

Tärkeää!

Lue koko ohjekirja ennen kuin otat liedен käyttöön, jotta osaat käyttää ja hoitaa liettä oikein alusta alkaen.

Sisällysluettelo

sivu

Turvallisuusohjeita	4
Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa	6
Tietoa liedestä	7
Uuni ja sen toiminnot	13
Uuninluukun puhdistaminen	21
Tekniset tiedot	24
Kaatumisesteen kiinnitys	25

HUOM!

Sähkökytkennät saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja. Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Virheellinen käyttö voi johtaa vahinkoihin.

Käytettyjen tuotteiden hävittäminen



Käytettyä liettä ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen tapaan, vaan se tulee toimittaa sähkö- ja elektroniikkalaitteita kierrättävälle toimipisteelle. Tuotteessa, ohjekirjassa tai pakkauksessa on merkintä, jonka mukaan tuote täytyy kierrättää, kun se on poistettu käytöstä.

Tuotteen valmistukseen käytetyt materiaalit tulee kierrättää ilmoitetulla tavalla. Käytöstä poistetun tuotteen valmistusmateriaalien kierrättäminen auttaa suojelemaan ympäristöä.

Alueesi kierrätyskeskusten sijainnit voit selvittää ottamalla yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

TURVALLISUUSOHJEITA

Varoitus: Liesi ja sen koskettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskemasta keittoalueilta, koska ne voivat olla kuumia. Älä anna alle 8-vuotiaiden lasten käyttää liettä ilman aikuisen valvontaa.

Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aisteihin perustuva tai henkinen toimintakyky, tai joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käytöstä, eivät saa käyttää laitetta, ellei heitä valvota käytön aikana tai ellei heitä ole ohjeistanut heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

Varoitus: Älä jätä keittotasoa ilman valvontaa rasvaa tai öljyä kuumenttaessasi, sillä seurauksena voi olla tulipalo. Kattila voi kiehua kuiviin ruuanlaiton aikana. Valvo liettä!

Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sen sijaan kytke laite pois päältä ja peitä liekit kannella tai sammutuspeitteellä.

Varoitus: Tulipaloriski: Älä säilytä esineitä keittotassolla.

Varoitus: Jos lieden pinta on haljennut, laite on kytkettävä pois päältä sähköiskuvaaran välttämiseksi.

Varoitus: Sähkökytkennän saa suorittaa vain valtuutettu sähköasentaja.

Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Virheellinen käyttö voi johtaa vahinkoihin.

TURVALLISUUSOHJEITA

Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa laittaa keittotasolle, sillä ne voivat kuumentua. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjauksen kanssa. Kytke liesi pois päältä käytön jälkeen sen sijaan, että luottaisit keittoastian tunnistimeen.

Uuni on erittäin kuuma käytön aikana ja vielä jonkin aikaa sammuttamisen jälkeen.

Kun uunia käytetään, jotkin osat kuumenevat.

Varoitus: Älä käytä vahvoja puhdistusaineita tai teräviä metalliesineitä puhdistuaksesi lieden lasipintoja. Pinta voi naarmuuntua, mikä voi aiheuttaa halkeamia lasiin.

Varoitus: Varmista, että laitteen virta on katkaistu ennen lampun vaihtamista, jotta sähköiskun vaaraa ei ole.

Varoitus: Ruuanvalmistusta on valvottava. Lyhytkestoisista ruuanvalmistusta tulee valvoa koko valmistuksen ajan.

Varoitus: Käytä vain laitteen valmistajan suunnittelemissa suojoissa, laitteen valmistajan käyttöohjeissa ilmoitettuja soveltuvia suojoita tai laitteeseen kuuluvia keittotason suojoita. Vääränlaisten suojien käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Älä puhdista laitetta höyrypuhdistuslaitteilla.

Asennus

Kaatumisesteen kiinnitys (sivu 25)

Kaatumisesteen tarkoitus on estää hellaa kaatumasta kumoon esimerkiksi silloin, jos lapsi kiipeää uunin luukun päälle. Jos taloudessa on pieniä lapsia, myös keittotason suoja on asennettava.

HUOM! Muista ottaa kaatumiseste pois käytöstä silloin, kun laitetta vedetään eteenpäin esimerkiksi puhdistusta varten. Vahinkojen välttämiseksi valvo lapsia huolellisesti.

HUOM!

Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin.

Katso kaatumisesteen kiinnitysohjeet sivulta 25.

Laitteen on oltava suorassa.

Se on tärkeää sekä paistamisen että uunissa kypsennyksen kannalta. Neljän säädettävän jalan ruuveja pääsee säätämään ottamalla pois peltien säilytyslaatikon. Tarkista käyttämällä vatupassia tai vedellä täytettyä paistinpannaa.

Tukijalkoja voidaan joutua säätämään uudestaan jonkin ajan kuluttua, jos lattiapinta jatkaa asettumistaan.

Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa

Varmista, ettei laitteeseen ole jäänyt pakkausmateriaalia, kuten teippiä tai styroksia. Puhdista laite kostealla liinalla ja tarvittaessa saippualla tai miedolla astianpesuaineella. Huuhtele ja kuivaa huolellisesti. Lämmitä uuni puhdistamisen jälkeen ylä- ja alalämmöllä 250°C:n lämpötilaan noin 30 minuutin ajan. Lämmityksen aikana esiintyvä haju on vaaratonta, mutta huolehdi kuitenkin tuuletuksesta.

Käytä energiaa järkevästi!

Käytä keittoastioita, jotka ovat sopivan kokoisia keittoalueille. Liian suuri keittoastia on parempi kuin keittoastia, joka ei peitä keittoaluetta. Säästä energiaa käyttämällä kansia kattiloiden ja patojen päällä. On myös suositeltavaa kytkeä keittoalue pois päältä hieman etuajassa ja antaa ruuan kypsyä loppuun jälkilämmössä.

Tietoa liedestä

Kuinka induktiokenttä toimii



Sähkögeneraattori johtaa laitteessa olevaan käämiin sähkövirtaa. Käämi synnyttää magneettikentän, ja kun keittoalueelle asetetaan keittoastia, induktiovirta siirtyy keittoastiaan. Virta kuumentaa keittoastian, kun taas hella pysyy viileänä.

Järjestelmän toimiminen edellyttää sellaisten keittoastioiden käyttöä, joiden pohjat reagoivat magneettikenttään.

Yleisesti ottaen induktioteknologialla on kaksi etua:

- lämpö voidaan hyödyntää tehokkaimmalla mahdollisella tavalla, koska se välittyy suoraan keittoastiaan.
- lämpöä saadaan täsmällisesti, sillä lämpeneminen alkaa automaattisesti, kun keittoastia on asetettu levyille, ja päättyy heti, kun astia otetaan pois levyiltä.

Suojavarusteet:

Suojavarusteita tarvitaan vain harvoin, jos liesi asennetaan ja sitä käytetään oikein.

Puhallin:

Puhallinta käytetään suojaamaan ja jäädyttämään ohjaus- ja syöttöyksilöitä. Puhallin voi käyttää kahta eri nopeutta ja se toimii automaattisesti. Puhallin on toiminnassa keittoalueiden ollessa kytkettynä aina siihen asti, kunnes sähköjärjestelmä on jäähtynyt.

Transistori: Uunin sähköisten osien lämpötilaa tarkkaillaan automaattisesti.

Jos lämpötila nousee lähelle riskirajoja, järjestelmä laskee automaattisesti keittoalueen tehotasoa tai kytkee pois päältä kuumentuneiden sähköisten osien läheisyydessä sijaitsevat keittoalueet.

Keittoastiantunnistin: Keittoalue toimii ja lämpenee keittoastian tunnistimen avulla. Keittoalueelle asetettuja pieniä esineitä (esim. lusikoita, veitsiä tai sormuksia) ei tunnisteta keittoastioina eikä levy kytkeydy päälle.

Huom!

Elintärkeitä implantteja (esim. tahdistin, insuliinipumppu tai kuulolaite) käyttävien henkilöiden tulee varmistaa, ettei induktioliesi häiritse implantin toimintaa (laitteen taajuus on 20-50 kHz).

Keittoastian tunnistin induktiotasolla

Induktio-ominaisuuden sisältäviin keittolevyihin on asennettu myös keittoastian tunnistin. Tunnistin aloittaa kuumentamisen havaitessaan keittoastian käytössä olevalla keittoalueella, ja lopettaa kuumentamisen, kun astia otetaan pois keittoalueelta. Toiminto auttaa säästämään energiaa.


- Jos keittoaluetta käytetään sopivan keittoastian kanssa, näyttö ilmoittaa tehotason.
- Induktiolieden kanssa on käytettävä keittoastioita, joissa on magneettinen pohja.

Jos keittoalueella ei ole keittoastiaa tai keittoastia on epäsopiva, tehotason ilmaiseva luku alkaa vilkkua. Keittoalue ei kytkeydy päälle. Jos keittoastian tunnistin ei havaitse keittoastiaa 10 minuutin sisällä, keittolevy ei kytkeydy päälle.

Keittoalue kytetään päälle sitä vastaavaa säädintä kääntämällä.

HUOM! Keittoastian tunnistin ei toimi keittoalueen pääkytkimenä.

Induktioasolle sopivat keittoastiat

Keittoastian merkinnät		Varmista, että tuotteessa on merkintä, jonka mukaan tuote soveltuu induktiokuumennukseen.
	Induktioason kanssa tulee käyttää keittoastioita, joissa on magneettinen pohja (teräsemali, ruostumaton ferriittiteräs, valurauta). Voit tarkistaa keittoastian soveltuvuuden kokeilemalla, tarttuuko sen pohjaan magneetti.	
Ruostumaton teräs	Ei sovi induktioliedelle Poikkeuksena ruostumaton ferriittiteräs	
Alumiini	Ei sovi induktioliedelle	
Valurauta	Erittäin sopiva	
	Huom! Astia voi naarmuttaa keittotasoa.	
Emaloitu teräs	Erittäin sopiva	
	Suositellaan kattiloita, joissa on tasainen ja paksu pohja.	
Lasi	Ei sovi induktioliedelle	
Posliini	Ei sovi induktioliedelle	
Kuparipohjainen keittoastia	Ei sovi induktioliedelle	

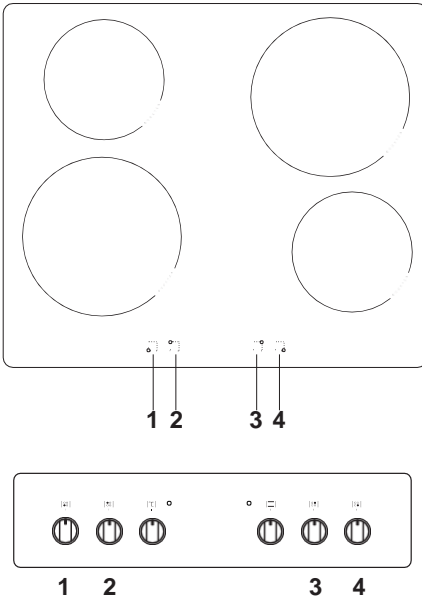
Energia välittyy parhaiten, jos kattilan halkaisija vastaa kooltaan keittoalueen halkaisijaa.

Halkaisijan enimmäis- ja vähimmäismitat on merkitty alla olevaan taulukkoon ja riippuvat keittoastian laadusta.

Induktiokeittoalue	Kattilan pohjan halkaisija induktioliedellä	
	Vähintään (mm)	Enintään (mm)
Halkaisija (mm)		
210	140	210
160	90	160

HUOM!

Keittoalue ei välttämättä toimi, jos käytät kattilaa, jonka pohjan halkaisija on kooltaan pienempi kuin yllä annetut yllä annetut minimimitat.



Keittoalueet:

- [1] Vasen etu 2300 W / 3000 W*
210mm halkaisija
- [2] Vasen taka 1200 W / 1400 W*
160mm halkaisija
- [3] Oikea taka 2300 W / 3000 W*
210mm halkaisija
- [4] Oikea etu 1200 W / 1400 W*
160mm halkaisija

*Booster-toiminto

Jokaisella keittoalueella on eri tehotasoa. Tehotasoa voi säätää asteittain kääntämällä säädintä myötä- tai vastapäivään.

Tehotaso	Käyttö
0	Sammutettu. Käytetään jälkilämpöä.
1-2	Lämpimien ruokien lämmitys. Pienempien annosten hidas kypsentyminen.
3	Hidas kypsentyminen matalalla teholla.
4-5	Isompien annosten pitkäkestoinen kypsentyminen ja paistaminen.
6	Paistaminen, kevyt paistaminen.
7-8	Paistaminen.
9	Ruuanvalmistuksen aloittaminen, paistaminen
A	Nopea kiehuminen.
P	Booster-toiminto

Induktiolieden kytkeminen käyttöön

- Kytke keittoalue päälle käyttöpaneelin säätimen avulla.
- Säätimien merkinnät kertovat, mitä keittoaluetta säädellään milläkin säätimellä.
- Haluttu tehotaso (1-9) voidaan asettaa välittömästi
- Valittu tehotaso ilmoitetaan myös keittoalueen merkkivalon yhteydessä.

Merkkivalot sammuvat 10 sekunnin kuluttua kaikkien keittoalueiden sammuttamisesta.

Lapsilukko

Keittoalueet voi kytkeä pois käytöstä lapsilukon avulla. Lapsilukko suojaa lapsiasi. Lapsilukon käyttöön ottaminen:

- Lapsilukon voi ottaa käyttöön, kun kaikki merkkivalot näyttävät "0" tai "H".
- Käänä samanaikaisesti kahta säädintä [1] ja [2] vasemmalle. Kaikki merkkivalot näyttävät "L". Lapsilukko on otettu käyttöön.

Jos jotain säädintä käännetään, kaikissa merkkivaloissa näkyy "L".

Lapsilukon avaaminen:

- Käänä säädintä oikealle niin, että syttyy merkkivalo "L".

Käänä kahta keskimmäistä säädintä samanaikaisesti pykälän verran vasemmalle.



HUOM!

Sähkökatkoksen jälkeen lapsilukko on kytkeytynyt aina automaattisesti päälle.

Jälkilämpö H

Induktiolevyillä on myös jälkilämpötoiminto, "H". Vaikkei keittoaluetta kuumennettaisikaan suoraan, se pystyy ottamaan lämpöä keittoastian pohjasta. Niin kauan kuin merkkivalo "H" palaa, jälkilämpöä voi käyttää keittoastian lämmittämiseen tai rasvan sulattamiseen. Huomaa, että keittoalueen lämpötila on edelleen ympäröivää lämpötilaa korkeampi.

HUOM!

Jälkilämmön merkkivalo "H" ei pala sähkökatkoksen aikana.

Pikakiehuminen

Kaikilla neljällä keittoalueella on erityistoiminto, jonka avulla alue saavuttaa korkeimman tehotason heti käyttöönoton jälkeen. Korkein tehotaso ei riipu valitusta tehotasosta. Jonkin ajan kuluttua keittoalue ottaa uudestaan käyttöön valitun tehotason (1-8). Tämän toiminnon käyttämiseksi täytyy vain valita tehotaso, jota käytetään ruoanvalmistuksessa tai jonka keittoalue ottaa uudestaan käyttöön.

Toiminto soveltuu:

- kylmien ruokien lämmittämiseen ennen niiden kypsentämistä matalla lämmöllä. Tällöin ruoanvalmistusta ei tarvitse valvoa koko aikaa (esim. lihakastike ragú).

Toiminto ei sovellu:

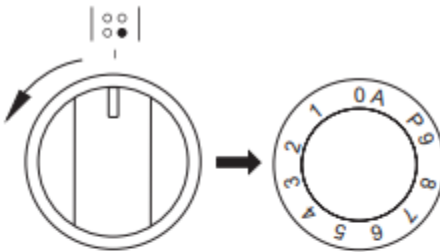
- sellaisten ruokien paistamiseen tai kypsentämiseen, joita täytyy sekoittaa, höyryttää tai joista ei saa haihtua kosteutta.
- esim. pastan keittämiseen suuressa vesimäärässä.
- sellaisten ruokien valmistukseen, joita täytyy kypsentää pitkän aikaa painekattilassa.

Toiminnon käynnistäminen:

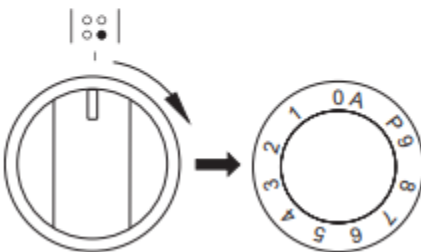
- Käännä säädin asentoon "A" ja sen jälkeen haluamallesi tehotasolle. Merkkivalon kohdalla palaa vuorottain "A" ja valittu tehotaso. Kun ruoka kypsyy kiehumisen jälkeen korkealla tehotasolla (esim. 5), keittolevyn teho vaihtuu takaisin merkkivalon ilmoittamalle valitulle teholle.

- Ohjeita: Jos säädin laitetaan asentoon "0" heti pikakiehumistoiminnon asettamisen jälkeen (eli valitsematta mitään tehotasoa), toiminto kytkeytyy pois päältä 3 sekunnin kuluttua.
- Jos keittoastia otetaan pois ja laitetaan takaisin keittolevylle 10 minuutin kuluessa, pikakiehumistoiminto ei kytkeydy pois päältä.

Aika, jonka pikakiehumistoiminto on käytössä, riippuu valitusta tehotasosta alla olevan taulukon mukaisesti. Sen jälkeen keittotaso siirtyy pikakiehumistoiminnosta valitulle tehotasolle.



Merkkivalo **A**.



Merkkivalo **5**.

Tehotaso	Aika jonka toiminto on aktiivinen (s)
1	48
2	72
3	13 6
4	20 8
5	26 4
6	43 2
7	12 0
8	19 2
9	-

Keittoalueiden aikarajoitukset

Tehokkuuden lisäämiseksi induktioliiedessä on yläraja kunkin keittoalueen toiminta-ajalle. Yläraja riippuu viimeksi valitusta tehotasosta. Jos tehotasoa ei muuteta pitkään aikaan (ks. taulukko), keittolevy sammuu automaattisesti ja jälkilämmön merkkivalo syttyy. Keittolevyn voi milloin tahansa kytkeä päälle käyttöohjeiden mukaan.

Tehotaso	Maksimiaika (min.)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90

Uuni ja sen toiminnot

Uunin toimintosäätimen merkinnät tarkoittavat seuraavaa:



ECO

ECO-lämpö

ECO-lämpö on optimoitu lämmitystoiminto, joka auttaa säästämään energiaa ruuanvalmistuksen aikana. Kun säädin on tässä asennossa, uunin valo on sammutettu.



Uunin valo

Kun säädin on asetettu tähän asentoon, uunin sisällä oleva valo syttyy.



Kiertoilma ja alalämpö

Kun säädin on tässä asennossa, sekä kiertoilma että alalämpö ovat toiminnassa. Uuni lämpenee tällöin alhaalta ylöspäin. Sopii esimerkiksi pizzan tai piiraiden paistamiseen.

HUOM! Jos lämpötilasäädin asetetaan nolnaan, toimintoa käytetään jäähdyttämiseen.



Puhallin + ylä- ja alalämpö

Toiminto soveltuu paistamiseen. Se toimii samalla tapaa kuin tavallinen uuni puhaltimella (toimintoa suositellaan paistamisen kanssa käytettäväksi).



Kiertoilma

Kun tämä toiminto on käytössä, uunin takaseinässä sijaitseva puhallin käynnistyy. Se aiheuttaa uunissa tasaisen ja jatkuvan ilmavirran. Tällä lämmitystavalla on seuraavat edut:

- uuni lämpenee nopeammin eikä sitä tarvitse esilämmittää
 - kahta leivinpeltiä voi käyttää samanaikaisesti
 - rasva ja kosteus säilyvät liharuoissa paremmin, jolloin ne maistuvat paremmita
 - uuni likaantuu vähemmän
- Kiertoilmatoiminnon kanssa tulee samanaikaisesti käyttää lämpötila-asetusta

Huom! Jos kiertoilmatoiminto kytketään toimintaan samaan aikaan kun lämpötila on säädetty nolnaan, vain puhallin kytkeytyy päälle. Tätä asetusta voi käyttää ruokien tai itse uunin jäädyttämiseen.



Ylä- ja alalämpö

Korkein lämpötila 250°C. Jos säädin laitetaan tähän asentoon, uuni lämpenee normaalisti.



Alalämpö

Korkein lämpötila 200°C.



Grilli

Tämä asetus käynnistää grillitoiminnon.



Tehogrilli (grilli + ylälämpö)

Ruokaa grillataan ja lämmitetään samanaikaisesti ylhäältä päin.

Näin lämpötila on korkeampi uunin yläosassa, jolloin ruoka ruskistuu enemmän. Hyvä paksujen lihapalojen grillamiseen.

Puhallin ja supergrilli



Kun tämä toiminto on käytössä, uunin puhallin käynnistyy. Toiminto nopeuttaa kypsennystä ja parantaa ruuan makua. Uuninluukun tulee olla kiinni kypsennyksen aikana.



Sulatus

Käytetään esimerkiksi leivän sulattamiseen.



Esilämmitys

Ylä- ja alalämpö + grilli.

Lämpötilansäädin

Uunin lämpötilaa säädellään käyttöpaneelin lämpötilansäätimellä, jonka yhteydessä on merkintä °C. Uunin lämpeneminen sammutetaan kääntämällä säädin nolnaan.

Noudata aina käyttämäsi reseptissä annettuja ohjeita!

Merkkivalot

Kun uuni kytkeytyy päälle, syttyy kaksi merkkivaloa – keltainen ja punainen. Keltaisen merkkivalon syttyminen tarkoittaa, että uuni on päällä. Kun punainen merkkivalo sammuu, uuni on saavuttanut asetetun lämpötilan. Jos ruoka tulee reseptin mukaan laittaa lämmitettyyn uuniin, täytyy ensin odottaa punaisen merkkivalon sammumista. Paistamisen aikana punainen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain (ylläpitääkseen uunin lämpötilaa). Keltainen merkkivalo saattaa syttyä myös, kun säädin on ”Uunin valo” -asennossa.

Paistaminen

Odota, että uuni on saavuttanut oikean lämpötilan (merkkivalo sammuu) ennen kuin laitot leivonnaiset uuniin.

Oikea paistoaika

Seuraa reseptin ohjeita.

Ole erityisen huolellinen ensimmäisillä kerroilla uunia käyttäessäsi, sillä uuni saattaa olla tehokkaampi kuin edellinen uunisi. Paistoaika, paistolämpötila ja uunin asetukset vaikuttavat lopputulokseen.

Ruuanvalmistus

Noudata käyttämäsi reseptin ohjeita. Jos kyseessä on ruokalaji, jota olet valmistanut monta kertaa aiemminkin, ole erityisen huolellinen valmisttaessasi sitä ensimmäistä kertaa uudella liedellä!

Grillaus

Noudata käyttämäsi reseptin ohjeita. Aseta ruoka ritilälle ja liu’uta ritilä uunin ylimmälle tasolle. Laita ritilän alapuolelle uunipannu, johon ruoasta tippuva rasva kerääntyy.

Älä laita alumiinifoliota uunin pohjaan tai seiniin!

Lämmön asianmukainen säteily ei tällöin toimi oikein, mikä saattaa vahingoittaa uunin emalipintaa.

Säilytyslaatikko tarvikkeille

Laatikossa voidaan säilyttää uunipannua, leivinpeltejä, grilliritilää ja muita tarvikkeita. Laatikossa on turvalaite, joka estää laatikon vetämissä vahingossa liian pitkälle.

Jos haluat vetää laatikon kokonaan ulos esimerkiksi puhdistamista varten, vedä laatikko ulos turvalaitteeseen asti, nosta etuosaa ja vedä laatikko sitten kokonaan ulos.

Laatikko asetetaan takaisin paikalleen toistamalla sama toimenpide käänteisessä järjestyksessä. Varmista, että laatikon reunat asettuvat kiskoille oikein.

Paistaminen

- Suosituksia taulukossa 1,1A
- Paistamishjeet annetaan 3 eri lämpötyypille: tavanomaiselle lämmitykselle (ylä- ja alalämpö), kiertoilmatoiminnolle sekä ylä- ja alalämmön ja puhaltimen yhdistelmälle.

Lihan paahtaminen

- Suosituksia taulukossa 2.
Paistamishjeet on annettu sekä tavanomaiselle lämmitykselle että kiertoilmalle.
- Suositukset lihan, kalan ja paahtoleivän valmistamiseen on koottu taulukkoon 3.
- Suositukset grilliä ja puhallinta varten on koottu taulukkoon 4.

TAULUKKO 1: Leivonnaiset

Leivonnainen	Ylä- ja alalämmityselementti		Kiertoilma		Ylä-alalämmityselementti +puhallin		Paisto aika [min.]
	Uunin asetus	Lämpötila [°C]	Uunin asetus	Lämpötila [°C]	Uunin asetus	Lämpötila [°C]	
Paistaminen uunivuoassa							
Sokerikakku	2	170-180	2	150-170	2	150-170	60-80
Sokerikakku	2	160-180	2	150-170	2	150-170	65-80
Kakkupohja	2-3	170-180	2-3	160-170	2-3	160-170	20-30
Pehmeä sokerikakku	2	170-180					30-40
Muropohja hedelmillä			2-3	160-180	2-3	160-180	60-70
Juustokakku(muropohjalla)			2	140-150	2	140-160	60-90
Hiivalla kohotettu kakku	2	160-180	2	150-170	2	150-170	40-60
Leipä (esim. täysjyvä)	2	210-220	2	180-200	2	180-200	50-60
Paistaminen leivinpellillä							
Muropohja hedelmillä	3	170-180	3	160-170	3	160-170	35-60
Hedelmäkakku (hiiva- tai lehtitai-kina)			3	160-170	3	160-170	30-50
Nonparellikakku	3	160-170	3	150-170	3	150-160	30-40
Kääretorttu	2	180-200					10-15
Pizza (ohut pohja)	3	220-240			3	200-220	10-15
Pizza (paksu pohja)	2	190-210			3	180-200	30-50
Pienet leivonnaiset							
Pikkuleivät	3	170-180	3	150-160	3	150-160	10-25
2 peltiä	--	--	1+3	140-150	--	--	25-35
Lehtitai-kina	3	180-190	3	170-190	3	170-180	18-25
Marenki	3	90-110			2	90-110	80-90
Petit-chouer			2	170-190	2	170-190	35-45

Vehnäpullat

75 g hiivaa
150 g margari-
inia
5 dl maitoa
(täysmaitoa)
½ tl suolaa
1½ dl sokeria
kardemummaa
900 g jauhoa

Murena hiiva ja sekoita joukkoon hieman maitoa. Sulata margariini ja lisää loput maidosta. Sekoita kaikki ainesosat tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan kohota kulhossa 15 minuuttia. Muotoile pieniksi palloiksi ja laita muotteihin. Anna kohota 30-40 minuuttia pellillä. Voitele vatkatulla munalla ja ripottele päälle raesokeria. Paista 160-180°C:n lämpötilassa ylä- ja alalämmityselementeillä 30-40 minuutin ajan tai kiertoilmassa 150-170°C:n lämpötilassa 30-40 minuutin ajan.

Muffinit

n. 20 kpl

1 kostutettu sokerikakku
tai 1 täyteläinen sokeri-
kakku raastetulla sitruu-
nankuorella
1 – 1 1/2 dl rusinoita tai
herukoita

Uunin lämpötila:
ylä- ja alalämmityselementit 180-190°C
tai kiertoilma 160-170°C
Paistoaika 10-20 min

Kytke uuni päälle. Valmista kakkutaikina valitsemasi ehdotuksen mukaan ja lisää raastettu sitruunankuori molemmissa tapauksissa. Lisää rusinat tai herukat. Aseta muffini-/paperivuoat pellille. Täytä vuoat seoksella esimerkiksi ruokalusikan avulla. Paista uunin keskiosassa 10-20 minuuttia.

Kääretorttu

3 kananmunaa
1½ dl sokeria
2dl vehnäjauhoa
1tl leivinjauhetta
1rkl vettä

Täyte:
2dl hilloketta tai hilloa tai
1 annos suklaakreemiä

Paistoaika 10-15 min

Noin 20-24 viipaletta. Uunin lämpötila: ylä- ja alalämmityselementit 180-200°C.

Helppo sekoittaa, nopea paistaa ja kääriä. Voidaan täyttää esimerkiksi kevyesti makeutetulla omenasoseella, vadelmahillolla tai suklaakreemillä.

Kytke uuni päälle hyvissä ajoin. Suojaa pelti voi- tai leivinpaperilla. Vatkaa muna ja sokeri vaahdoksi. Sekoita jauho ja leivinjauhe ja kaada varovasti veden sekaan. Levitä taikina paperille tasaiseksi kerrokseksi. Paista uunin keskiosassa 10-15 minuuttia ylä- ja alalämmityselementeillä 180-200°C lämpötilassa. Ripottele tortun päälle hieman sokeria ja kaada se voipaperille. Voitele kylmällä vedellä ja poista leivinpaperi, jonka päällä torttu paistettiin. Levitä ohut kerros hilloketta tai hilloa ja kääri torttu. Vaihtoehtoisesti voit antaa tortun jäähtyä kostutetun voipaperin alla. Levitä suklaakreemi ja kääri torttu.

VINKKI: Leikkaa kääretorttu noin 3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, laita päälle kermavaahtoa ja hedelmiä tai marjoja. Tarjoile jälkiruokana.

TAULUKKO 1A: Leivonnaiset

Leivonnainen	Ylä- ja alalämpöelementit		Kiertoilma		Paistoaika [min.]
	Uunin asetus	Lämpötila [°C]	Uunin asetus	Lämpötila [°C]	
Vehnäpullat	3	160-180	3	150-170	30-40
Muffinit	3	180-190	3	160-170	10-20
Kääretorttu	3	180-200	-	-	10-15

TAULUKKO 2: Lihan kypsentyminen

Liharuoka	Uunin asetus alta		Lämpötila °C		Kypsentysaika* [min.]
	Kiertoilma	Tavanomainen uuni	Kiertoilma	Tavanomainen uuni	
Naudanliha Paahtopaisti tai raaka („rare“) esilämmitetty uuni puolikypsä („medium“) esilämmitetty uuni kypsä („well done“) Pihvi		3		250	noin 1 cm: 12-15
		3		250	15-25
		3		210-230	25-30
	2	2	160-180	200-220	120-140
Sianliha Paisti Kinkku Filee	2	2	160-180	200-210	90-140
	2	2	160-180	200-210	60-90
		3		210-230	25-30
Vasikanliha	2	2	160-170	200-210	90-120
Lampaanliha	2	2	160-180	200-220	100-120
Hirvenliha	2	2	175-180	200-220	100-120
Siipikarja Kana Hanhi (noin 2 kg)	2	2	170-180	220-250	50-80
	2	2	160-180	190-200	150-180
Kala	2	2	175-180	210-220	40-55

*Taulukon 2 suositukset koskevat 1 kg:n liha-annosta.

Isojen lihapalojen kypsentyminen on suositeltavaa, mutta jokainen lisätty kilogramma pidentää kypsennysaikaa 30-40 minuuttia.
Käännä lihapala kypsennysajan puolella välissä.
Tärkeää: käytä vain uuninkestäviä astioita.

TAULUKKO 3: Grilli







Ruokalaji	Uunin asetus alhaalta	Lämpötila [°C]	Kypsennysaika [min.]	
			Yksi puoli	Toinen puoli
Porsaankyljys	4	250	8-10	6-8
Porsaan jauheliha	3	250	10-12	6-8
Kebab	4	250	7-8	6-7
Makkarat	4	250	8-10	6-8
Paahtopaisti (n. 1kg)	3	250	12-15	10-12
Vasikankyljys	4	250	8-10	6-8
Paahdettu vasikanpaisti	4	250	6-8	5-6
Lampaankyljys	4	250	8-10	6-8
Puolikas kana (n. 500g)	3	250	25-30	20-25
Kalafilee	4	250	6-7	5-6
Taimen (n. 200 – 250g)	3	250	5-8	5-7
Paahtoleipä	4	250	2-3	2-3

TAULUKKO 4: Puhallin + grilli

Ruokalaji	Paino [kg]	Uunin asetus alhaalta	Lämpötila [°C]	Paahto aika [min.]
Sianliha	1,0	2	170-190	80-100
	1,5	2	170-190	100-120
	2,0	2	170-190	120-140
Lammas	2,0	2	170-190	90-110
Paahtopaisti	1,0	2	200-220	30-40
Kana	1,0	2	180-200	50-60
Ankka	2,0	1-2	170-190	85-90
Hanhi	3,0	1	140-160	110-130
Kalkkuna	2,0	2	180-200	110-130
	3,0	1-2	160-180	150-180

Valele liha kastikkeella tai lämpimällä suolavedellä useampaan kertaan paahtamisen aikana.

TAULUKKO 5: Suositeltava ECO-lämpöasetus

Ruokalaji	Uunin toiminto	Lämpötila [°C]	Uunin asetus alhaalta	Kypsennysaika [min.]
Sokerikakku		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Sokerikakku		180 - 200	2	50 - 70
Kala		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Naudanliha		200 - 220	2	90 - 120
Sianliha		200 - 220	2	90 - 160
Kana		180 - 200	2	80 - 100

ECO-lämpö on optimoitu lämmitystoiminto, jonka tarkoitus on auttaa säästämään energiaa ruokaa valmistaessa. Kypsennysaikaa ei voida lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila, eikä uunin esilämmitystä suositella. Älä muuta asettamaasi lämpötilaa tai avaa uuninluukkua kypsennyksen aikana.

UUNINLUUKUN PUHDISTAMINEN

Laitteen oikeanlainen ja säännöllinen kunnossapito ja puhdistus pidentävät sen käyttöikää.

Säännöllinen kunnossapito

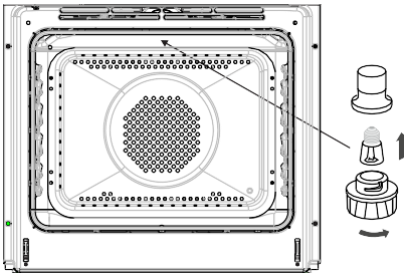
Käyttäjän vastuu:

Pida uuni ja sen ympäristö puhtaana.

HUOM! Varmista, että uuni on kytketty pois päältä ja että kaikki säätimet on säädetty asentoon "0". Puhdistamisen saa aloittaa vasta sitten, kun uuni on jäähtynyt.

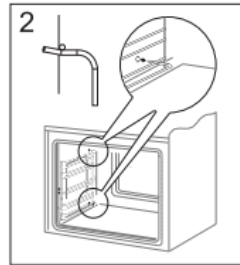
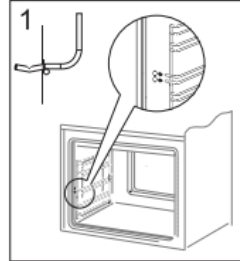
Uunin lampun vaihtaminen

Katkaise virta pääkatkaisimesta tai irrota sulakkeet, sillä virransyöttö laitteeseen tulee katkaista ennen lampun vaihtamista. Poista rikkiäinen lamppu ja vaihda sen tilalle uusi (25 W:n uunilamppu).




Uunin osat

Uunissa on ulos vedettävät sivukiskot. Kun haluat puhdistaa kiskot, vedä etuosan kahvasta, vedä sen jälkeen kiskot ulos ja irrota takakiinnikkeestä. Kiskojen puhdistamisen jälkeen aseta ne uunissa oleviin reikiin ja paina aseta kiinnike.

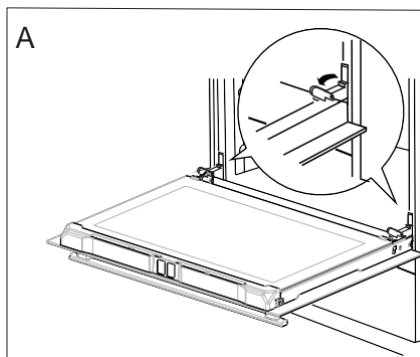


Steam Clean -höyrypuhdistus

Laita 0,25 litran vesiastia uunin pohjalle ja sulje uuninluukku. Aseta uunin lämpötilaksi 50°C ja käännä toimintosäädin "alalämpö"-asetukseen . Anna uunin lämmetä noin 30 minuuttia. Avaa sen jälkeen uuninluukku, kuivaa uuni pyyhkeellä tai pesusienellä ja sen jälkeen pese uuni lämpimällä vedellä, jossa on astianpesuainetta.

Uuninluukun irrottaminen

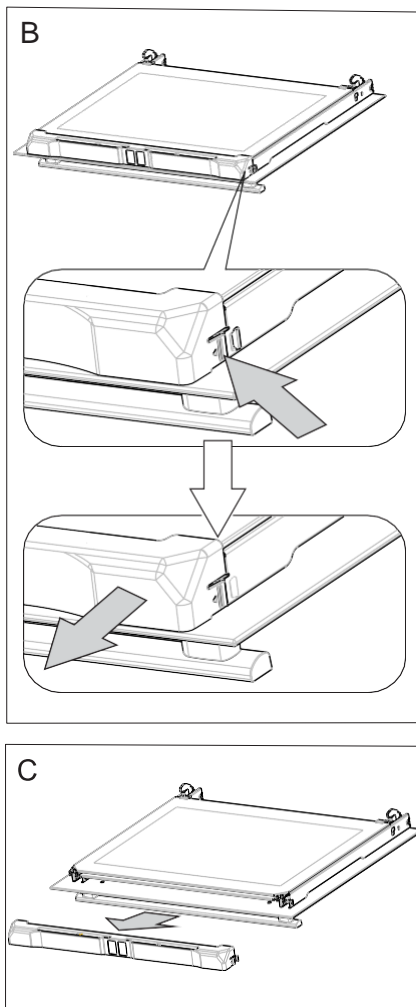
Uuninluukun voi irrottaa uunin sisäosan puhdistamista varten. Luukun irrottaaksesi avaa luukku ja vedä saranan kohdalla oleva turvalaite ylös (kuva A). Työnnä sen jälkeen ovea kevyesti, nosta se ylös ja vedä ulos. Luukku kiinnitetään takaisin paikalleen toistamalla vaiheet käänteisessä järjestyksessä. Varmista tällöin, että saranasta poistettu osa asetetaan oikein saranan kiinnikkeeseen. Kun luukku on asetettu paikalleen, vedä turvalaite alas. Jos turvalaitetta ei vedetä alas, saranat voivat vaurioitua luukkuja suljettaessa.



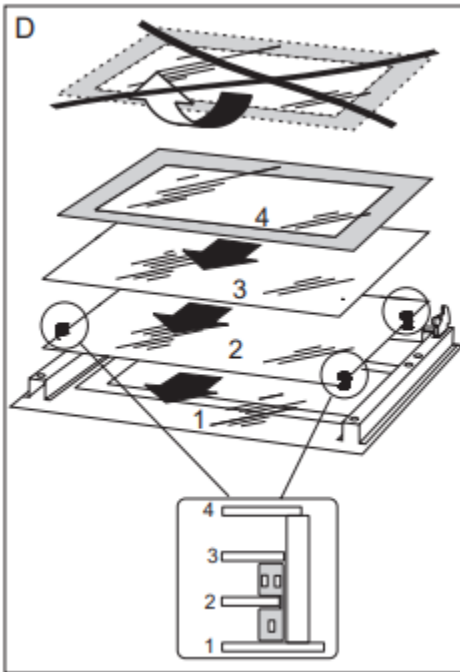
Saranan turvalaitteiden vetäminen ylös

Sisäläsin irrottaminen

1. Irrota reuna varovasti. (kuvat B, C)

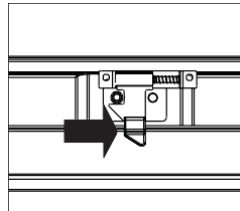
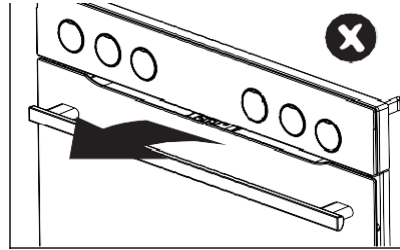


2. Tämän jälkeen lasilevyn voi irrottaa (kuva D). Puhdistamisen jälkeen toimenpiteet toistetaan käänteisessä järjestyksessä. **Tärkeää! Älä pakota luukun ylälistaa paikalleen molemmista reunoista yhtä aikaa.** Ylälista asetetaan paikalleen oikein laittamalla ensin listan vasen pääty luukkuun ja painamalla sitten oikeaa päätyä, kunnes kuuluu naksahdus. Paina sitten vasenta päätyä, kunnes kuulet naksahduksen.

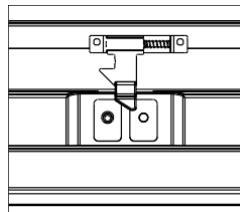


Lapsilukko

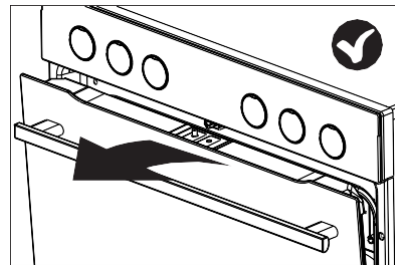
Unin luukussa on lapsilukko, joka estää lapsia avaamasta luukua. Lapsilukko on otettu käyttöön, kun laite lähtee valmistajalta.



Vapauta lapsilukko.



Lapsilukko on vapautettu, jotta voit avata luukun.



Lapsilukko on edelleen käytössä ja luukku menee lukkoon suljettaessa.

Emalisen keittotason ja -levyjen hoito

Pyyhi keittotaso jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta siihen ei jää pinttyneitä tahroja. Vältä hankaa- via tai naarmuttavia pesuaineita. Käytä tavallista tiskiainetta tai saippuaa. Jos haluat kiillottaa pin- nan, käytä liedon puhdistukseen tarkoitettua pesuainetta.

Tekniset tiedot

Mitat

Leveys	598 mm
Korkeus	900 mm
Syvyys	600 mm

Tarvikkeet

- 2 paistopeltiä
- 1 uunipannu
- 1 grilliritilä
- 1 kaatumiseste

Teho

Keittolevyt	7400 W
Uuni	3600 W
Grilli	1500 W

Yhteensä 11000 W

Jos laite ei toimi:

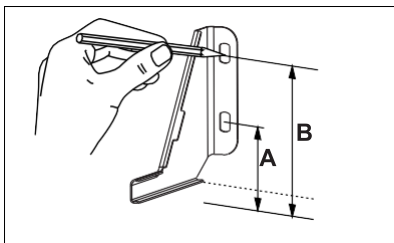
Tietoa laitteen kytkemisestä verkkovirtaan saat laitteen takapuolella sijait- sevasta kyltistä.

Ota yhteys jälleenmyyntiliikkeeseen, joka ohjaa sinut lähimpään huoltoliik- keeseen.

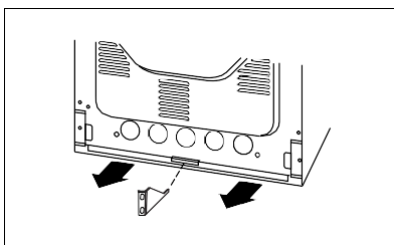
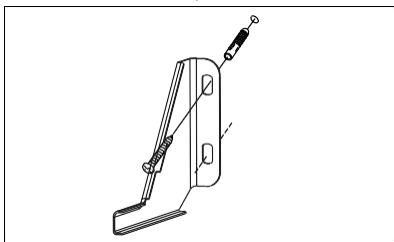
(Laitteen mallinumeron näet vetämällä laitteen esiin ja lukemalla sen si- vulla olevan arvokilven.)

Varoitus! Älä suorita korjauksia itse. Sähkölaitteita saa huoltaa vain val- tuutettu sähkötekniikko.

Kaatumisesteen kiinnitys



A=104 mm; B=147 mm



Jos kaakelit tai muut vastaavat peittävät vain takaseinän yläosan, kaatumiseste on sijoitettava niiden pak-suutta vastaavan mitan etäisyydelle seinästä.

Lieden korkeuden säätö

