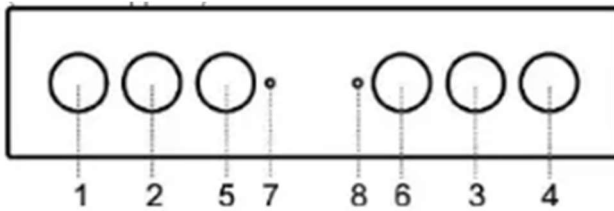


LIESI

Lieden ja uunin ohjauspaneeli



1. Keittoalueen säätönuppi, vasen etu
2. Keittoalueen säätönuppi, vasen taka
3. Keittoalueen säätönuppi, oikea taka
4. Keittoalueen säätönuppi, oikea etu
5. Kypsennysjärjestelmän valintanuppi
6. Uunin lämpötilan nuppi
7. Käytön merkkivalo (keltainen). Ilmaisee, että uuni tai jokin keittoalueista on käytössä.
8. Käytön merkkivalo (punainen). Lamppu palaa uunin lämmitessä ja sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.

Keittotaso

Keittotason jokaisen keittoalueen teho voidaan säätää tasoille 1-6 kääntämällä valitun keittoalueen säätönuppia.

Jälkilämmön merkkivalo palaa myös keittoalueen pois päältä kytkemisen jälkeen, kunnes keittoalue jäähtyy.

Älä käytä keraamista liettä tavaroiden säilytysalustana!

UUNI

Käyttö

1. Valitaksesi toiminnon, kierrä kypsennysjärjestelmän nuppia (5) halutun toiminnon kohdalle. Asetusta voi muuttaa myös uunin käytön aikana.
2. Aseta haluttu lämpötila uunin lämpötilan valitsimella (6), lämpötila-alue on 50-300°C. Valitsimen kiertäminen myötäpäivään nostaa lämpötilaa ja vastapäivään kiertäminen laskee lämpötilaa.
3. Uuni sammutetaan kääntämällä kypsennysjärjestelmän nuppi asentoon "0".

HUOM! Jos valitsinta käännetään väkisin 0-asennon yli, seurauksena on termostaatin vaurioituminen!

Toiminnot

	NOPEA ESILÄMMITYS Käytä tätä toimintoa, jos haluat lämmittää uunin mahdollisimman nopeasti haluamaasi lämpötilaan. Tämä toimintoa ei voi käyttää ruoanvalmistukseen. Kun uuni lämpenee haluttuun lämpötilaan, lämmitysprosessi on valmis. Ehdotettu lämpötila: 50°C-max.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS Uunin pohjassa ja katossa olevat lämpövastukset säteilevät lämpöä tasaisesti koko uuniin. Leivonnaisia tai lihaa voi paistaa/paahattaa ainoastaan yhdellä tasolla. Ehdotettu lämpötila: 200°C.
	YLÄLÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin katossa oleva lämpövastus säteilee lämpöä ruokaan: Käytä sitä astian yläpuoliseen ruskistukseen (loppuruskistus). Ehdotettu lämpötila: 180°C.

	ALALÄMPÖVASTUS Ainoastaan uunin pohjassa oleva lämpövastus säteilee lämpöä. Tätä lämpövastusta käytetään ruokalajien alapinnan ruskistamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUS SEKÄ PUHALLIN * Molemmat lämpövastukset ja puhallin toimivat. Puhallin mahdollistaa kuumen ilman tasaisen kierron uunissa. Sitä käytetään leivonnaisten paistoon, sulatukseen ja hedelmien ja kasvien kuivaamiseen. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	GRILLI Vain grillivastus, osa suuresta grillistä, toimii. Tätä järjestelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	SUURI GRILLI Ylälämpövastus ja grillivastus toimivat samanaikaisesti. Lämpö säteilee suoraan uunin kattoon asennetusta grillivastuksesta. Uunin toiminnan tehostamiseksi myös ylälämpövastus on päällä. Tätä yhdistelmää käytetään, kun halutaan tehdä pienehkö määrä lämpimiä voileipiä, paistaa makkaraa tai paahtaa leipää. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	GRILLI JAPUHALLIN Grillivastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Tätä yhdistelmää käytetään lihan grillaukseen sekä suurempien liha- tai kanapalojen paahtamiseen yhdellä paistotasolla. Sitä voidaan käyttää myös gratinointiin tai sillä voidaan ruskistaa ruokalajien pinta rapeaksi. Ehdotettu lämpötila: 170°C. Suurin sallittu lämpötila on: 230°C.
	YLÄLÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Ylälämpövastus ja tuuletin toimivat. Käytä tätä järjestelmää suurempien liha- ja siipikarjapalojen paistamiseen. Se soveltuu myös gratinoiduille ruokalajeille. Ehdotettu lämpötila: 170°C.
	INTENSIIVINEN PAISTAMINEN (ILMAFRITEERAUS) Tällä kypsennysmenetelmällä saat ruokaan rapean kuoren ilman lisättyä rasvaa. Tämä on terveellinen ja vähäkalorinen versio pikaruoan paistamisesta. Sopii pienemmille paistovalmiille liha-, kala-, vihannes- ja pakastetuotteille (ranskalaiset perunat, kananugetit). Ehdotettu lämpötila: 200-220°C.
	KUUMA ILMA * Pyöreä lämpövastus ja puhallin toimivat samanaikaisesti. Uunin takaseinään asennettu puhallin varmistaa, että kuuma ilma kiertää tasaisesti kypsennettävän ruoan ympärillä. Tilaa käytetään lihan kypsennykseen ja leivonnaisten paistamiseen useammalla tasolla samanaikaisesti. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	ALALÄMPÖVASTUS JA PUHALLIN Tämä toiminto on tarkoitettu sellaisten lehtitaikeinasta valmistettujen leivonnaisten paistamiseen, jotka eivät nouse paljon sekä hedelmien ja vihannesten säilöntään. Ehdotettu lämpötila: 180°C.
	PIZZA-JÄRJESTELMÄ Tämän ohjelman paistolämpötila on asetettu saavuttamaan vähintään 275°C. Ohjelma on suunniteltu erityisesti täydellisen pizzan, focaccian, flatbreadin ja vastaavien leivottujen herkkujen paistamiseen.
	PAKASTERUOAN PAISTAMINEN Tämä menetelmä mahdollistaa pakasteruokien paistamisen lyhyemmässä ajassa ilman esilämmitystä. Optimaalinen esipaistetuille pakastetuotteille (leipomotuotteet, croissantit, lasagne, ranskalaiset perunat, kananugetit), lihalle ja vihanneksille. Ehdotettu lämpötila: 190-200°C.
	SULATUS Ilma kiertää uunissa, mutta lämpövastukset eivät ole päällä. Vain puhallinta käytetään. Toimintoa käytetään pakastetun ruoan hitaaseen sulattamiseen. Ehdotettu lämpötila: 0°C.
	AQUA CLEAN Ainoastaan alalämpövastus on toiminnassa. Tämän toiminnon avulla voit poistaa tahrat ja ruoanjäämät uunista. Ohjelman kesto on 30 minuuttia. Ehdotettu lämpötila: 70°C.