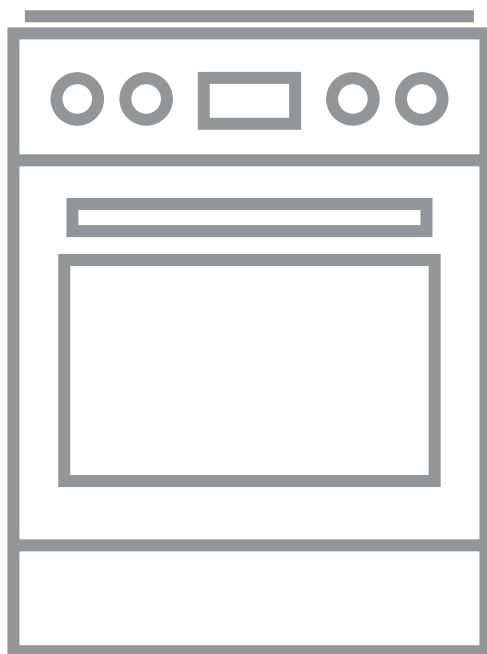


► QSI6141W
QSI6141X

FI Käyttöohje
Liesi

USER MANUAL



SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	3
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	5
3. TUOTEKUVAUS.....	8
4. KÄYTTÖÖNOTTO.....	9
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	10
6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	16
7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS.....	17
8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	18
9. UUNI - KELLOTOIMINNOT.....	21
10. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ.....	22
11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS.....	35
12. VIANMÄÄRITYS.....	38
13. ASENNUS.....	40
14. ENERGIATEHOKKUUS.....	41

ARVOISA ASIAKKAAMME

Kiitämme teitä tämän Husqvarna-Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja korjausohjeita:

www.husqvarna-electrolux.se/support



Rekisteröi tuote paremman palvelun saamiseksi:

www.husqvarna-electrolux.se



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.husqvarna-electrolux.se/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina vain alkuperäisiä varaosia.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

⚠ Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

ℹ Yleisohjeet ja vinkit

🌿 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään.

1. ⚠️ TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus



VAROITUS!

Tukehtumis- tai henkilövamman tai pysyvän vammautumisen vaara.

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen osat ovat kuumia.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- Asennuksen ja johdon vaihtamisen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi korkeintaan 2 000 metriä merenpinnan yläpuolella.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi laivoissa, veneissä tai aluksissa.
- Laitetta ei saa asentaa kalusteoven taakse, jotta se ei ylikuumentuisi.
- Älä asenna laitetta tason päälle.
- Älä käytä tätä laitetta ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentyminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.
- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä käytä hankausaineita tai teräviä metallikaapimia keittotason lasiluukun tai saranalla varustettujen lasikansien puhdistamisessa, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mistä voi olla seurauksena lasin särkyminen.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytkke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- **VAROITUS:** Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet lisävarusteita tai uunivuokia.
- Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin aloitat huoltotoimenpiteet.
- Varmista ennen lampun vaihtoa, että laite on pois päältä. Näin vältät mahdollisen sähköiskun.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa sähkövaaran välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- Käytä ainoastaan tähän laitteeseen suositeltua paistolämpömittaria.
- Ole varovainen koskettaessasi säilytyslaatikkoa. Se voi kumentua.
- Poista kannatinkiskot vetämällä ensin kannatinkiskon etuosasta ja sen jälkeen takaosa irti sivuseinistä. Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.
- **VAROITUS:** Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.

- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Älä koskaan vedä laitetta sen kahvasta kiinni pitäen.
- Keittiön kaapin ja asennuspaikan on oltava saman kokoiset.

- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Asenna laite turvalliseen ja sopivaan paikkaan, joka täyttää asennusvaatimukset.
- Laitteen osat ovat jännitteenalaisia. Sulje laite kalusteella estääksesi pääsyn vaarallisiin osiin.
- Laitteen sivujen on oltava saman korkuisten laitteiden tai kalusteiden lähellä.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Varmista, että asennat sen vakaasti laitteen kallistumisen estämiseksi. Lue ohjeet Asennus-luvusta.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Kytke pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Älä anna virtajohtojen koskettaa laitteen luukkuun tai päästä niitä sen lähelle, varsinkaan luukun ollessa kuuma.
- Jännitteenalaisten ja eristettyjen osien iskusuojat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohdossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohdosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet,

sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.

- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.
- Sulje laitteen luukku kokonaan ennen pistokkeen liittämistä pistorasiaan.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Tulipalo- ja henkilövahinkovaara. Sähköiskun vaara.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke laite pois toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Avaa laitteen luukku varoen laitteen ollessa toiminnassa. Laitteesta voi tulla kuumaa ilmaa.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokaitoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksin jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.

- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.
- Älä anna kipinöiden tai avotulen päästä laitteeseen avatessasi luukkuja.
- Avaa laitteen luukku varoen. Alkoholia sisältävät aineet voivat kehittää helposti syttyvän alkoholin ja ilman seoksen.



VAROITUS!

Laite voi muutoin vaurioitua.

- Emalipinnan vaurioitumisen tai värimuutoksien estäminen:
 - Älä aseta uunivuokia tai muita esineitä suoraan laitteen pohjalle.
 - Älä aseta vettä suoraan kuumaan laitteeseen.
 - Älä säilytä kosteita astioita tai ruokia laitteessa sen käytön jälkeen.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai kiinnität lisävarusteita.
- Uunin emalipintojen tai ruostumattoman teräksen värimuutokset eivät vaikuta laitteen toimintaan.
- Käytä korkeareunaista uunivuokaa kosteiden leivonnaisten paistamisessa. Hedelmä- ja marjamehut voivat jättää pysyviä jälkiä.
- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä anna kattiloiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle tai suoraan laitteen pohjalle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat keittoastiat voivat naarmuttaa pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus



VAROITUS!

Ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja, tulipaloja tai laitteen vaurioitumisen.

- Kytke laite pois toiminnasta ennen huoltotoimenpiteiden aloittamista. Irrota pistoke pistorasiasta.
- Tarkista, että laite on kylmä. Vaarana on lasilevyjen rikkoutuminen.
- Vaihda välittömästi vaurioituneet luukun lasipaneelit. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Ole varovainen irrottaessasi luukkuja. Luukku on painava!
- Laitteeseen jäänyt rasva tai ruoka voi aiheuttaa tulipalon.
- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei vaurioiduu.
- Varmista, että uunin sisäosa ja luukku pyyhitään kuiviksi jokaisen käyttökerran jälkeen. Laitteen aikana muodostunut höyry tiivistyy uunin sisäseiniin ja se voi aiheuttaa korroosiota. Tiivistymistä voi vähentää käyttämällä laitetta 10 minuuttia ennen ruokien kypsentämistä.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä vain mietoja puhdistusaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.
- Jos käytät uuninpuhdistussuihketta, noudata tuotepakkauksessa olevia turvallisuusohjeita.
- Älä puhdista katalyyttistä emalia (jos olemassa) pesuaineella.

2.5 Sisävalo



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.

- Tässä laitteessa käytetty lamppu- tai halogeenilampputyyppi on tarkoitettu vain kodinkoneiden valaistukseen. Älä käytä sitä rakennuksen valaisemiseen.
- Ennen lampun vaihtamista laite on irrotettava pistorasiasta.
- Käytä ainoastaan ominaisuuksiltaan samanlaisia lamppeja.

2.6 Huolto

- Kun laite on korjattava, ota yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia.

2.7 Hävittäminen

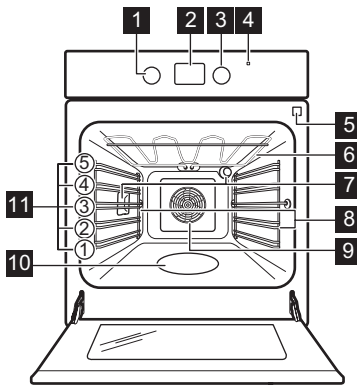


VAROITUS!
Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.
- Poista luukun lukitus, jotta lapset ja eläimet eivät voisi jäädä kiinni laitteen sisälle.

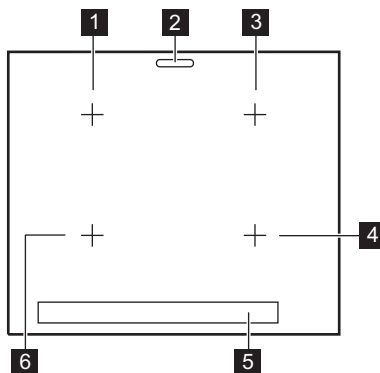
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Laitteen osat



- 1 Uunin toimintojen väännin
- 2 Näyttö
- 3 Lämpötilan valitsin
- 4 Lämpötilan merkkivalo / symboli
- 5 Paistolämpömittarin pistorasia
- 6 Lämpövastus
- 7 Lamppu
- 8 Irrotettava kannatinkisko
- 9 Puhallin
- 10 Lokero
- 11 Kannatintasot

3.2 Keittoalueet



- 1 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost 3200 W
- 2 Höyryaukko - määrä ja sijainti riippuu mallista
- 3 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost 3200 W
- 4 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost 3200 W
- 5 Käyttöpaneeli
- 6 Induktiokeittoalue 2300 W, PowerBoost 3200 W

3.3 Lisävarusteet

- Ritalä

Käytetään keittoastioiden, kakkuvuokien ja paistien alustana.

- **Leivinpelti**

- Kakkuja ja pikkuleipiä varten.
- **Grilli / uunipannu**
Käytetään leivonnassa, paistamisessa tai rasvankero-uastiana.
- **Leivonnaispelti**
Käytetään sämpylöiden, pullien ja muiden pienten leivonnaisten paistamiseen.

- **Paistolämpömittari**
Osoittaa ruoan kypsyyden.
- **Säilytyslaatikko**
Säilytyslaatikko on uunitilan alapuolella.
Avaa laatikko sitä painamalla. Laatikko tulee ulos.

4. KÄYTTÖÖNOTTO



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

4.1 Uuden laitteen puhdistaminen

Poista kaikki lisävarusteet ja irrotettavat uunipeltien kannatinkiskot uunista.



Lue ohjeet kohdasta "Hoito ja puhdistus".


Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta varusteet ja irrotettavat kannattimet takaisin alkuperäiseen asentoon.



4.2 Kosketuspainikkeiden käyttö

Kytke toiminto päälle koskettamalla ja pitämällä alhaalla näytön valittua symbolia vähintään yhden sekunnin ajan.

4.3 Kellonajan asetus

Kellonaika on asetettava ennen uunin käyttämistä.



 -merkkivalo vilkkuu, kun laite kytketään sähköverkkoon, sähkökatkon esiintymisen jälkeen tai kun ajastinta ei ole asetettu.


Aseta kellonaika painamalla painiketta  tai .

Vilkkuminen lakkaa noin viiden sekunnin kuluttua ja näytössä näkyy asetettu aika.

4.4 Aika-asetuksen muuttaminen



Kellonaikaa ei voida muuttaa, jos Kesto aika  tai Lopetus  -toiminto on toiminnassa.




Paina painiketta  toistuvasti, kunnes kellotoiminnon merkkivalo vilkkuu. Aseta uusi aika noudattamalla "Kellonajan asetus"-kohdan ohjeita.

4.5 Sisäänpainettava vääntimet

Paina väännintä käyttäaksesi laitetta. Väännin tulee ulos.

4.6 Esikuumennus

Esikuumenna tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

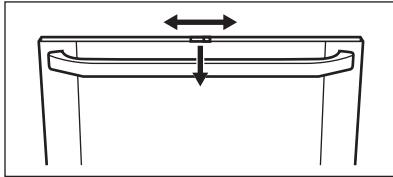
1. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
2. Anna uunin käydä yhden tunnin ajan.
3. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
4. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
5. Aseta toiminto . Aseta maksimilämpötila.
6. Anna uunin käydä 15 minuuttia.
7. Sammuta uuni ja odota, että se jäähtyy.

Varusteet voivat kuumentua tavallista enemmän. Uunista voi tulla hajua ja savua. Tarkista, että huoneen ilmastointi on riittävä.

4.7 Luukun avaaminen ja sulkeminen mekaanisen lukituksen ollessa päällä

Luukun mekaaninen lukitus on oletusasetuksena käytössä.

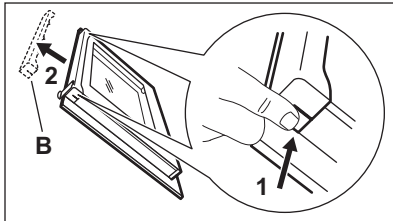
Avaa luukku siirtämällä lukkoa oikealle.



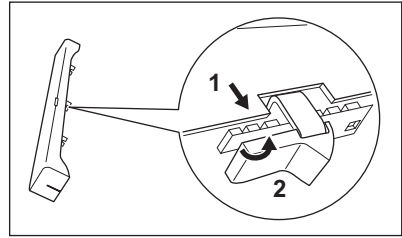
Sulje luukku lukitusvipua painamatta.

4.8 Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen pois päältä

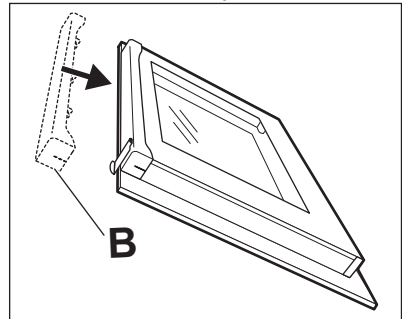
1. Paina luukun reunalistaa B molemmalta puolelta. Tiiviste irtoaa.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä ylöspäin.
3. Irrota lukitusvipu 1, siirrä sitä oikealle 2 ja kiinnitä se takaisin paikalleen.



4. Pitele luukun reunalistaa B molemmalta puolelta ja aseta se luukun sisäreunaan. Aseta luukun reunalista luukun yläreunaan.



Mekaanisen uunin lukituksen kytkeminen päälle

Suorita edellä mainitut toimenpiteet uudelleen ja siirrä vipu takaisin vasemmalle.

- i** Kun laite kytketään pois toiminnasta, luukun mekaaninen lukitus ei poistu käytöstä.

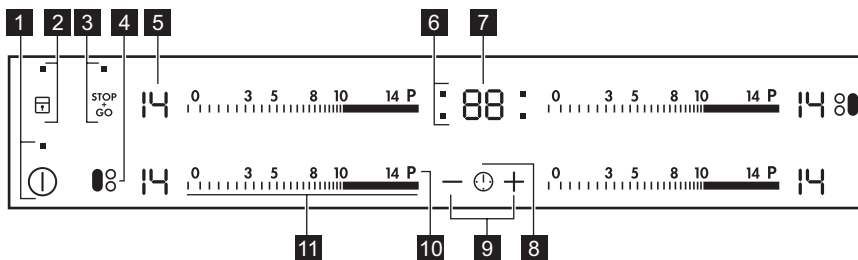
5. KEITTOTASO - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Keittotason käyttöpaneeli











Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

	Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	Ⓜ	PÄÄLLE / POIS	Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	🔒	Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
3	STOP GO	STOP+GO	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
4	⌈⌋	Bridge	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö	Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaisimet	Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.
7	-	Ajastimen näyttö	Ajan osoittaminen minuutteina.
8	🕒	-	Keittoalueen valitseminen.
9	+ / -	-	Ajan lisääminen tai vähentäminen.
10	P	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
11	-	Säätöpalkki	Tehotason säätäminen.

5.2 Tehotasojen näytöt




Näyttö	Kuvaus
🔒	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
1 - 14	Keittoalue on toiminnassa.

Näyttö	Kuvaus
	STOP+GO on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin) edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus /Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

5.3 OptiHeat Control (kolmivaiheinen jälkilämmön ilmaisin)




VAROITUS!

   Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi. Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.


Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.


5.4 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotaso kytketään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta  sekunnin ajan.


5.5 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaiseen virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkettyy pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannulla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääränlainen. Symboli  syttyy ja keittoalue kytkettyy automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta.

Jonkin ajan kuluttua merkkivalo  syttyy ja laite kytkettyy pois toiminnasta.

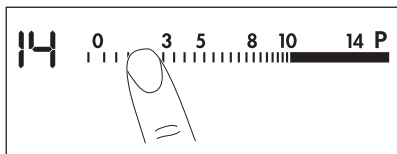
Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytkeytymisaika
 1 - 3	6 tuntia
4 - 7	5 tuntia
8 - 9	4 tuntia
10 - 14	1,5 tunti

5.6 Tehotaso

Tehotason asettaminen tai muuttaminen:


Kosketa säätöpalkkia oikean tehotason kohdalta tai siirrä sormeä säätöpalkissa, kunnes saavutat oikean tehotason.



5.7 Keittoalueiden käyttäminen



Aseta keittoastia keittoalueen rastin/neliön päälle. Peitä rasti/neliö kokonaan. Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon. Voit käyttää suuria keittoastioita kahdella keittoalueella samanaikaisesti.

5.8 Bridge



 Tämä toiminto on toiminnassa, kun keittoastia peittää kahden alueen keskikohdat.

Tämä toiminto yhdistää kaksi keittoaluetta, jotka toimivat tämän jälkeen yhtenä keittoalueena.

Aseta ensin toisen keittoalueen tehotaso.

Kytke toiminto toimintaan vasempaan/ oikeaan keittoalueeseen: kosketa  / . Voit asettaa tehotason tai muuttaa sitä koskettamalla yhtä vasemmalla/ oikealla olevaa kosketuspainiketta.


Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta  / . Tämän jälkeen keittoalueet toimivat itsenäisesti.



Kun käytät vain toista toiminnon kattavista keittoalueista, suosittelemme takimmaisena keittoalueen käyttämistä. Kun käytät suurikokoista keittoastiaa, suosittelemme sen asettamista takimmaiselle keittoalueelle.

5.9 Automaattinen kuumennus

Kytke tämä toiminto toimintaan saavuttaaksesi haluamasi tehotason nopeammin. Kun toiminto on toiminnassa, alue toimii alussa suurimmalla tehotasolla ja jatkaa sen jälkeen toimintaa haluamallasi tehotasolla.

 Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan


keittoalueeseen: kosketa **P**  syttyy). Kosketa välittömästi haluamaasi tehotasoa. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.

5.10 PowerBoost

Kyseinen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytkeytyy automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa **P**  syttyy).


Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: muuta tehotasoa.


5.11 Ajastin


Ajanlaskenta-automatiikka




Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan asettamiseen yhtä käyttökertaa varten.



Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: aseta keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan nopeasti. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.


Ajan muuttaminen: aseta keittoalue painikkeella . Kosketa painiketta  tai .




Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta . Jäljellä oleva aika laskee takaisin arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.


 Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .




CountUp Timer (Ajanlaskenta-automatiikka)
Voit käyttää tätä toimintoa keittoalueen toiminta-ajan tarkkailemiseen.


Keittoalueen asettaminen: kosketa painiketta  toistuvasti, kunnes vaaditun keittoalueen merkkivalo syttyy.




Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa ajastimen painiketta .  syttyy. Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan hitaasti, ajan laskenta on käynnissä. Näytössä näkyy  ja ajastimen aika (minuuttia).


Keittoalueen jäljellä olevan toiminta-ajan tarkistaminen: valitse keittoalue painikkeella . Keittoalueen merkkivalo


alkaa vilkkumaan nopeasti. Näytössä näkyy keittoalueen toiminta-aika.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: aseta keittoalue painikkeella  ja kosketa painiketta  tai . Keittoalueen merkkivalo sammuu.

Hälytinajastin
Voit käyttää tätä toimintoa **hälytinajastimena** keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta . Aseta aika koskettamalla ajastimen painiketta  tai . Kun aika on kulunut loppuun, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivoiminen: kosketa painiketta .

 Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.



5.12 STOP+GO

Kyseinen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.

Kun toiminto on toiminnassa, tehotasoa ei voida muuttaa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.



Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta   syttyy.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta: kosketa painiketta  . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.


5.13 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan: kosketa painiketta   syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois

toiminnasta: kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.







Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.14 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:




kytke keittotaso toimintaan painikkeella

. Älä aseta tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .



Toiminnon kytkeminen pois



toiminnasta: kytke keittotaso toimintaan

painikkeella . Älä aseta tehotasoa.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .


Voit ohittaa toiminnon vain yhtä




keittoaikaa koskien: kytke keittotaso toimintaan painikkeella .  syttyy.


Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettyä.



5.15 OffSound Control (Äänimerkkien käyttöön ottaminen ja käytöstä poistaminen)

Kytke keittotaso pois päältä. Kosketa


painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa


painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy. Kosketa ajastimen

painiketta  seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

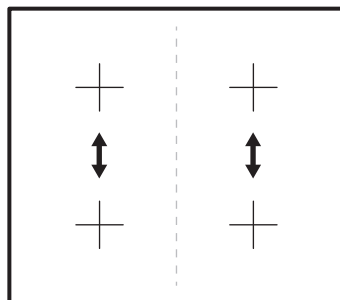
Vahvista valinta odottamalla, kunnes keittotaso kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:

- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automaatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.16 Tehonhallinta -toiminto

- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Vaiheissa on maksimisähkökuormitukset.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus ylittyy.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu kahdella tasolla.



6. KEITTOTASO - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Keittoastiat



Induktiokeittoalueilla voimakas sähkömagneettinen kenttä luo keittoastian lämmön erittäin nopeasti.



Käytä induktiokeittoalueille soveltuvia keittoastioita.

Keittoastian materiaali

- **sopivat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **sopimattomat:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla.
- magneetti tarttuu astian pohjaan.



Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaita ja kuivia ennen niiden asettamista keittotasolle.

Keittoastian mitat

Induktiokeittoalueet mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.

Keittoalueen tehokkuus riippuu keittoastian halkaisijasta. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.

6.2 Keittoastian minimihalkaisija

Keittoalue	Keittoastian halkaisija (mm)
Vasemmalla takana	125 - 210
Oikealla takana	125 - 210
Oikealla edessä	125 - 210
Vasemmalla edessä	125 - 210

6.3 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysääntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirin kytkäytymisen.
- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa.

Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.

6.4 Öko Timer (Säästöajastin)

Energian säästämiseksi keittoalueen vastus kytketty pois toiminnasta ennen kuin ajanlaskenta-automaatiikan äänimerkki kuuluu. Toiminta-ajan erotus riippuu tehotasosta ja kypsennysajasta.



6.5 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuusuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskisuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin

puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaantavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
 - 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 3	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 3	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
3 - 5	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
5 - 7	Höyrytetty vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
7 - 9	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
7 - 9	Suurten ruokamäärien kypsentyttäminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
9 - 12	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyörököiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
12 - 13	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
14	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisten friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

7. KEITTOTASO - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.

- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka. Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoa. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipintaa vasten ja liikuta kaavinta pintaa pitkin.
- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat,

vesirenkaat, rasvatahrat, kirkkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.

- **Poista kirkkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

8. UUNI - PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ




VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Uunin toiminnot

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
0	Pois toiminnasta	Uuni on kytketty pois toiminnasta.
	Kiertoilma	Korkeintaan kahden kannatintason käyttäminen samanaikaisesti ja ruokien kuivaus. Lämpötila asetetaan 20–40 °C matalammaksi kuin toiminnossa Ylä + alalämpö.
	Piiras/Pizza	Voimakkaamman ruskistuksen tai rapean pohjan vaativien ruokien paistaminen yhdellä kannatintasolla.
	Ylä + alalämpö	Ruokien ja leivonnaisten paistaminen yhdellä tasolla.
	True Fan Cooking PLUS	Kosteuden lisääminen paistamisen aikana. Oikean värin ja rapean pinnan saavuttaminen paistamisen aikana. Mehukkuuden lisääminen uudelleen lämmityksen aikana.
	Suuri grilli	Matalien suurien ruokamäärien grillaus sekä leivän paahtaminen.
	Ruskistaminen	Suurikokoisten luita sisältävien lihapalojen tai lintupaistien paistaminen yhdellä tasolla. Gratinointi ja ruskistus.

Symboli	Uunin toiminto	Käyttötarkoitus
	Kosteaa kiertoilma	Tämä toiminto säästää energiaa paistamisen aikana. Katso valmistusohjeet luvusta "Neuvoja ja vinkkejä", Kosteaa kiertoilma. Uunin luukun on oltava kiinni ruoanlaiton aikana, jotta toiminto ei keskeytyisi ja uunin energiatehokkuus olisi mahdollisimman suuri. Kun käytät tätä toimintoa, uunin sisälämpötila voi poiketa lämpötila-asetuksesta. Kuumennusteho voi laskea. Katso yleisiä energian säästämiseen liittyviä suosituksia luvusta "Energiatehokkuus", Energian säästö. Tämän toiminnon avulla noudatetaan energiatehokkuusluokan vaatimuksia standardin EN 60350-1 mukaisesti. Kun tämä toiminto on toiminnassa, lamppu sammuu automaattisesti.

8.2 Uunin kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta



Laitteen säätimien symbolit, merkkivalot ja lamput ovat mallikohtaisia:

- Merkkivalo syttyy uunin kuumenemisen aikana.
- Lamppu syttyy uunin toiminnan aikana.
- Symboli osoittaa, säätääkö valitsin jotakin keittoaluetta, uunin toimintoja vai lämpötilaa.

1. Käännä uunin toimintojen väännin haluamasi toiminnon kohdalle.
2. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
3. Uuni kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asettoon.

8.3 Toiminnon kytkeminen toimintaan: True Fan Cooking PLUS

Tämä toiminto mahdollistaa kosteuden parantamisen kypsentämisen aikana.



VAROITUS!


Siitä voi aiheutua palovammoja tai laite voi vaurioitua.

Laitteesta tuleva kosteus voi aiheuttaa palovammoja:

- Älä avaa laitteen luukku seuraavan toiminnon ollessa käynnissä: True Fan Cooking PLUS.
- Avaa laitteen luukku varoen seuraavan toiminnon käytön jälkeen: True Fan Cooking PLUS.



Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

1. Avaa uuninluukku.
2. Täytä lokero hanavedellä. Lokeron maksimitilavuus on 250 ml. Täytä lokero vedellä uunin ollessa kylmä.
3. Käännä toiminnon valitsinta: True Fan Cooking PLUS .
4. Käännä lämpötilan väännin haluamasi lämpötilan kohdalle.
5. Aseta elintarvikkeet laitteeseen ja sulje uuninluukku.



HUOMIO!

Lokeroon ei saa lisätä vettä käytön aikana tai uunin ollessa kuuma.

6. Laite kytketään pois toiminnasta kääntämällä uunin toimintojen vääntimet ja lämpötilan väännin Off-asettoon.
7. Poista vesi lokerosta.

**VAROITUS!**

Varmista, että laite on jäähtynyt ennen jäljellä olevan veden poistamista lokerosta.

8.4 Jäähdytyspuhallin

Kun uuni on toiminnassa, jäähdytyspuhallin kytketty automaattisesti toimintaan uunin pintojen pitämiseksi viileinä. Kun kytket uunin pois toiminnasta, jäähdytyspuhallin toimii edelleen, kunnes uuni on jäähtynyt.

8.5 Paistolämpömittarin käyttäminen


Paistolämpömittari mittaa lihan sisälämpötilan.

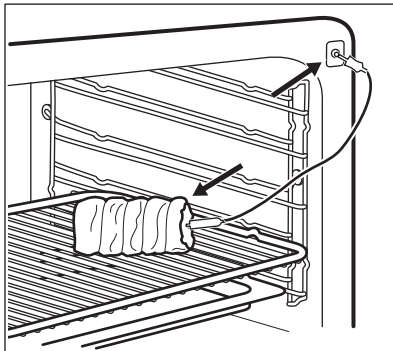
Paistolämpömittarin käytössä on huomioitava kaksi eri lämpötilaa:

- Uunin lämpötila. Katso paistotaulukko.
- Sisälämpötila. Katso paistolämpömittarin taulukko.


**HUOMIO!**

Käytä vain laitteen mukana toimitettua paistolämpömittaria tai alkuperäisiä varaosia.

1. Työnnä paistolämpömittarin kärki lihanpalan keskiosaan.
2. Työnnä paistolämpömittarin pistoke laitteen etuosassa olevaan pistorasiaan. Paistolämpömittarin merkkivalo  vilkkuu.



3. Aseta paistolämpömittarin lämpötila painamalla painiketta **+** tai **-**. Voit asettaa lämpötilaksi 30 °C - 99 °C. Katso arvot taulukosta.
4. Valitse uunitoiminto ja lämpötila.
5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta. Äänimerkki kuuluu kahden minuutin ajan, kun liha on saavuttanut asetetun sisälämpötilan.
6. Kytke laite pois päältä.
7. Irrota paistolämpömittarin pistoke pistorasiasta. Poista liha laitteesta. Jos liha ei ole mielestäsi riittävän kypsä, toista edellä mainitut vaiheet ja aseta sisälämpötila suuremmaksi.

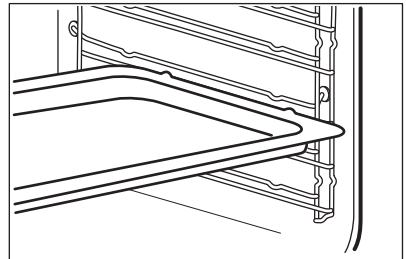
Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana. Paina , jos haluat asettaa ruoan sisälämpötilan.

**VAROITUS!**

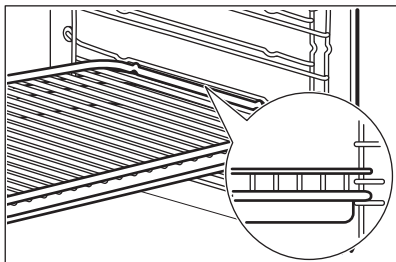
Irrota paistolämpömittarin pää ja pistoke varoen. Paistolämpömittari on kuuma. Olemassa on palovammojen vaara.

8.6 Uunipeltien ja rutilän asettaminen kannattimille**Uunipannu:**

Työnnä uunipannu kannatintason ohjaukiskojen väliin.

**Paistoritilä ja uunipannu yhdessä:**

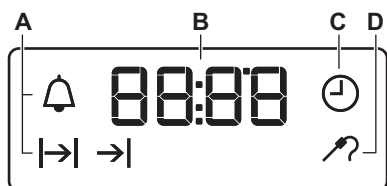
Paina uunipannu kannatinkiskon ohjaukiskojen väliin ja paistoritilä yläpuolella oleviin ohjaukiskoihin.



- Lisävarusteiden oikeassa ja vasemmassa yläosassa on pienet lovet niiden turvallisuuden parantamiseksi. Lovet estävät myös kallistumisen.
- Riti-län yläreuna estää keittoastioiden luisumisen.

9. UUNI - KELLOTOIMINNOT

9.1 Näyttö



- A. Kellotoiminnot
 B. Ajastin
 C. Kellotoiminto
 D. Paistolämpömittarin merkkivalo







9.2 Painikkeet

Painike	Toiminto	Kuvaus
—	MIINUS	Ajan asettaminen.
	KELLO	Kellotoiminnon asettaminen.
+	PLUS	Ajan asettaminen.







9.3 Kellotoimintojen taulukko

Kellotoiminto	Käyttötarkoitus
KELLONAIKA	Kellonajan asettaminen, muuttaminen tai tarkistaminen.
KESTOAIKA	Voit asettaa, miten kauan laite on toiminnassa.
LOPETUS	Voit asettaa, milloin laite kytkeytyy pois päältä.
AJASTIN	KESTOAIKA ja LOPETUS -toimintojen yhdistelmä.
HÄLYTINAJASTIN	Hälytinajastimen asettaminen. Tämä toiminto ei vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan. HÄLYTINAJASTIMEN voi ottaa käyttöön vaikka laite on pois päältä.





9.4 KESTOAIKA-toiminnon asettaminen





1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
 2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
 3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .
- Näytössä näkyy .
4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
 5. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
 6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.5 LOPETUS-toiminnon asettaminen





1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
 2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
 3. Aseta aika painamalla  tai .
- Näytössä näkyy .
4. Kun aika päättyy, merkkivalo  vilkkuu ja laitteesta kuuluu äänimerkki. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta.
 5. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
 6. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.6 AJASTIN-toiminnon asettaminen



1. Aseta uunin toiminto ja lämpötila.
2. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
3. Aseta KESTOAIKA-toiminnon aika painamalla  tai .

4. Paina painiketta .
5. Aseta LOPETUS-toiminnon aika painamalla  tai .
6. Vahvista painamalla .
Laite käynnistyy automaattisesti myöhemmin, se toimii asetetun KESTOAIKA-toiminnon ajan ja sammuu, kun LOPETUS-toiminnon aika saavutetaan. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki.
7. Laite kytkeytyy automaattisesti pois toiminnasta. Voit sammuttaa merkkiäänän painamalla mitä tahansa painiketta.
8. Käännä uunin toimintojen väännin ja lämpötilan väännin Off-asentoon.

9.7 HÄLYTINAJASTIN-toiminnon asettaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes  alkaa vilkkua.
 2. Aseta vaadittu aika painamalla  tai .
- Hälytinajastin käynnistyy automaattisesti viiden sekunnin kuluttua.
3. Kun asetettu aika loppuu, laitteesta kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin painamalla mitä tahansa painiketta.
 4. Käännä uunin toimintojen valitsin ja lämpötilan valitsin Off-asentoon.

9.8 Kellotoimintojen peruuttaminen

1. Paina painiketta  toistuvasti, kunnes haluamasi toiminnon merkkivalo alkaa vilkkua.
2. Paina ja pidä alhaalla painiketta .
Kellotoiminto sammuu joidenkin sekuntien jälkeen.

10. UUNI - VIHJEITÄ JA VINKKEJÄ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.



Taulukoissa mainitut lämpötilat ja paistoajat ovat ainoastaan suuntaa antavia. Lämpötila ja paisto aika riippuvat reseptistä sekä käytettyjen aineiden laadusta ja määrästä. Esikuumenna aina tyhjä uuni vaadittuun lämpötilaan 20 minuutin ajan ennen ruokien kypsennyksen aloittamista.

- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähtyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

10.1 Leivonnaisten paistaminen

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.

10.2 Leivontavinkkejä

Leivontatulos	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Kakun pohja ei ole riittävän ruskea.	Kannatintaso on virheellinen.	Laita kakku alemmalle kannatintasolle.
Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea.	Uunin lämpötila on liian korkea.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.
	Liian lyhyt paisto aika.	Pidennä paistoaikaa. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.
	Taikinassa on liikaa nestettä.	Käytä vähemmän nestettä Varmista, että sekoitus aika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella.
Kakku on liian kuiva.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla korkeampaa uunin lämpötilaa.
	Liian pitkä paisto aika.	Käytä seuraavalla kerralla lyhyempää paistoaikaa.
Kakku ruskistuu epätasaisesti.	Liian korkea paistolämpötila ja liian lyhyt paisto aika.	Alenna uunin lämpötilaa ja pidennä paistoaikaa.
	Taikina on jakautunut epätasaisesti.	Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.
Kakku ei paistu ilmoitettussa paistoajassa.	Uunin lämpötila on liian matala.	Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.

10.3 Kuumailmatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Sämpylät	175 - 185	15 - 20	2 + 4
Kokojyväämpylät	165 - 180	20 - 30	2 + 4
Täytetyt voileivät	170 - 180	15 - 20	2 + 4
Vuokaleipä	170 - 190	30 - 40	1 + 4
Pretzelit	160 - 170	15 - 20	2 + 4
Vehnäleipä / Kokonainen leipä	170 - 180	35 - 45	2 + 4
Kokojyväleipä	160 - 170	35 - 45	2 + 4
Ruisleipä, sekavilja	250	-	2 + 4
- kypsennys	160 - 170	60 - 70	2 + 4
Patongit	180 - 200	20 - 30	2 + 4
Pannukakku	150 - 160	50 - 60	3
Hedelmäkakut	140 - 150	70 - 80	3
Muffinsit	160 - 170	15 - 25	2 + 4
Kääretorttu	190 - 210	6 - 15	3
Pullat	185 - 195	8 - 15	2 + 4
Hiivaleipä	170 - 180	25 - 35	2 + 4
Piparkakku	160 - 170	8 - 15	2 + 4
Vuokakakku	150 - 160	30 - 40	2 + 4
Sokerikakut	150 - 160	50 - 60	2
Marengit	100	90 - 120	2 + 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	2 + 4
Pikkuleivät	150 - 160	10 - 20	2 + 4
Voitaikina	155 - 165	30 - 40	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	esikypsennys, pohjat 10 - 15	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	150 - 160	viimeistely 35 - 45	2 + 4
Hedelmäkakut, murotaikina	170 - 180	30 - 40	2 + 4

10.4 Leivontatoiminto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatinta-so
Sämpylät	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Kokojväsämpylät	190 - 200	20 - 25	3 - 4
Täytetyt voileivät	200 - 225	10 - 12	3 - 4
Ciabatta-sämpylät	210 - 230	10 - 20	3 - 4
Foccacia	220 - 230	15 - 20	3 - 4
Pitaleipä	250	5 - 15	3 - 4
Pretzelit	180 - 200	12 - 15	3 - 4
Vehnäleipä	190 - 210	25 - 40	1 - 2
Ciabatta	210 - 220	15 - 25	1 - 2
Kokojväleipä	180 - 200	35 - 45	1 - 2
Ruisleipä, sekavilja	275	-	1
- kypsennys	190	55 - 65	1
Patongit	220 - 230	15 - 30	3 - 4
Pannukakku	170 - 180	50 - 60	2 - 3
Vuokakakku	170 - 180	35 - 45	3 - 4
Sokerikakut	170 - 180	40 - 50	1 - 2
Täytekakut, rullat	200 - 225	8 - 12	3 - 4
Marengit	100	90 - 120	3 - 4
Marenkipohjat	100	90 - 120	3 - 4
Pikkuleivät	160 - 180	6 - 15	3 - 4
Voitaikina	170 - 190	30 - 45	3 - 4
Kääretortut	190 - 210	10 - 12	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175 - 200	esikypsennys, rulla 10 - 15	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	175	viimeistely 35 - 45	3 - 4
Hedelmäkakut, murotaikina	190 - 200	25 - 35	3 - 4
Marsipaanikakku	210 - 230	10 - 12	2

10.5 Kuumailmatointinto

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Kala, keitto	150 - 160	_1)	2 + 4
Kala, friteeraus	165 - 175	_1)	2 + 4
Lihamureke	165 - 175	60 - 70	2 + 4
Lihapullat	165 - 175	35 - 45	2 + 4
Maksapâté	165 - 175	65 - 75	2 + 4
Perunapaistos	175	55 - 65	2 + 4
Lasagne, itse valmistettu	175	60 - 70	2 + 4
Lasagne, pakaste	175	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Makaronivuoka	165 - 175	40 - 50	2 + 4
Ranskalaiset, pakaste	180 - 200	30 - 45 ²⁾	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	165 - 175	15 - 20	2 + 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	165 - 175	30 - 40	2 + 4
Tortut, pakaste	175	25 - 35 ²⁾	2 + 4

1) Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtoaa helposti ruodoista, kala on kypsä.

2) Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

10.6 Ylä- ja alalämpö

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatin-taso
Kala, keitto	160 - 170	_1)	2 - 3
Kala, friteeraus	180 - 200	_1)	2 - 3
Lihamureke	175 - 200	45 - 60	2 - 3
Lihapullat	175 - 200	30 - 45	3 - 4
Maksapâté	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Gratiinit	180 - 200	50 - 60	2 - 3
Perunapaistos	200	55 - 65	3 - 4
Lasagne, itse valmistettu	200	50 - 60	2 - 3

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Lasagne, pakaste	175 - 200	30 - 45 ²⁾	3 - 4
Makaronivuoka	180 - 200	30 - 40	2 - 3
Ranskalaiset, pakaste	225 - 250	20 - 30 ²⁾	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - esikypsennys, rulla	190 - 210	15 - 25	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut - viimeistely	190 - 210	20 - 30	3 - 4
Tortut, pakaste	200 - 225	20 - 30 ²⁾	3 - 4

¹⁾ Kun kalaa friteerataan tai keitetään, keittoaika riippuu kalan paksuudesta. Kala on kypsä, kun sen liha on valkoista. Kokeile lävistämällä kala haarukalla. Jos liha irtoaa helposti ruodoista, kala on kypsä.

²⁾ Kahta tasoa käyttäessä (kaksinkertainen annos) aika on noin 1/3 pakkauksessa mainittua aikaa pitempi. Jos annettu aika on 30 minuuttia, valmistusaika on noin 30 + 10 = 40 min.

10.7 Pizzataulukko

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannattin- taso
Ciabatta-sämpylät	200 - 220	10 - 20	2 - 3
Focaccia	220 - 230	10 - 20	2 - 3
Ciabatta	190 - 200	15 - 25	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikinapohja	170 - 180	35 - 45	2 - 3
Hedelmäkakut, murotaikina	175 - 200	25 - 35	2 - 3
Pizza, kotitekoinen (paksu - runsas- täytteinen)	180 - 200	25 - 35	1 - 2
Pizza, kotitekoinen (ohut pohja)	200 - 230 ¹⁾	15 - 20	1 - 2
Pizza, pakaste	200	15 - 20	1 - 2
Piiraat, itse valmistetut, esikypsennys, rulla	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Piiraat, itse valmistetut, viimeistely	175 - 200	35 - 45	3 - 4
Tortut, pakaste	200	15 - 25	3 - 4

¹⁾ Esikuumenna uuni.

10.8 Kosteaa kiertoilmaa ☼

Leipä ja pizza

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pullat	180	25 - 35	3
Pakastepizza 350 g	190	25 - 35	3

Leivonnaiset leivinpellillä

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kääretorttu	180	20 - 30	3
Brownie	180	30 - 40	3

Vuokakakku

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kohokas	200	30 - 40	3
Torttupohja	180	20 - 30	3
Täytekkakupohja	150	25 - 35	3

Kala

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Kalat pusseissa, 300 g	180	25 - 35	3
Kokonainen kala, 200 g	180	25 - 35	3
Kalafilee, 300 g	180	25 - 35	3

Liha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Liha pussissa, 250 g	200	25 - 35	3
Lihavartaat, 500 g	200	30 - 40	3

Pienet leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Pikkuleivät	180	25 - 35	3
Macaronit	160	25 - 35	3
Muffinssit	180	25 - 35	3
Suolakeksit	170	20 - 30	3
Murotaikinapikkuleivät	150	25 - 35	3
Leivonnaiset	170	15 - 25	3

Kasvisruoat

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Kannatintaso
Vihanneskekoitus pussissa, 400 g	180	25 - 35	3
Munakas	200	20 - 30	3
Vihannekset leivinpellillä, 700 g	180	25 - 35	3

10.9 True Fan Cooking PLUS



Leivonnaiset

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	180	150	10	30 - 40	2
Sämpylät	200	150	5	20 - 25	2
Focaccia	190	150	10	20 - 25	1
Kotitekoainen pizza	230	150	10	15 - 20	2
Pikkuleivät, teeleivät, kroissantit	160	150	10	10 - 20	2
Rusinakakku, korpapuustit	160	150	10	70 - 80	2

Pakasteet

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatintaso
Pizza	200	100	10	15	2
Kroissantit	170	50	10	25	2
Lasagne	200	200	10	35 - 45	2

Esivalmistettujen ruokien kypsennys

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitys-aika (minuuttia)	Aika (min)	Kannatintaso
Vehnäleipä	110	100	-	30 - 40	2
Sämpylät	110	100	-	20 - 25	2
Kotitekoainen pizza	110	100	-	15 - 20	2

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitysaika (minuuttia)	Aika (min)	Kannattintaso
Focaccia	110	100	-	20 - 30	2
Vihannekset	110	100	-	15 - 25	2
Riisi	110	100	-	15 - 26	2
Pasta	110	100	-	15 - 27	2
Liha	110	100	-	15 - 28	2

Lihan paistaminen

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Lokeron vesimäärä (ml)	Esilämmitysaika (minuuttia)	Aika (min)	Kannattintaso
Kana	210	200	-	70 - 75	2
Broilerinpuolikkaat	210	200	-	35 - 50	2
Porsaanpaisti	180	200	-	65 - 70	2
Naudanpaisti, 1 - 1,5 kg	200	200	-	1. 50 - 55 2. 60 - 65 3. 65 - 70	2
1. Puoliraaka 2. Puolikypsä 3. Kypsä					
Kalkkunapaisti	200	200	-	70 - 85	2

10.10 Lihan paistaminen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta lihaneste tai rasva ei pala.

Nahallinen liha voidaan paistaa paistovuossa ilman kantta.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Lihan mehukkuuden säilyttämiseksi:

- paista vähärasvainen liha paistovuossa kannella peitettynä tai käytä paistopussia
- paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.
- valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

10.11 Kuumailmatoiminto

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- taso
Naudanfilee ¹⁾	160	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Koipi / lapa / selkä	160	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Porsaanpaisti ¹⁾	175	60 - 70	2 - 3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	175	60	2 - 3
Niskapaistit	160	90 - 120	2 - 3
Kinkku	150	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta- so
Kana, paloitetu	180	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	150	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	150	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	175	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

10.12 Ylä- ja alalämpö

Vasikanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Naudanfilee ¹⁾	180	60 - 70	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lammas

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Koipi/lapa/kylki	180	80 - 100	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Porsaanpaisti ¹⁾	200	60 - 70	3
Porsaankylkipaisti ¹⁾	200	60	3
Niskapaistit	180	90 - 120	2 - 3
Kinkku	160	60 - 100	1 - 2

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

Lintupaisti

Ruokalaji	Lämpötila (°C)	Aika (min/kg)	Kannatinta-so
Kana, paloiteltu	200	55 - 65	2 - 3
Ankka ¹⁾	160	55 - 65	2 - 3
Ankka, hidas kypsennys ¹⁾	130	yhteensä noin 5 tuntia	2 - 3
Kalkkunapaisti, täytetty	160	50 - 60	1 - 2
Kalkkunarinta	200	70 - 80	2 - 3

¹⁾ Muut. Voidaan viimeistellä ruskistamalla pinta grillin alapuolella tai ylä-/alalämmöllä lämpötilassa 250 °C. Jos paistolämpömittaria käytetään, poista se ennen grillausta.

10.13 Paistolämpömittarin taulukko

Naudanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Paahtopaisti	55 - 65	2 - 3
Reisipaisti - ruskistus	55 - 65	2 - 3
Reisipaisti - paisto	55 - 65	2 - 3
Paahtopaisti	75 - 80	1 - 2

Vasikanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Naudanfilee	65	2 - 3

Lammas

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Koipi / lapa / selkä	90	2

Porsaanliha

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Porsaanpaisti	80	2 - 3
Niskapaistit	75 - 80	2 - 3
Kinkku	70 - 75	1 - 2

Lintupaisti

Ruokalaji	Ruoan sisälämpötila (°C)	Kannatintaso
Kalkkunarinta	75 - 80	2 - 3

10.14 Grillaaminen

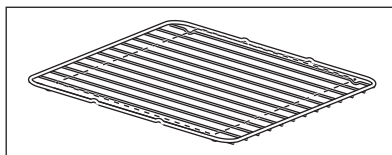


VAROITUS!

Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

- **Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.**
- Aseta ritilä grilliastulokossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.



Grillausalue on asetettu ritilän keskelle.

10.15 Tietoja testilaitokselle

Ruokalaji	Toiminto	Lämpötila (°C)	Aika (min)	Lisävarusteet	Kannattintaso
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Ylä + alalämpö	170	20 - 30	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 35	Leivinpelti	3
Pienet kakut (20 kpl/pelti)	Kiertoilma	150	20 - 40	Leivinpelti	1 - 4
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Ylä + alalämpö	180	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Kiertoilma	160	70 - 90	Ritilä	2
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain	Piiras/Pizza	170	70 - 90	Ritilä	1
Omenapiirakka, 2 vuokaa (ø 20 cm) ritilän päällä, vinottain. ¹⁾	True Fan Cooking PLUS	160	70 - 80	Leivinpelti	2
Vähärasvainen soke-rikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Ylä + alalämpö	160	30 - 45	Ritilä	3
Vähärasvainen soke-rikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 45	Ritilä	2
Vähärasvainen soke-rikakku, 1 vuoka (ø 26 cm) ritilän päällä	Kiertoilma	150	30 - 50	Ritilä	1 - 4
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	20 - 35	Leivinpelti	3
Murotaikina/pasteijat	Kiertoilma	140	25 - 45	Leivinpelti	1 - 4
Murotaikina/pasteijat	Ylä + alalämpö	160	20 - 35	Leivinpelti	3
Paahtoleipä	Grilli	Maksimi	5 - 9	Ritilä	4
Naudanlihapihvi	Grilli	Maksimi	15 - 20 ensimmäinen puoli. 10 - 15 toinen puoli.	Ritilä/alusta	4

¹⁾ Lisää 150 ml vettä lokeroon.

11. UUNI - HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

11.1 Puhdistukseen liittyviä huomautuksia

Puhdista uunin etupinnat lämpimällä vedellä ja miedolla pesuaineella käyttäen pehmeää puhdistusliinaa.

Käytä metallipintojen puhdistuksessa erityistä puhdistusainetta.

Puhdista uunin sisäosa jokaisen käytön jälkeen. Rasvan tai muiden ruokaroiskeiden kertyminen voi johtaa tulipaloon. Riski on suurempi grillipannussa.

Puhdista kaikki lisävarusteet käytön jälkeen ja anna niiden kuivua. Käytä pehmeää liinaa, lämmintä vettä ja puhdistusainetta. Lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa.

Poista pinttyneet tahrat erityisellä uuninpuhdistusaineella. Uunin puhdistusainetta ei saa käyttää katalyyttisillä pinnoilla.

Jos käytät varusteita, joissa on tarttumaton pinta, älä puhdista niitä voimakkailla pesuaineilla, teräväreunaisilla esineillä tai pese niitä astianpesukoneessa. Muutoin tarttumaton pinta voi vaurioitua.

Poista kosteus uunin sisältä jokaisen käyttökerran jälkeen.

11.2 Ruostumattomat teräs- ja alumiinipintaiset uunit

Puhdista uuninluukku käyttäen ainoastaan kosteaa liinaa tai sientä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Älä käytä teräsvillaa, happeja tai hankaavia aineita, sillä ne saattavat vahingoittaa uunin pintaa. Noudata vastaavaa varovaisuutta käyttöpaneelin puhdistuksen aikana.

11.3 Katalyyttinen puhdistus



HUOMIO!

Älä puhdista katalyyttisiä pintoja uunin sumuttimilla, kuluttavilla tuotteilla, saippualla tai muilla puhdistusaineilla. Ne vahingoittavat katalyyttistä pintaa.



Katalyyttisten pintojen tahrat tai värimuutokset eivät vaikuta pinnan katalyyttisiin ominaisuuksiin.



VAROITUS!

Pidä lapset kaukana, kun puhdistat uunia korkeassa lämpötilassa. Uunin pinta kuuneee erittäin kuumaksi ja olemassa on palovammavaara.



HUOMIO!


Kytke uunin valo aina päälle katalyyttistä puhdistusta käytettäessä (jos olemassa).



Poista kaikki lisävarusteet uunista ennen katalyytipuhdistuksen kytkemistä toimintaan.

Katalyyttiset seinät puhdistuvat itsestään. Ne imevät rasvaa, joka kerääntyy seiniin laitteen toiminnan aikana.

Tämän puhdistustoiminnon tukemiseksi uuni tulee kuumentaa säännöllisesti tyhjänä.

1. Puhdista uunin pohja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Kuivaa se tämän jälkeen.
2. Aseta -toiminto.
3. Aseta lämpötilaksi 250 °C ja anna uunin toimia yhden tunnin ajan.
4. Kun laite on jäähtynyt, puhdista se pehmeällä ja kostealla sienellä.

11.4 Lokeron puhdistaminen

Puhdistustoiminto poistaa kalkkijäämät lokerosta höyrytoiminnon käytön jälkeen.



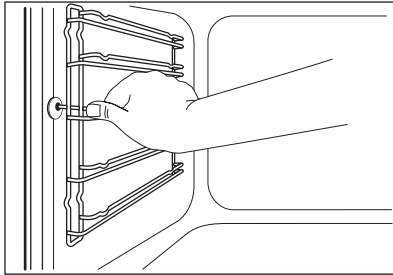
Toimintoon: True Fan Cooking PLUS
suosittelemme suorittamaan puhdistustoiminnon vähintään joka 5.-10. - ohjelma.

1. Lisää 250 ml valkoviinietikkaa uunin alaosaan lokeroon.
Käytä enintään 6 % viinietikkaa ilman lisäaineita.
2. Anna viinietikan liuottaa kalkkijäämät ympäristölämpötilassa 30 minuutin ajan.
3. Puhdista laite lämpimällä vedellä ja pehmeällä liinalla.

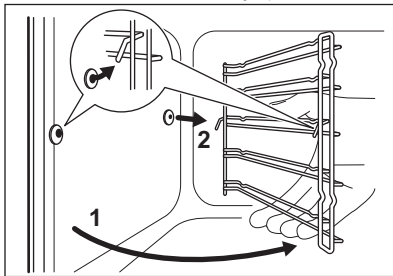
11.5 Uunipeltien kannatinkiskojen irrottaminen

Puhdista uuni poistamalla kannattimet.

1. Vedä uunipeltien kannatinkiskon etuosa irti sivuseinästä.



2. Vedä uunipeltien kannatinkiskon takaosa irti seinästä ja poista se.



Kiinnitä uunipeltien kannatinkiskot takaisin paikalleen suorittamalla

toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

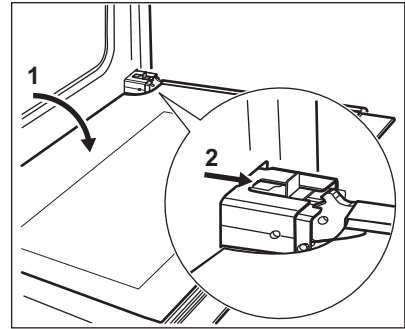


HUOMIO!

Varmista, että pitempi kiinnityslanka on asennettu etuosaan. Kummankin langan päiden on osoitettava takaosaan. Virheellinen asennus voi vahingoittaa emalipintaa.

11.6 Uunin luukun irrottaminen

Irrota luukku puhdistamisen helpottamiseksi.



1. Avaa luukku kokonaan auki.
2. Siirrä liukuosaa, kunnes kuulet napsahduksen.
3. Sulje luukku, kunnes liukuosa lukittuu.
4. Irrota luukku.
Irrota luukku vetämällä sitä ulospäin ensin toiselta puolelta, ja sen jälkeen toiselta puolelta.

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen puhdistuksen jälkeen noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista, että kuulet napsahduksen, kun asennat luukun takaisin paikoilleen. Käytä tarvittaessa hieman voimaa.

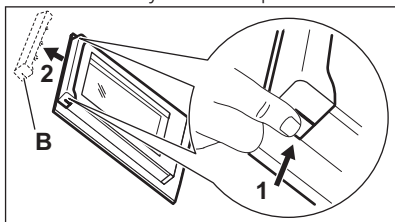
11.7 Luukun lasien irrottaminen ja puhdistaminen



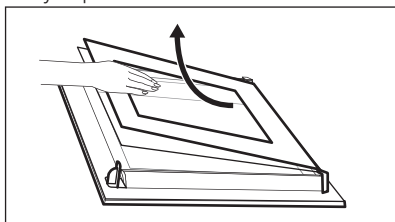
Hankkimasi uunin luukun lasi voi poiketa kuvissa olevasta lasityypistä ja sen muodosta. Lasien lukumäärä voi myös vaihdella.

1. Pidä kiinni luukun yläreunassa olevasta listasta B kummaltakin

puolelta ja työnnä sisäänpäin siten, että kiinnitystiiviste vapautuu.



2. Irrota luukun reunalista vetämällä sitä eteenpäin.
3. Tartu lasipaneeliin yläreunasta ja vedä ne yksi kerrallaan ohjauskiskosta ylöspäin.



4. Puhdista luukun lasilevyt. Asenna paneelit suorittamalla edellä kuvatut toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

11.8 Lampun vaihtaminen



VAROITUS!

Sähköiskun vaara.
Lamppu voi olla kuuma.

1. Kytke uuni pois päältä. Odota, että uuni jäähtyy.
2. Irrota uunin pistoke pistorasiasta.
3. Peitä uunin pohja kankaalla.

Takalamppu



Lampun suojalasi sijaitsee uunin takaosassa.

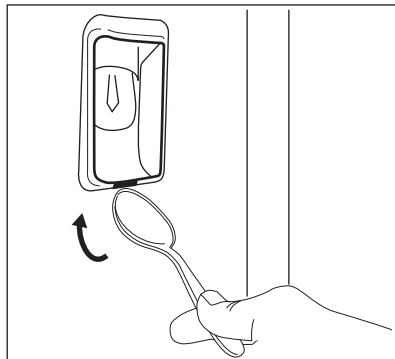
1. Irrota suojalasi kiertämällä sitä vastapäivään.
2. Puhdista suojalasi.
3. Vaihda tilalle uunin lamppu, jonka lämmönkestävyys on 300 °C. Käytä tyyppiltään samanlaista uunin lampua.

4. Kiinnitä suojalasi paikalleen.

Sivulamppu

Lampun suojalasi sijaitsee uunin vasemmalla puolella.

1. Poista vasen kannatinkisko päästäksesi lamppuun.
2. Irrota suojalasi kapealla ja tylpällä esineellä (esim. teelusikalla).



3. Puhdista suojalasi.
4. Vaihda lamppu sopivaan 300 °C lämmönkestävään lamppuun.
5. Kiinnitä suojalasi paikalleen.
6. Asenna vasen kannatin.

11.9 Laatikon irrotus



VAROITUS!

Älä säilytä laatikossa tulenarkoja esineitä (kuten puhdistustarvikkeita, muovipusseja, patalappuja, paperia tai puhdistussuihkeita). Laatikko voi kuumentua uunia käytettäessä. Tulipalon vaara

Uunin alapuolella oleva laatikko voidaan irrottaa puhdistamista varten.

1. Vedä laatikkoa ulos, kunnes se pysähtyy.
2. Nosta laatikkoa hieman niin, että voit nostaa sitä ylöspäin vinosti laatikon liukukiskoihin nähden.

Asenna laatikko takaisin paikalleen suorittamalla toimenpiteet päinvastaisessa järjestyksessä.

12. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

12.1 Käyttöhäiriöt

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon tai se on liitetty sähköverkkoon virheellisesti.	Tarkista, onko laite kytketty oikein sähköverkkoon.
Laite ei kytkeydy toimintaan.	Sulake on palanut.	Tarkista, onko toimintahäiriön syynä sulake. Jos sulake palaa aina uudelleen, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Kosketit 2 tai sitä useampaa kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	STOP+GO-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotasoa - Päivittäinen käyttö".
Keittotasoa ei kytkeydy toimintaan eikä sitä voida käyttää.	Käyttöpaneelilla on vettä tai rasvaroiskeita.	Pyyhi käyttöpaneeli puhtaaksi.
Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytkeytyy pois toiminnasta. Äänimerkki kuuluu, kun keittotasoa on kytketty pois toiminnasta.	Yksi tai useampi kosketuspainike on peitetty.	Poista esineet kosketuspainikkeiden päältä.
Keittotasoa kytkeytyy pois päältä.	Kosketuspainikkeen ① päälle on asetettu jokin esine.	Poista esineet kosketuspainikkeen päältä.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä on käytetty vain vähän aikaa.	Jos alue on toiminut riittävän kauan ollakseen kuuma, ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Alue on kuuma.	Anna alueen jäähtyä riittävästi.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Tehotaso muuttuu kahden asetuksen välillä.	Tehonhallinta-toiminto on toiminnassa.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuume-nevat.	Keittoastia on liian suuri, tai se on liian lähellä painikkeita.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.
Äänimerkkiä ei kuulu, kun kosketat käyttöpaneelin kosketuspainikkeita.	Äänimerkit on poistettu käytöstä.	Ota äänimerkit käyttöön. Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
 syttyä keittotason näyttöön.	Automaattinen virrankatkaisu on toiminnassa.	Katkaise virta keittotasosta ja kytke se uudelleen toimintaan.
 syttyä keittotason näyttöön.	Lapsilukko tai lukitustoiminto on kytketty toimintaan.	Katso kohta "Keittotaso - Päivittäinen käyttö".
 syttyä keittotason näyttöön.	Alueella ei ole keittoastiaa.	Aseta keittoastia alueelle.
 syttyä keittotason näyttöön.	Keittoastia on sopimaton.	Käytä oikeantyyppistä keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkejä".
 syttyä keittotason näyttöön.	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni alueelle.	Käytä oikean kokoista keittoastiaa. Lue ohjeet kohdasta "Keittotaso - Neuvoja ja vinkejä".
 syttyä keittotason näyttöön.	Keittoastia ei peitä rastia/neliötä.	Peitä rasti/neliö kokonaan.
Uuni ei kuumene.	Uuni on kytketty pois toiminnasta.	Kytke uuni toimintaan.
Uuni ei kuumene.	Kelloa ei ole asetettu.	Aseta kello.
Uuni ei kuumene.	Tarvittavia asetuksia ei ole tehty.	Varmista, että asetukset ovat oikein.
Valo ei syty.	Lamppu on palanut.	Vaihda lamppu.
Näytössä näkyy "12.00".	On tapahtunut sähkökatkos.	Aseta kello uudelleen.
Näytössä näkyy F11.	Paistolämpömittarin pistoke on asetettu virheellisesti pistorasiaan.	Kytke paistolämpömittarin pistoke mahdollisimman syvälle pistorasiaan.
Höyryä ja kosteutta muodostuu ruokaan ja uunin sisälle.	Ruoka on jätetty uuniin liian pitkäksi ajaksi.	Älä jätä ruokia uuniin 15-20 minuuttia pitemmäksi ajaksi kypsennyksen jälkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
True Fan Cooking PLUS -toiminto ei tuota hyviä tuloksia.	Lokeroa ei ole täytetty vedellä.	Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".
Lokerossa oleva vesi ei kiehu.	Lämpötila on liian matala.	Aseta lämpötilaksi vähintään 110 °C. Katso luku "Neuvoja ja vinkkejä".
Vettä tulee ulos lokerosta.	Lokerossa on liikaa vettä.	Kytke uuni pois toiminnasta ja varmista, että laite on jäähtynyt. Pyyhi vesi pois liinalla tai sienellä. Lisää oikea määrä vettä lokeroon. Katso kohta "True Fan Cooking PLUS -toiminnon kytkeminen toimintaan".

12.2 Huoltotiedot

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään taivaltuutettuun huoltopalveluun.

Huoltopalvelun vaatimat tiedot on merkitty arvokilpeen. Arvokilpi sijaitsee uunin sisäosan etukehyksessä. Älä poista arvokilpeä uunista.

Suosittelemme, että kirjoita tiedot tähän:	
Malli (MOD.)
Tuotenumero (PNC)
Sarjanumero (S.N.)

13. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

13.1 Tekniset tiedot

Mitat	
Korkeus	850 - 936 mm
Leveys	596 mm
Syvyys	600 mm

13.2 Sähköliitäntä



VAROITUS!

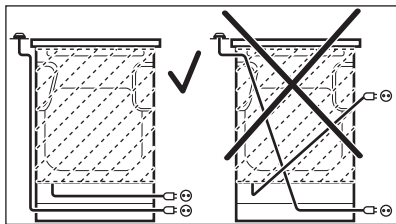
Valmistaja ei vastaa vahingoista, jos kappaleiden "Turvallisuusohjeet" ohjeita ei ole noudatettu.

Laitteen mukana toimitetaan pistoke ja virtajohto.



VAROITUS!

Virtajohto ei saa olla kosketuksessa kuvaan merkityn laitteen osan kanssa.



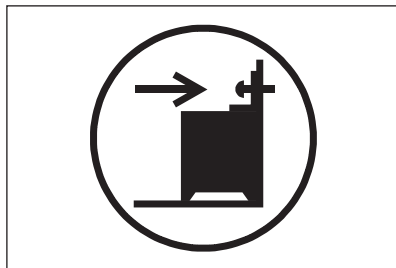
13.3 Kaatumiseste



HUOMIO!

Asenna kaatumiseste, jotta laite ei kaadu väärän kuormituksen seurauksena. Kaatumiseste toimii vain, kun laite on asetettu oikeaan kohtaan.

Laitteessa on kuvien mukaiset symbolit (mallikohtainen), joka muistuttaa kaatumisesteen asentamisesta.



Varmista, että asennat kaatumisesteen oikealle korkeudelle.

Katso lisätietoa laitteen asennuksesta erillisestä asennusoppaasta.



14. ENERGIATEHOKKUUS

14.1 Keittotason tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti

Mallin tunnus	QSI6141W QSI6141X
Keittotasotyppi	Keittotason sisäosa Vapaasti seisova liesi
Keittoalueiden määrä	4
Kuumennustekniikka	Induktio

Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemalla edessä	21,0 cm
	Vasemalla takana	21,0 cm
	Oikealla edessä	21,0 cm
	Oikealla takana	21,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemalla edessä	174,3 Wh/kg
	Vasemalla takana	165,3 Wh/kg
	Oikealla edessä	171,3 Wh/kg
	Oikealla takana	165,3 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)		169,1 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat.

Keittoalueeseen liittyvät energiamittaukset on merkitty rasteilla vastaaviin keittoalueisiin.

14.2 Keittotaso - Energiansäästö

Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.

- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.
- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

14.3 Uunien tuoteseloste ja -tiedot standardin EU 65-66/2014 mukaisesti

Tavarantoimittajan nimi	Husqvarna	
Mallin tunnus	QSI6141W QSI6141X	
Energialuokka	95,3	
Energiatehokkuusluokka	A	
Energiankulutus normaalikäytössä Ylä- ja alalämpö -toiminnoissa	0,95 kWh/ohjelma	
Energiankulutus normaalikäytössä Kiertoilma-toiminnoissa	0,82 kWh/ohjelma	
Uunien lukumäärä	1	
Lämmönlähde	Sähkö	
Tilavuus	73 l	
Uunityyppi	Uunin sisäosa Vapaasti seisova liesi	
Massa	QSI6141W	61.7 kg
	QSI6141X	61.6 kg

EN 60350-1 - Ruoanlaittoon tarkoitetut sähkötoimiset kodinkoneet - Osa 1: Tuotesarjat, uunit, höyryuunit ja grillit - Suorituskyvyn mittaustavat.

14.4 Uuni - Energiansäästö



Uunissa on joitakin toimintoja, joiden avulla voit säästää energiaa.

Yleisohjeita

Varmista, että uunin luukku on suljettu hyvin uunin ollessa toiminnassa. Älä avaa luukkuja liian usein kypsennyksen aikana. Pidä luukun tiiviste puhtaana ja varmista, että se on hyvin kiinni paikoillaan.

Käytä metallisia astioita energiatehokkuuden parantamiseksi.

Kun mahdollista, älä esikuumenna uunia ennen kuin asetat ruoka-ainekset uuniin.

Kun kypsennys kestää yli 30 minuuttia, laske uunin lämpötila minimiin 3 - 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä kypsennysajan pituudesta riippuen. Uunin jälkilämpö kypsentää ruokaa edelleen.

Lämmitä muita ruokia jälkilämpöä käyttäen.

Minimoi paistojen väliset tauot, kun valmistat kerralla useampia ruokia.

Puhallintoiminnon käyttäminen

Kun mahdollista, käytä uunitoimintoja puhaltimella energian säästämiseksi.



Ruokien lämpimänäpito

Valitse alhaisin mahdollisin lämpötila-asetus hyödyntääksesi jälkilämmön ja säilyttääksesi aterian lämpimänä.

Kosteaa kiertoilma

Toiminto säästää energiaa paistamisen aikana.

15. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut. Älä hävitä merkillä .

merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

www.husqvarna-electrolux.se/shop



867 363088-A-152020



 **Husqvarna**[®]