

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Silloin voit käyttää lietesä kaikkia teknisiä etuja hyväksesi.

Se sisältää tärkeitä turvallisuustietoja. Opit tuntemaan uuden lietesä yksittäiset osat. Näytämme sinulle askel askeleelta kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

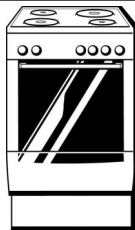
Taulukoista löydät monille käyttökelpoisille ruokalajeille säätöarvot ja paistokorkeudet. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos joskus esiintyy häiriöitä - tästä löydät tietoja siitä, kuinka itse voit korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään nopeasti tarvitsemasi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Käyttöohje



HSN 121020 S

HSN 121021 V

fi

9000 102 879

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	4
Turvallisuusohjeet	4
Vahinkojen syyt	5
Sijoitus ja liitäntä	7
Asentajalle	7
Lieden asetus vaakasuoraan	7
Uusi lietesäiliö	8
Luukun varmistus	9
Keittotaso	10
Uuni	11
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Uunin kuumentaminen	14
Keittoalueiden lämmitys	14
Varusteiden esipuhdistus	14
Keittotason säätö	15
Toimi näin	15
Uunin säätö	16
Toimi näin	16
Hoito ja puhdistus	17
Puhdistusaine	17
Kevyttä puhdistamista varten	18
Lasipintojen irrottaminen	18
Huomautuksia	21

Sisällysluettelo

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	22
Uunikattoon asennetun uunilampun vaihto	22
Uunintiivisteiden vaihto	23
Huoltopalvelu	23
Taulukot ja vihjeet	24
Leivonnaiset	24
Vihjeitä paistamiseen	26
Liha, linnut, kala	27
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	30
Laatikot, gratiinit, voileivät	31
Valmiit raakapakasteet	32
Umpioiminen	32
Sähkönsäästövihjeitä	34
Akryyliamidi elintarvikkeissa	35
Testatut ruoat	36

Mitä on otettava huomioon

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

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

Kuljetusvahingot

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

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

Turvallisuusohjeet

Kuumat pinnat



Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä laitetta ainoastaan ruoan valmistamiseen.

Älä kosketa kuumia keittoalueita, uunin sisäpintoja ja lämmityselementtejä. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteelta.

Avaa uunin ovi varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Palovaara!

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle. Myös alue keittoalueen ympärillä voi lämmetä. Palovaara!

Älä litistä sähkölaitteiden liitäntäjohtoa kuuman uuninluukun väliin tai vedä sitä kuumien keittoalueiden yli. Johdon eristys voi sulaa. Oikosulun vaara!

Ylikuumentunut öljy ja rasva



Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!

Älä kuumenna rasvaa tai öljyä ilman valvontaa. Jos öljy syttyy palamaan, älä sammuta sitä vedellä. Peitä astia heti kannella tai lautasella. Sammuta keittoalue. Anna astian jäähtyä keittoalueella.

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

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

Jos laite on rikki, sammuta sulake sulakerasiassa. Soita asiakaspalveluun.

Vahinkojen syyt

Vahingot keittotasolla

Ota huomioon, että esim. leikkivät lapset eivät kytke keittoalueita päälle koristesuojien ollessa paikoillaan.

Pidä keittoalueet kuivina. Suolavesi tai kosteat kattilan pohjat vaurioittavat niitä.

Poista ylikiehunut ruoka heti. Käytä korkeita kattiloita runsasnesteisille ruoille. Silloin ne eivät kiehu yli.

Älä käytä keittoalueita ilman kattilaa. Älä käytä kattiloita, joiden pohja on epätasainen. Keittoalueet eivät anna tarpeeksi lämpöä. ne hehkuvat punaisina.

Älä peitä keittotasoa liedien suojakalvolla. Siitä voi aiheutua vahinkoja.

Keittoalueiden välinen alue kuumenee, kun keittoalueet ovat pitempään päällä. Siihen on tekninen selitys.

Vahingot uunissa

Älä työnnä uunin pohjalle leivinpeltiä. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Älä laita astioita uunin pohjalle. Siitä muodostuu liikakuumenemista. Kypsymis- ja paistajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Emali vaurioituu.

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

Älä aseta mitään tai istahda avoimen uuninluukun päälle.

Vahingot jalustalaatikossa

Älä laita mitään kuumia esineitä jalustalaatikkoon. Ne voivat vaurioitua.

Vahingot viereisten kalusteiden etuosissa

Anna uunin jäähtyä vain luukun ollessa kiinni. Vaikka uuninluukku on vain vähän raollaan, lähellä olevien kalusteiden etuosat voivat vaurioitua ajan mukaan.

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

Sijoitus ja liitäntä

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuuvaatimukset laukeavat vahinkojen yhteydessä.

Asentajalle

Turvallisuusmääräykset

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

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

Pistokkeella varustettu laite tulee liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimeen pistorasiaan.

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

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

Lieden asetus vaakasuoraan

Aseta liesi aina suoraan lattialle.

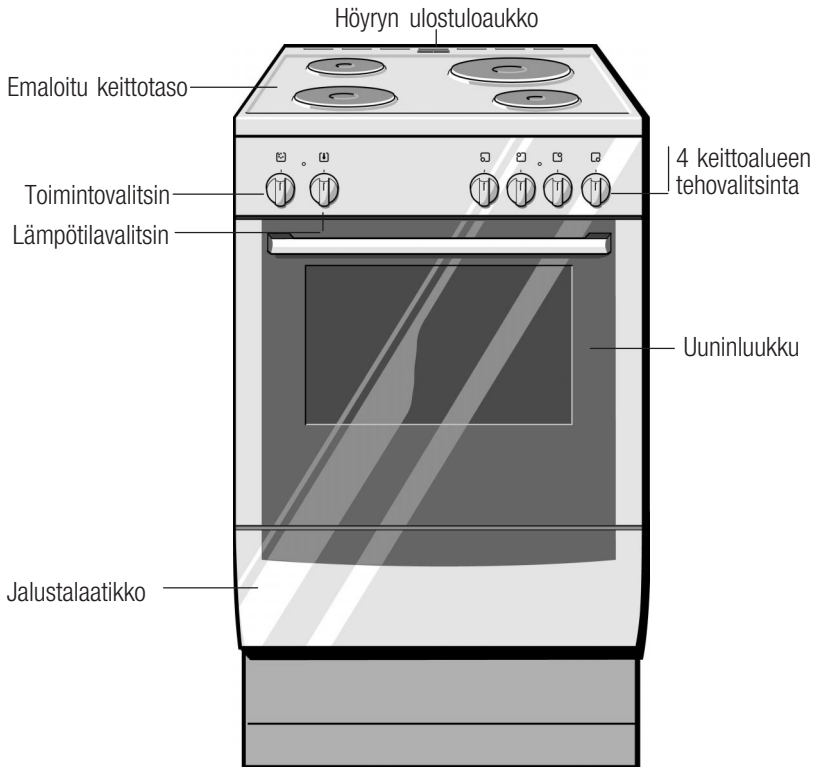
Liedessä on jalat, joiden korkeutta voidaan säätää. Siten voit nostaa jalustan korkeutta noin 15 mm.

Noudata erityisiä asennusohjeita.

Seinäkiinnitys

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

Uusi lietes

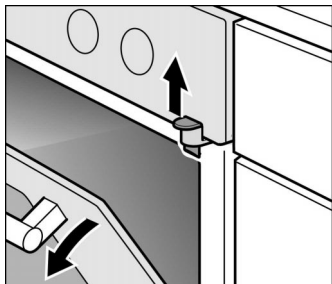


Luukun varmistus

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

Paina lukkoa ylöspäin.

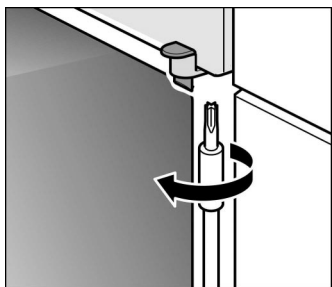
Avaa uuninluukku



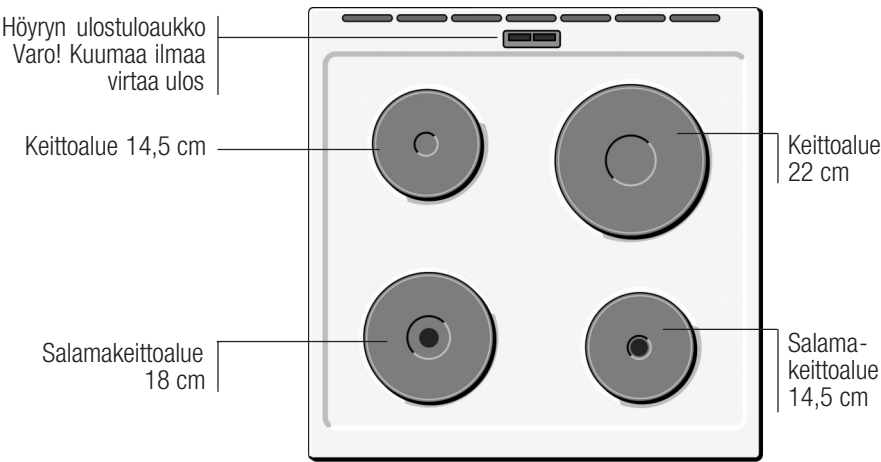
Poista luukun varmistus

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

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



Keittotaso

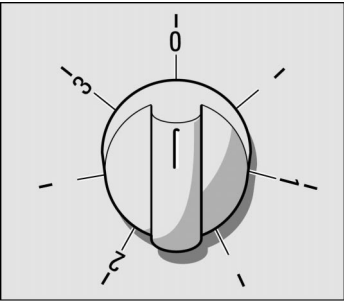


Salamakeittoalue, jossa on punainen piste

Saavutat suurimmalla säädöllä tarvittavan lämpötilan erittäin nopeasti.

Keittoalueen tehovalitsin

Säädä keittoalueen tehovalitsimilla yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho.

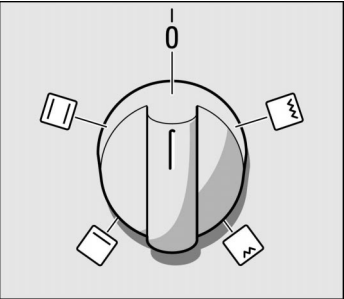


Asennot	
0	Päältä
tehoalue ½	pienin teho
tehoalue 3	suurin teho

Voit kääntää keittoalueen tehovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Uuni

Toimintovalitsin

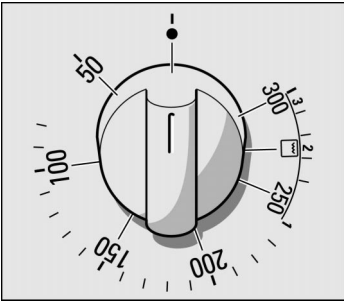


Säädä toimintovalitsimella uunin lämmitystapa. Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Asennot	
0	Päältä
 ylä-/alalämpö	paistamiseen yhdellä tasolla
 alalämpö	jälkipaistamiseen tai – ruskistamiseen ja umpioimiseen
 grillaus, pienet määrät	pienen määrien grillaukseen
 grillaus, suuret määrät	useampien pihvien, makkaroiden, kalojen ja paahtoleipien grillaukseen

Kun teet säätöjä, lamppu uunissa kytkeytyy päälle.

Lämpötilavalitsin

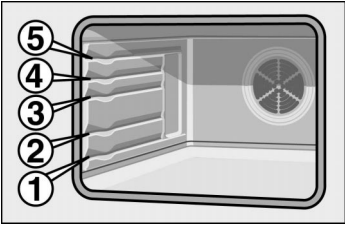


Lämpötilavalitsimella säädät lämpötilan tai grillau스테hon. Käännä lämpötilavalitsinta vain oikealle.

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

Merkkivalo lämpötilavalitsimen yläpuolella palaa, kun uuni lämpenee. Kuumenemistauoilla se sammuu. Grillauksessa lamppu ei pala.

Uuni

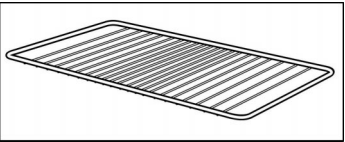


Varusteet voidaan työntää uuniin 5 eri korkeudelle.

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

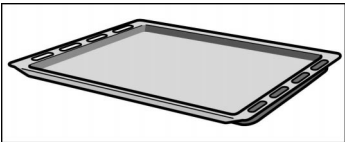
Varusteet

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



Ritilä

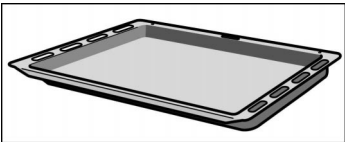
astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.



Emaloitu leivinpelti HEZ 331000

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



Uunipannu HEZ 332000

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

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet*

Ritilä HEZ334001	astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Asetusritilä HEZ324000	grilliruoille. Aseta ritilä aina uunipannuun. Valuva rasva ja lihaneste valuu uunipannuun.
Uunipannu HEZ332010 tarttumattomalla pinnalla	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat helpommin uunipannusta.
Grillipelti HEZ325000	Grillaukseen ritilän sijasta tai roiskesuojaksi uuniin.
Emaloitu leivinpelti HEZ331010 tarttumattomalla pinnalla	Kakut ja pikkuleivät irtoavat helpommin leivinpelistä.

Lisävarusteet*

Pizzapelti HEZ317000	Pizzoille, pakasteille ja suurille kakuille.
Lasipannu HEZ336000	Syvä lasinen leivinpelti, jota voidaan käyttää tarjoiluastiana.
Lasinen paistoastia HMZ21GB	Pataruolle ja laatikoille, jotka valmistetaan uunissa.
Metallinen paistoastia HEZ6000	Paistoastia on emaloitu ulkopuolelta ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
XXL-paistoastia HEZ390800	suurille määrille kuten esim. useammille kaloille. Paistoastian ulkopinta on graniittimateriaalia ja siinä on uuninkestävä lasikansi. Lasikantta voidaan käyttää myös gratinivuokana.
Valumisvarma kakkuvuoka HEZ6001	Erittäin mehukkaille kakuille. Erikoislevä reuna estää ylivalumisen ja uuni pysyy puhtaana. Kakkuvuoka on sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
Leipomiskivi HEZ327000	Leipomiskivi sopii erinomaisesti leivän, sämpylöiden ja pizzan valmistukseen, joiden pohjan tulee olla rapea. Leipomiskivi on aina esilämmitettävä suositeltuun lämpötilaan.
Ammattimainen pannu ja ritilä HEZ333000	suurten määrien valmistukseen.
Ammattimaisen pannun kansi HEZ333001	tekee ammattimaisesta pannusta ammattimaisen paistoastian.
Profivedin Plus HEZ333102	suuren määrän valmistukseen. Täydellinen varuste koostuu syvästä pannusta, matalasta pannusta, asetusritilästä, päälleasetusritilästä ja teleskooppivetimestä. Päälleasetetulla ritilällä voit grillata erinomaisesti.
Ammattimaisen pannun kansi HEZ333101	tekee ammattimaisesta pannusta ammattimaisen paistoastian.
Suojaritilä	Suojaritilä kiinnitetään uuninluukkuun. Se estää pieniä lapsia koskemasta kuumaan uuninluukkuun. Suojaritilä voidaan tilata numerolla 361 480 tehtaan asiakaspalvelusta.

* Laajan määrän tarjouksia liettäsi varten löydät esitteistämme tai internetistä. Lisävarusteita voit ostaa erikoisliikkeestä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

Uunin kuumentaminen

Toimi näin:

Uutuuden hajun poistamiseksi, kuumenna tyhjää, suljettua uunia.

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

Toimintovalitsin kytkeytyy 60 minuutin kuluttua pois päältä.

Keittoalueiden lämmitys

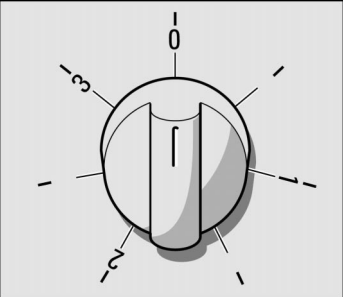
Kuumenna keittoalueita toinen toisensa jälkeen ilman kattilaa kolme minuuttia suurimmalla tehoalueella. Siten poistat uutuuden hajun.

Varusteiden esipuhdistus

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

Keittotason säätö

Toimi näin



Säädä keittoalueen tehovalitsimilla keittoalueiden lämmitysteho.

0 = keittoalue päältä

1/2 = pienin tehoalue

3 = suurin tehoalue

Lämmitys	1/2 tai 1	aina määrän mukaan
Ruoan valmistus keittotasolla	3	Kiehaus
	1	Kypsennys / tarvittaessa suurempi tai pienempi
Paistaminen	3	Rasvan kuumennus / ruskitus
	2	Paistaminen

Huomautus

Kun säädät yhtä keittoaluetta, merkkivalo palaa.

Voit kääntää keittoalueen tehovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Uunin säätö

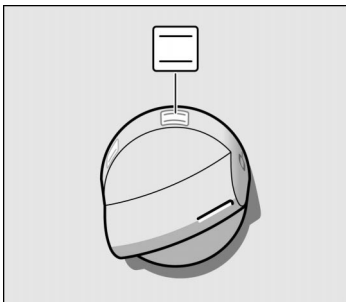
Uunin säätö tapahtuu helposti toimintovalitsimella ja lämpötilavalitsimella.

Luvusta Taulukoita ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan.

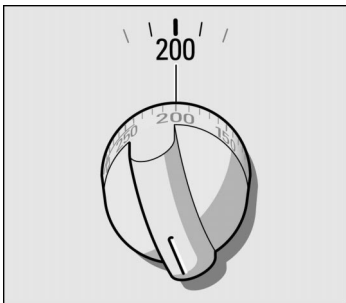
Toimi näin

Esimerkki:

ylä- ja alalämpö , 200 °C



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.

Sammuttaminen

Kun ruoka on valmista, kytket toimintovalitsimen pois päältä.

Säädön muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa lämpötilaa tai grillitehoa.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Puhdistusaine

Laite ulkoa	Pesuvesi, kuivaa pehmeällä rätillä.
Emaloitu keittotaso	Kuumavesi ja pesuaine. Kuivaa pehmeällä rätillä.
Keittolevyt	hankausaine, esim. Vim, ATA tai puhdistussieni. Kuumenna keittolevyjä sen jälkeen nopeasti, jotta ne kuivuvat. Kosteat jäljet ruostuvat ajan myötä. Levitä lopuksi hoitoainetta päälle. Pyyhi ylikiehunut ruoka heti pois.
Keittolevyn renkaat	Poista kelta-sinisenä hohtavat värjäntymiset keittolevyn renkaissa "Stahl-Fixillä" tai "Sidel-teräksen hoitoaineella". Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita.
Uuni	Kuuma pesuvesi tai etikkavesi. Pinttynyt lika: Uunipuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa.
Suojus uunin lampussa	Kuuma pesuvesi
Tiiviste	Kuuma pesuvesi
Luukun pinnat	Lasinpuhdistusaine
Luukun varmistus	Kuuma pesuvesi
Jalustalaatikko	Kuuma pesuvesi
Varusteet	Upota kuumaan pesuveteen. Puhdista harjalla tai pesusienellä.

Kevyttä puhdistamista varten

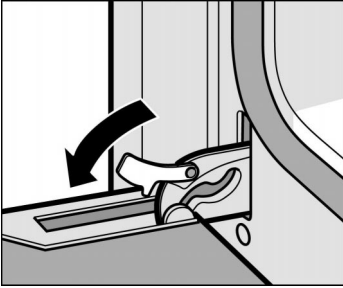
Uunilampun päällekytkentä

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

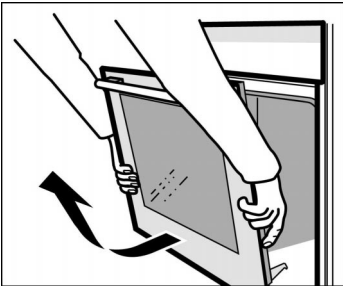
Aseta toimintovalitsin kohtaan .

Uuninluukun irrottaminen

Uuninluukun irrottaminen on helppoa.



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



3. Laita uuninluukku vinoon.
Tartu molemmiin käsin vasemmalle ja oikealle.
Sulje luukku vähän ja vedä se irti.

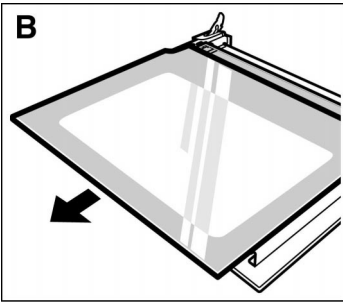
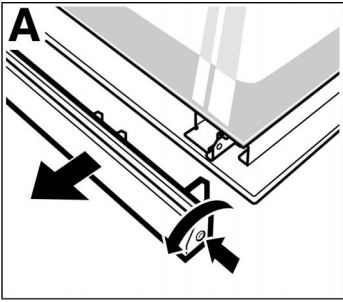
Asenna uuninluukku puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.

Lasipintojen irrottaminen

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistusta helpottaaksesi.

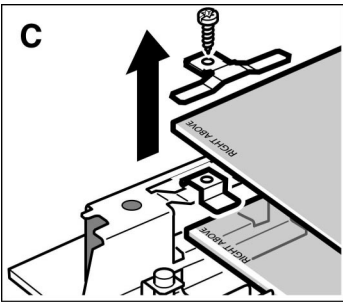
Ota huomioon sisäpintoja irrottaessasi, että asennat ne taas paikalleen samassa järjestyksessä. Seuraa numeroita, jotka ovat lasipinnoissa.

Irrotus



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

3. Nosta ylälasia ja vedä se ulos. (kuva B)

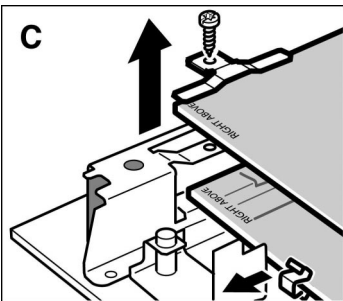


Kohta 4. ja 5. aina laitetyypin mukaan

4. Kierrä suuret hakaset vasemmalla ja oikealla auki ja poista ne. (kuva C) Ota keskimmäinen lasi irti.
5. Poista alalasin pienet hakaset ja ota lasi vinottain ylöspäin irti. (kuva C)

Puhdista lasipinnat lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä rätillä.

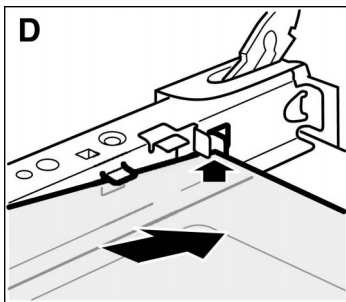
tai



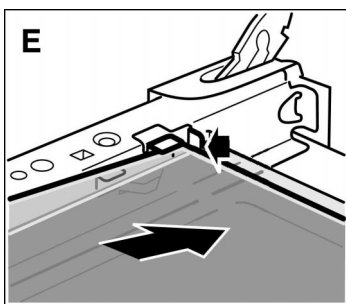
4. Kierrä suuret hakaset vasemmalla ja oikealla auki ja poista ne. (kuva C) Ota keskimmäinen lasi irti.
5. Poista alalasin pienet hakaset ja ota lasi vinottain ylöspäin irti. (kuva C)

Asennus

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

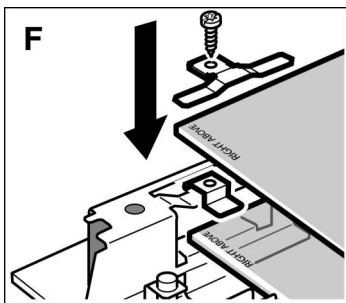


1. Työnnä alalasia vinottain taaksepäin sisään. (kuva D)
2. Laita pienet hakaset vasemmalla ja oikealla alalasille.

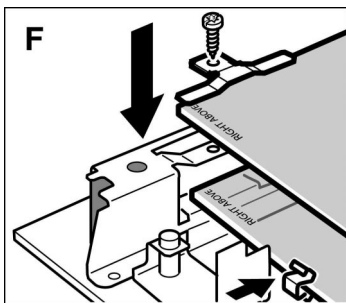


3. Työnnä keskimäinen lasi paikalleen. (kuva E)

Kohta 4. ja 5. aina laitetyypin mukaan



4. Laita pienet hakaset vasemmalla ja oikealla alalasille. (kuva F)
5. Laita suuret hakaset pienten hakasten päälle, kohdista ja ruuvaa kiinni. (kuva F)



tai

4. Pistä pienet hakaset taas alalasiin kiinni. (kuva F)
5. Laita suuret hakaset paikalleen ja ruuvaa kiinni. (kuva F)

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

7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

8. Asenna uuninluukku taas paikalleen.

Käytä uunia vasta sitten kun lasipinnat on asiallisesti asennettu paikoilleen.

Huomautuksia

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

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

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laitte ei toimi.	Sulake on rikki.	Tarkista, onko lieden sulake kunnossa.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

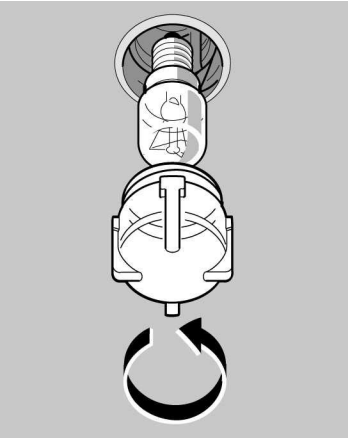
Jos laitettasi korjataan epäasianmukaisesti, se saattaa johtaa huomattaviin vaaratilanteisiin.

Uunikattoon asennetun uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä lamppeja 25 wattia, saat asiakaspalvelulta tai ammattiliikkeistä. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero. Käytä yksinomaan näitä lamppeja.

Toimi näin

- 1 Kytke sulakerasiassa oleva uunin sulake pois päältä.
- 2 Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ruuvaa uunin sisätilassa oleva lamppusuoja vastapäivään irti.
4. Vaihda lamppu samantyyppiseen lamppuun.
5. Ruuvaa lamppusuoja takaisin paikalleen.
6. Poista keittiöpyyhe ja kytke sulake päälle.



Lampun suojuksen vaihto

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

Uunintiivisteiden vaihto

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

Huoltopalvelu

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

E-numero ja FD-numero

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

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

Huoltopalvelu 📞

Taulukot ja vihjeet

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

Leivonnaiset

Uunivuoat	Metalliset tummat uunivuoat sopivat parhaiten. Laita kakkuvuoka ritalälle.
Taulukot	Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Siten säästät sähköä. Jos esilämmität, mainitut paistoajat lyhenevät 5 - 10 minuuttia. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Yritä ensin pienemmällä arvolla. Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Tarvittaessa voit säätää seuraavalla kerralla suuremmalle arvolle. Lisätietoja löydät kohdasta “Leipomisvihjeitä” taulukkojen liitteenä.

Vuokakakut	Vuoat ritalällä	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Kuivakakku yksinkert	Pyöreä-/rengas-/ laatikkovuoka	2		170-190	50-60
Kuivakakku hieno (esim. hiekkakakku)	Pyöreä-/rengas-/ laatikkovuoka	2		150-170	60-70
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35

Vuokakakut	Vuoat ritilällä	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Piirakkavuoka	2		150-170	20-30
Kääretorttu	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkapiir., murotaikinaa*	Tumma irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Hedelmäkakku, leivinjauheella kohotettu	Irtopohja-/pyöreävuoka	2		160-180	50-60
Pikantit paistokset* (esim. ruokapiirakka/ sipulikakku)	Irtopohjavuoka	1		180-200	50-60

* Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

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

Leipä ja sämpylät		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hiivaleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300 200	8 35-45

Leipä ja sämpylät		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300 200	8 40-50
Sämpylät esim. pullat (esilämmitys)	Pelti	3		190-210	15-20
* Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.					

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pikkuleivät	Pelti	3		150-170	10-20
Marengit	Pelti	3		80-100	90-180
Tuulihatut	Pelti	2		200-220	30-40
Makroonit	Pelti	3		100-120	30-40
Voitaikina	Pelti	3		200-220	20-30

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Vertaa vastaavaan leivonnaiseen taulukossa.
Näin varmistat, onko taikinakakku kypsä.	Pistä noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun kypsymisajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ruokaohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuoa reunoja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakusta tulee päältä liian tumma.	Työnnä se syvemmälle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pitempään.
Kakku on liian kuiva.	Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiseen kakkuun. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.

Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, vesijuovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista alhaisemmalla lämpötilalla vähän kauemmin. Kakut, joissa on mehukas päällyste: Esipaista pohja. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse vähän alhaisempi lämpötila, silloin ruskistuminen on tasaisempaa. Reunojen ylimenevä leivinpaperi voi myös vaikuttaa ilmankiertoon. Leikkaa leivinpaperi pellin kokoa vastaavaksi.
Hedelmäkakku on liian vaalea alapuolelta. Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistettaessa voi muodostua vesihöyryä. Se haihtuu laitteesta riippuen uuninluukusta tai keittotason höyryn ulostuloaukosta. Vesihöyry voi jäädä laitteeseen tai vieressä oleviin kalusteisiin ja valua kondenssivetenä alas. Se on fyysikaalinen ilmiö.

Liha, linnut, kala

Astiat

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

Laita astia aina keskelle ritilää.

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

Ohjeita paistamiseen

Lihan laji ja laatu vaikuttavat paistotulokseen.

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

Painoiset lihapalat on syytä kääntää kun puolet ajasta on kulunut.

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

Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

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

Käännä grillipalat kun kaksi kolmasosaa mainitusta ajasta on kulunut.

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

Liha

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

Liha	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Naudanpatapaisti (esim. etuselkä)	1 kg	suljettu	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Naudan sisäfilee	1 kg	avoin	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Paahtopaisti, punertava*	1 kg	avoin	2		210-230	60
Pihvi, kypsä		Ritilä***	5		3****	20
Pihvi, punertava		Ritilä***	5		3****	15
Sianliha ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1 kg	avoin	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	130
	2 kg		2		190-210	150
Sianliha kamaralla** (esim. lapa, potka)	1 kg	suljettu	2		210-230	130
	1,5 kg		2		200-220	160
	2 kg		2		190-210	180
Kassler luineen	1 kg	suljettu	2		210-230	70

Liha	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Lihamureke	750 g	avoin	2		200-220	70
Nakit	n. 750 g	Ritilä***	4		3	15
Vasikanpaisti	1 kg	avoin	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lampaanliha ilman luita	1,5 kg	avoin	2		170-190	120

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

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

*** Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

**** Esilämmitä grilli noin 3 minuuttia.

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Painotiedot taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmistusta lintua.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu uuniin korkeudelle 1.

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

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

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Broilerinpuolikkaat 1-4 kpl	jok. 400 g	Ritilä	2		210-230	50-60
Broileri, paloitetuna	jok. 250 g	Ritilä	2		210-230	30-40
Broileri, kokon. 1-4 kpl	jok. 1 kg	Ritilä	2		210-230	60-80
Ankka	1,7 kg	Ritilä	2		200-220	90-100

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hanhi	3 kg	Ritilä	2		190-210	100-120
Minikalkkuna	3 kg	Ritilä	2		200-220	80-100
2 kalkkunankoipea	jok. 800 g	Ritilä	2		200-220	100-120

Kala Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Kala	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Kala, grillattu kala, paistettu	à 300 g	Ritilä*	3		2	20-25
	1 kg		2		190-210	45-50
	1,5 kg		2		180-200	50-60
Kala viipaleina, esim. pihvit	jok. 300 g	Ritilä*	4		2	20-25

* Työnä uunipannu korkeudelle 1.

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse ohje, joka on toiseksi alhaisin verrattuna painoon ja pidennä aikaa.
Kuinka tiedät, että paisti on valmista?	Käytä paistomittaria (saatavana erikoisliikkeestä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoittain palanut.	Tarkasta työntökorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla isompi paistoastia tai lisää vähemmän nestettä.
Pastia valellessa muodostuu vesihöyryä.	Se on fysikaalinen ilmiö ja normaalia. Suurin osa vesihöyrystä haihtuu ulostuloaukon kautta. Se voi jäädä lieteen tai vieressä oleviin kalusteisiin ja valua kondenssivetenä alas.

Laatikot, gratiinit, voileivät

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji		Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, Grilli	Kesto minuuttia
Makeat laatikot (esim. rahka-hedelmäpaistos)		Vuoka	2		180-200	40-50
Laatikot kypsistä aineksista (esim. makaronilaatikko)		Vuoka	3		210-230	30-40
Laatikot raaoista aineksista* (esim. perunagratiini)		Vuoka	2		160-180	50-60
Paahtoleipä	4 kpl	Ritilä	5		3	6-7
	12 kpl		5		3	4-5
Leivän kuorutus	4 kpl	Ritilä**	4		3	7-10
	12 kpl		4		3	5-8

* Paistoksen korkeus ei saa olla yli 2 cm.

** Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1.

Valmiit raakapakasteet

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Piirakka hedelmätäytteellä*	Uunipannu	3		200-220	30-40
Ranskanperunat*	Uunipannu	3		210-230	25-30
Pizza*	Ritilä	2		200-220	15-20
Pizza-patonki*	Ritilä	3		200-220	20-25

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

Huomautus

Uunipannu voi muuttaa muotoaan pakasteita paistettaessa. Syynä tähän ovat suuret lämpötilavaihtelut varusteen pinnalla. Varuste palautuu entiseen muotoonsa jo paistamisen aikana.

Umpioiminen

Valmistelut

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

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja kunnossa.

Umpioi vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.

Pese ne kunnolla.

Laita hedelmät tai vihannekset lasipurkkeihin.

Pyyhi purkin reunat, niin että ne ovat puhtaat.

Laita joka purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

Sulje purkit hakasilla.

Laita korkeintaan kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukot

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

Toimi näin

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

Hedelmien umpioiminen

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

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

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

Vihannesten umpioiminen

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

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

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

Purkkien poisottaminen

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

Sähkönsäästövihtejä

uunissa

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

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

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

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

keittotasolla

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

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

Laita kattilan päälle aina sopivan kokoinen kansi.

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

Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.

Käytä jälkilämpöä hyväksesi. Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä keittoalueen päältä jo 5 - 10 minuuttia ennen kypsymisajan loppumista.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Alan ammattilaiset keskustelevat nykyään akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämänhetkisten tutkimustulosten pohjalta olemme keränneet seuraavat tiedot sinulle.

Mitä ruokia se koskee?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkia korkeilla lämpötiloilla valmistettavissa vilja- ja perunavalmisteissa, kuten esim. perunalastut, ranskalaiset perunat, paahtoleipä, sämpylät, leipä, muortaikina-leivonnaiset (keksit, piparit).

Vihjeitä ruokien vähäakryyliamidiseen valmistukseen

Yleistä	Pidä kypsymisajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia. Käytä paistamiseen ja friteeraukseen mahdollisimman tuoreita perunoita. Niissä ei saa olla vihreitä tai itäneitä kohtia. Älä säilytä perunoita alle 8 °C.
Leipominen	ylä-/alalämmöllä maks. 200 °C, 3D-kuumailmalla maks.180 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Pikkuleivät	ylä-/alalämmöllä maks. 190 °C, 3D-kuumailmalla maks. 170 °C.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä ne tasaisesti, ei päällekkäin pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jottei ranskalaiset perunat kuivu.
Paistaminen pannulla	Valmista paistettuja perunoita keitetyistä perunoista. Käytä margariiniä öljyn sijasta raakoihin perunoihin. Pannun pintalämpötilna tarkastamiseen voidaan käyttää apuna pintalämpömittaria (esim. tilausno. 0900.0519 valmistajalta Testo). Kuumenna paistinpannu suurimmalla tehoalueella. Jos pannu saavuttanut 150 °C, kytke takaisin halutulle kypsennysteholle.

Vihjeitä ruokien vähäkryyliamidiseen valmistukseen	
Friteeraaminen	Rasva ei saa yli 175 °C kuumaa. Tarkasta lämpötila rasvalämpömittarilla. Suhde rasvan ja ruoan välillä tulisi olla 1:10 - maks. 1:15, esim. 100 g ranskalaisia perunoita 1,5 litraan öljyä. Huuhtelee tuoreita perunoita ennen friteerausta hetki vedellä.

Testatut ruoat

	Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan
Leipominen	Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet ja ohjeet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuuteissa
Pursotinpikkuleivät	Emalipelti	2		150-170	20-30
Pikkuleivät 20 kpl	Emalipelti	3		160-180	20-30
Täytekakkupohja	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	Emalipelti	3		170-190	40-50
Omenapiirakka	Uunipannu + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm*	1		200-220	70-80

* Aseta leivonnaiset vastakkain uunipannu.

Grillaus	Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.
----------	--

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuuttia
Paahtoleivän paahtaminen (10 min. esilämmitys)	Ritilä	5		3	1-2
Hampurilainen 12 kpl*	Ritilä	4		3	25-30

* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1.