää rasvattomaan lihaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä, pataruokiin 8 - 10 rkl, aina koon mukaan.

Painoiset lihapalat on syytä kääntää kun puolet ajasta on kulunut.

Kun paisti on valmis, anna sen olla vielä 10 minuuttia suljetussa uunissa. Tällöin lihaneste jakautuu lihaan paremmin.

Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Valitse mahdollisimman samanpaksuisia grillipaloja. Niidne tulisi olla vähintään 2-3 cm paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee ihanan mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitat sen keskelle ritilää. Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Käännä grillipalat kun kaksi kolmasosaa mainitusta ajasta on kulunut.

Grillivastus kytkeytyy aina uudelleen päälle ja päältä. Se on normaalia. Kuinka usein se tapahtuu, riippuu säädetyistä grillitehosta.

Liha

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne vaihtelevat elintarvikkeiden laadun ja lajin mukaan.

Liha	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Naudanpatapaisti (esim. etuselkä)	1 kg	suljettu	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Naudan sisäfilee	1 kg	avoin	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Paahtopaisti, punertava*	1 kg	avoin	1		210-230	50
Pihvi, kypsä		Ritilä***	5		3****	20
Pihvi, punertava		Ritilä***	5		3****	15
Sianliha ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1 kg	avoin	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2 kg		1		180-200	160
Sianliha kamaralla** (esim. lapa, potka)	1 kg	avoin	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2 kg		1		180-200	180
Kassler luineen	1 kg	suljettu	2		210-230	70

Liha	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Lihamureke	750 g	avoin	1		170-190	70
Nakit	n. 750 g	Ritilä***	4		3	15
Vasikanpaisti	1 kg	avoin	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lampaanliha ilman luita	1,5 kg	avoin	1		150-170	120

* Käännä paahtopaisti, kun paistoajasta on kulunut puolet. Kääri kypsä paisti alumiinifolioon ja anna paistin asettua uunissa 10 minuuttia.

** Leikkaa sianlihan nahkaan viiltoja. Jos lihapala pitää kääntää, aseta se aluksi astiaan nahkapuoli alaspäin.

*** Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

**** Esilämmitä grilli noin 3 minuuttia.

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Painotiedot taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmistusta lintua.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu uuniin korkeudelle 1.

Kun valmistat ankkaa tai hanhea, pistele reikiä siipien alle, jotta rasva pääsee valumaan pois.

Käännä lintupaisti, kun grillausajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

Lintupaistista tulee erityisen rapea, jos voitelet sen paistoaajan lopulla voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Broilerinpuolikkaat 1-4 kpl	jok. 400 g	Ritilä	2		200-220	40-50
Broileri, paloiteltuna	jok. 250 g	Ritilä	2		200-220	30-40
Broileri, kokon. 1-4 kpl	jok. 1 kg	Ritilä	2		190-210	50-80
Ankka	1,7 kg	Ritilä	2		170-190	90-100

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hanhi	3 kg	Ritilä	2		150-170	110-130
Minikalkkuna	3 kg	Ritilä	2		170-190	80-100
2 kalkkunankoipea	jok. 800 g	Ritilä	2		180-200	90-100

Kala

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Kala	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Kala, grillattu	à 300 g	Ritilä*	3		Tehoalue 2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Kala viipaleina, esim. pihvit	jok. 300 g	Ritilä*	4		Tehoalue 2	20-25

* Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse määrä, joka vastaa seuraavaksi alinta painoa ja pitennä aikaa.
Haluat tietää, onko paisti kypsä.	Käytä paistomittaria (saatavana erikoisliikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia.Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta osittain palanut.	Tarkasta paistokorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.

Paistia vaeltaessa syntyy vesihöyryä.	Käytä kiertoilmagrillausta ylä- ja alalämmön sijasta. Se ei kuumenna paistoliemeä yhtä voimakkaasti ja siten syntyy vähemmän vesihöyryä.
--	--

Laatikot, gratiinit, paahtoleivät	Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.
--	--

Ruokalaji	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli- teho	Kypsymisaika minuuttia
Laatikko, makea (esim. rahka-hedelmäpaistos)	Laatikkovuoka	2		180-200	40-50
Laatikot kypsistä aineksista (esim. makaronilaatikko)	Laatikkovuoka, uunipannu	2		210-230	30-40
		2		210-230	20-30
Laatikot raaoista aineksista* (esim. perunagratiini)	Laatikkovuoka 2 laatikko- vuokaa**	2		160-180	50-60
		2+4		160-180	60-80
Paahtoleivän paahtaminen	Ritilä	5		3	6-7
		5		3	4-5
Paahtoleivän kourutus	Ritilä***	4		3	7-10
		4		3	5-8

* Paistoksen korkeus ei saa olla yli 2 cm.
** Laita alin vuoka emaloidulle leivinpellille ja ylin vuoka ritilälle.
*** Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Valmiit raakapakasteet	Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa. Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.
-------------------------------	---

Ruokalaji	Sopiva on	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pizza*	Pizza ohutpohjainen	3		190-210	15-20
	Pizza paksupohjainen	2		170-190	20-30
	Pizza-patonki	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Perunavalmisteet*	Ranskan perunat	2		190-210	20-30
	Kroketit	2		190-210	20-30
	Herttuattaren perunat	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	15-25
	Täytety perunataskut	2		190-210	15-25
Leivonnaiset*	Sämpylät	3		190-210	10-20
	Suolarinkilät	3		200-220	10-20
Paistokset*	Kalapuihot	2		200-220	10-15
	Broileritikut	2		190-210	10-20
	Vihannespurilainen	2		180-200	15-25
Piirakka*	Omenapiirakka	3		190-210	30-40

* Laita pannulle tai rutilälle leivinpaperia. Tarkasta, että leivinpaperi kestää mainitun lämpötilan.

Sulattaminen

Ota elintarvikkeet pois pakkauksesta ja laita sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Pakasteet* esim. kermakakut, voikreemikakut, suklaa- tai sokerikuorrutetut kakut, hedelmät, broileri, makkarat ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		Lämpötilavalitsin on pois päältä

* Peitä pakasteet mikroaaltokelmulla. Laita broileri rintapuoli alaspäin lautaselle.

Kuivaaminen

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne perusteellisesti.

Anna niiden valua kunnolla ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritalälle leivin- tai pergamenttipaperia.

Ruokalaji	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsymisaika, tuntia
600 g omenarenkaita	2 + 4		80	n. 5
800 g päärynäviipaleita	2 + 4		80	n. 8
1,5 kg luumuja	2 + 4		80	n. 8-10
200 g keittiöyrttejä puhdistettuna	2 + 4		80	n. 1½

Huomautus

Käännä erittäin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia useamman kerran. Irrota kuivatut elintarvikkeet heti kuivauksen jälkeen paperista.

Umpioiminen

Valmistelut

Käytä samankokoisia lasipurkkeja. Taulukon tiedot koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja. Huomio! Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi mennä rikki.

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja kunnossa.

Umpioi vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.

Pese ne kunnolla.

Laita hedelmät tai vihannekset lasipurkkeihin.

Pyyhi purkin reunat, niin että ne ovat puhtaat.

Laita joka purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

Sulje purkit hakasilla.

Laita korkeintaan kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukot

Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö voivat vaikuttaa aikoihin.

Toimi näin

- 1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2.
- 2. Laita purkit pannulle, niin että ne eivät kosketa toisiaan.
- 3. Kaada puoli litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannuun.
- 4. Sulje uuninluukku.
- 5. Aseta toimintovalitsin kohtaan alalämpö ☐.
- 6. Aseta lämpötilavalitsin kohtaan 170-180 °C.

Hedelmien umpioiminen

Heti kun lasipurkeissa kuplii, eli kun kuplia muodostuu peräkkäin - noin 40 - 50 minuutin kuluttua - sammuta lämpötilavalitsin. Toimintovalitsin jää päälle.

Ota purkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Pitempi jäähtyminen uunissa voi aiheuttaa itämistä ja umpioitujen hedelmien hapattuminen edistyy. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

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

Vihannesten umpioiminen

Heti kun purkeissa muodostuu kuplia, aseta lämpötilavalitsin takaisin kohtaan 120 - 140 °C. Ajankohdan, milloin voit sammuttaa lämpötilavalitsimen, näät taulukosta. Anna vihannesten olla uunissa vielä 30-35 minuuttia. Toimintovalitsin jää siksi aikaa päälle.

Vihannekset kylmällä liemellä litran lasipurkeissa	kuplimisesta 120-140 °C	jälkilämpö
Kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuret	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Ruusukaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia

Vihannekset kylmällä liemellä litran lasipurkeissa	kuplimisesta 120-140 °C	jälkilämpö
Pavut, kyssäkaali, punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

Purkkien poisottaminen

Älä aseta purkkeja kylmälle tai kostealle alustalle. Ne voivat mennä rikki.

Sähkönsäästövihteitä

uunissa

Esilämmitä uunia vain siinä tapauksessa, jos ruokaohjeessa tai käyttöohjeiden taulukossa on niin mainittu.

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

Useampia kakkuja paistat parhaiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös kaksi pitkänomaista vuokaa vierekkäin uuniin.

Jos kypsymisaika on pitkä, voit sammuttaa uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä ja hyödyntää jälkilämpöä valmiiksi paistamiseen.

keittotasolla

Suosittelimme paksu- ja tasapohjaisia kattiloita ja pannuja. Epätasaiset pohjat pidentävät kypsymisaikaa.

Valitse aina ruoallesi oikean kokoinen kattila. Suuri, vähäntäytetty kattilaa vie paljon sähköä.

Laita kattilan päälle aina sopivan kokoinen kansi.

Kun kattilan pohja ja keittoalue ovat yhtä suuria, se takaa parhaamman lämmönsiirron. Ota kattiloita ostaessasi huomioon, että valmistajat ilmoittavat usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.

Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruuat ovat kyseessä?

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihreitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

Yleistä

Pidä kypsymisajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia. Käytä paistamiseen ja friteeraukseen mahdollisimman tuoreita perunoita. Niissä ei saa olla vihreitä tai itäneitä kohtia.

Leipominen

Ylä-/alalämmöllä max. 200 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla max. 180 °C.

Pikkuleivät

Ylä-/alalämmöllä max. 190 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla max. 170 °C.

Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.

Ranskalaiset perunat uunissa

Levitä ne tasaisesti, ei päällekkäin pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Paistaminen pannulla

Valmista paistettuja perunoita keitetyistä perunoista. Käytä margariinia öljyn sijasta raakoihin perunoihin.

Friteeraaminen

Rasva ei saa yli 175 °C kuumaa. Tarkasta lämpötila rasvalämpömittarilla.

Ruuan ja rasvan suhteen pitäisi olla 1:10 ja enintään 1:15, esimerkiksi 100 g ranskalaisia perunoita 1,5 l öljyä kohti.

Huuhtelee tuoreita perunoita ennen friteerausta hetki vedellä.

Testatut ruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Leipominen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet ja ohjeet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuuteissa
Pursotinpikkuleivät	Pelti	2		150-170	20-30
	pelti + uunipannu**	2+4		140-160	30-40
	2 peltiä + uunipannu***	2+3+5		140-160	40-50
Pikkuleivät 20 kpl	Pelti	3		160-180	20-30
Pikkuleivät 20 kpl pellillinen (esilämmitys)	Pelti + uunipannu**	2+4		150-170	25-35
	2 peltiä + uunipannu***	2+3+5		150-170	30-40
Täytekakkupohja	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	Pelti	3		170-190	40-50
	pelti + uunipannu**	2+4		150-170	50-60
Omenapiirakka	2 ritilää* + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Uunipannu + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Ritilöitä on saatavana lisävarusteina erikoisliikkeestä.

** Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

*** Työnnä uunipannu aina alle. Ne voidaan ottaa aikaisemmin pois.

**** Aseta leivonnaiset vastakkain ritilälle.

Grillaus

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuuttia
paahtoleivän paahtaminen (10 min. esilämmitys)	Ritilä	5		3	1-2
Hampurilainen, 12 kpl*	Ritilä	4		3	25-30
* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1.					

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.