

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen,

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

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

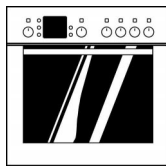
Taulukoista löydät monille käyttökelpoisille ruokalajeille säätöarvot ja paistokorkeudet. Kaikki on testattu kokeiteissä.

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



HEN 2302.0 S

fi

5650 038 857

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	4
Ennen asennusta	4
Turvallisuusohjeet	4
Vahinkojen syyt	5
Uusi uunisi	6
Ohjauspaneeli	6
Toimintovalitsin	6
Lämpötilavalitsin	7
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue	7
Keittoalueen tehovalitsin	8
Uunitoiminnot	8
Uuni ja varusteet	10
Luukunvarmistus	14
Jäähdytyspuhallin	14
Ennen ensimmäistä käyttöä	14
Uunin kuumentaminen	15
Varusteiden esipuhdistus	15
Keittotason säätö	15
Uunin säätö	16
Toimi näin	16
Uunin kytketyminen automaattisesti pois päältä ..	17
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	18
Pikalämmitys	19
Kellonaika	20
Hälytin	21
Perusasetukset	22

Sisällysluettelo

Perusasetusten muuttaminen	23
Lapsilukko	24
Hoito ja puhdistus	24
Laitteen ulkopuoli	24
Uuni	25
Lasipintojen puhdistus	28
Ristikon puhdistaminen	30
Tiiviste	30
Keittotaso	30
Varusteet	30
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	31
Uunilampun vaihto	31
Huoltopalvelu	32
Pakkaus ja vanha laite	32
Taulukot ja vihjeet	33
Leivonnaiset	33
Vihjeitä paistamiseen	36
Liha, linnut, kala	37
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	40
Laatikot, gratiinit, paahtoleivät	40
Valmiit raakapakasteet	41
Sulattaminen	42
Kuivaaminen	42
Umpioiminen	43
Vihjeitä sähkönsäästöstä	45
Akryyliamidi elintarvikkeissa	45
Testatut ruoat	47

Mitä on otettava huomioon

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi. Vasta sitten osaat käyttää liettäsi turvallisesti ja oikein.

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolellisesti. Jos annat laitteen edelleen, muista liittää ohjeet mukaan.

Ennen asennusta

Kuljetusvahingot

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

Sähköliitäntä

Lieden liittäminen on sallittu ainoastaan toimiluvalliselle sähköasentajalle. Väärästä liittämisestä johtuvia vaurioita ei takuu korvaa.

Turvallisuusohjeet

Kuuma uuni



Tämä laite on tarkoitettu yksinomaan kotikäyttöön. Käytä liettä yksinomaan ruoan valmistukseen.

Avaa uunin ovi varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Älä kosketa kuumia uunin sisäpintoja ja lämmityselementtejä. Palovamman vaara! Pidä lapset poissa laitteen luota.

Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Palovaara!

Älä litistä sähkölaitteiden liitäntäjohtoa kuuman uuninluukun väliin. Johdon eristys voi sulaa. Oikosulun vaara!

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Korjaustöiden suorittaminen on sallittua vain meidän kouluttamallemme huoltopalvelun teknikolle.

Kun laite on viallinen, kytke lieden sulake pois päältä sulakekotelossa.

Ota yhteys huoltopalveluun.

Vahinkojen syyt

Leivinpelti, alumiinifolio tai astia uunin pohjalla

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 vahingoittuu.

Vettä uunissa

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Emali voi vahingoittua.

Hedelmämehu

Älä täytä peltiä reunoja myöten erittäin mehukkaita hedelmäkakkuja leipoessasi. Hedelmämehu, jota tippuu leivinpelliltä, tekee tahroja, joita ei enää voida poistaa.

Käytä mieluummin syvempää uunipannua.

AJäähtyminen uuninluukun ollessa auki

Anna uunin jäähtyä sen ollessa kiinni. Varo, etteim itään jää uuninluukun väliin puristuksiin. Vaikka avaat uuninluukkuja vain pienen raon leveydeltä, lähellä olevat kalusteiden etupinnat voivat vahingoittua ajan myötä.

Erittäin likainen uunin tiiviste

Jos uunin tiiviste on erittäin likainen, uuninluukku ei sulkeudu kunnolla käytössä. Lähellä olevat kalusteiden etupinnat voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.

Uuninluukku istumapintana

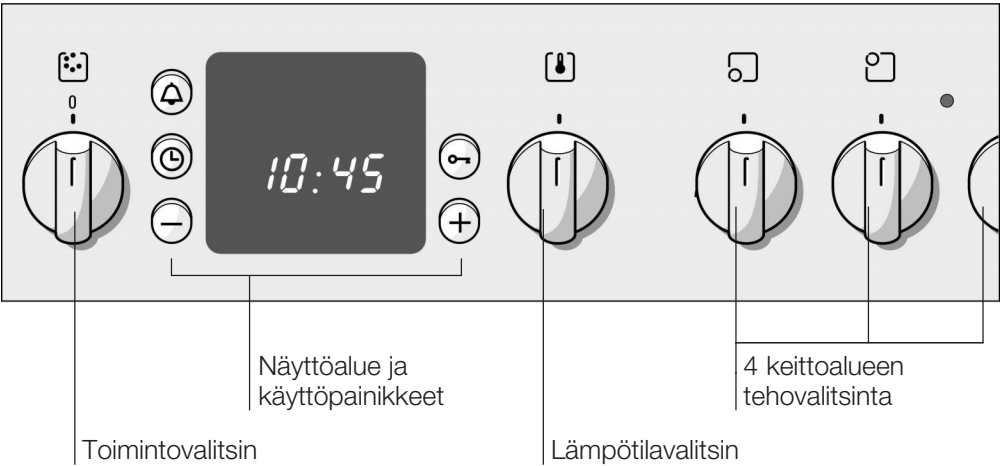
Älä koskaan istuudu avoimelle uuninluukulle.

Uusi uunisi

Tässä opit tuntemaan uuden laitteesi. Kerromme sinulle ohjauspaneelista ja sen kytkimistä ja näytöistä. Saat tietoja uunitoiminnoista ja ohessaolevista varusteista.

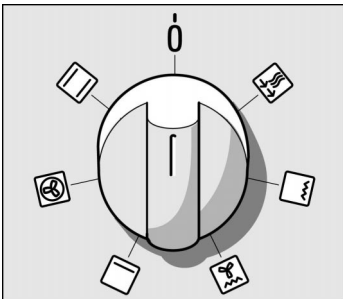
Ohjauspaneeli

Erikoistoiminnot laitetyypistä riippuen.



Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunin uunitoiminnon.



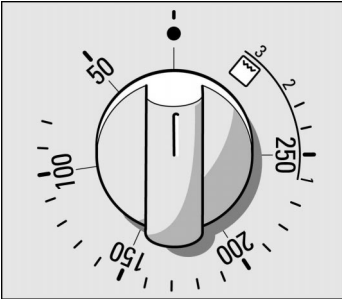
Asennot

	Ylä- ja alalämpö
	3 D-kiertoilma*
	Alalämpö
	Kiertoilmagrillaus
	Grillaus
	Pikalämmitys

*Lämmitystapa, jonka avulla määriteltiin energiatehokkuusluokka EN50304 mukaan.

Kun säädät toimintovalitsimella toimintoja, uunin lamppu syttyy päälle.

Lämpötilavalitsin



Valitse lämpötilavalitsimella lämpötila tai grillausteho.

Lämpötila

50 - 270	Lämpötila-alue °C
----------	-------------------

Grilli ☑

1	Grilli pienellä teholla
2	Grilli keskiteholla
3	Grilli täydellä teholla

Lämpötilan symboli palaa näytössä, kun uuni lämpenee. Lämpenemistauoilla se sammuu. Grillatessa symboli ei pala.

Grillaustehot

Grillatessa ☑ säädä grilliteho lämpötilavalitsimella.

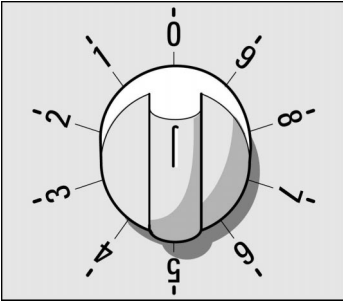
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue



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

Näyttöalueella näet säädetyt arvot.

Keittoalueen tehovalitsin



4 keittoalueen tehovalitsimella säädät keittoalueiden lämmitystehon.

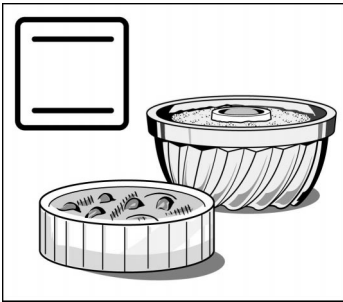
Asennot

Tehoalue 1	pienin teho
Tehoalue 9	suurin teho

Keittoalueen tehovalitsinta voit kääntää oikealle tai vasemmalle.

Keittoaluetta säädettäessä merkkivalo palaa.

Uunitoiminnot

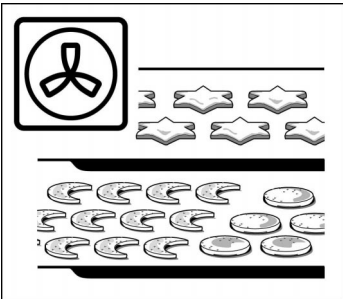


Uunissasi on erilaisia uunitoimintoja. Uunissa on erilaisia toimintoja paistamiseen.

Ylä- ja alalämpö

Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta leivonnaisille ja paisteille.

Vuossa paistettavat kuivakakut ja laatikot onnistuvat tällä parhaiten. Ylä- ja alalämpö sopii myös vähärasvaisille naudan-, vasikan- ja riistapaistaloille.



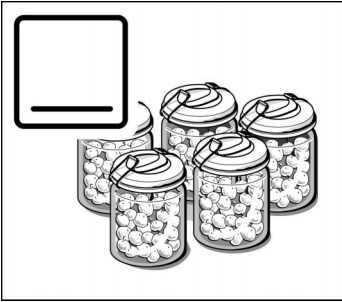
3 D-kiertoilma

Takaseinällä oleva puhallin jakaa rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunissa.

3D-kiertoilmalla voit paistaa kakkuja ja pizzoja kahdella tasolla. Pikkuleipiä ja voitaikinalleivonnaisia voidaan paistaa kolmella tasolla samanaikaisesti.

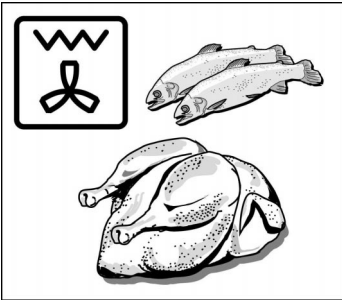
Tarvittavat uunilämpötilat ovat alhaisempia kuin ylä- ja alalämmössä. Ylimääräisiä peltejä on saatavana erikoisliikkeestä.

3D-kiertoilma sopii parhaiten kuivaamiseen.



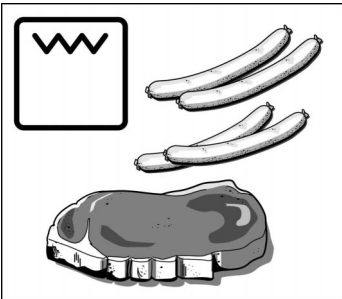
Alalämpö

Alalämmöllä voit jälkipaistaa tai -ruskistaa ruokia. Se sopii myös parhaiten umpioimiseen.



Kiertoilmagrillaus

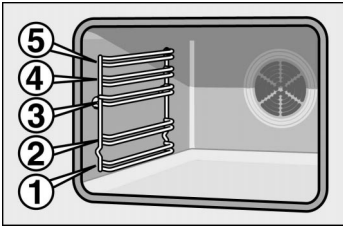
Grillivastus ja puhallin käynnistyvät ja sammuvat vuoronperään. Kuumenemistauon aikana puhallin kierrättää grillivastuksen lämmittämää ilmaa ruoan ympärillä. Siten lihanpalat tulevat jokapuolelta rapean ruskeiksi.



Grillaus

Koko grillivastus kuumenee. Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.

Uuni ja varusteet

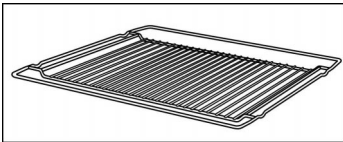


Varusteet voidaan työntää uuniin 5 eri korkeudelle.

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

Varusteet

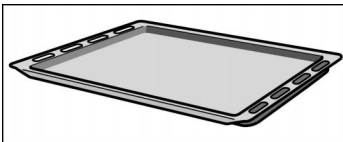
Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Muista ilmoittaa HEZ-numero.



Ritilä HEZ 334000

astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.

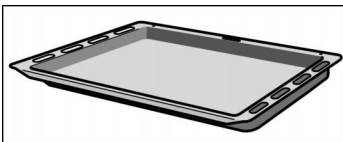
Työnnä ritilä sisään pyöristys alaspäin .



Emaloitu leivinpelti HEZ 331000

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



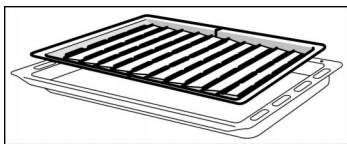
Uunipannu HEZ 332000

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

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä.

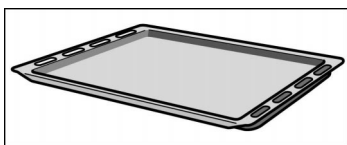


Grillipelti HEZ 325000

Grillaukseen ritilän tai roiskesuojan sijasta, jottei uuni likaannu niin voimakkaasti. Käytä grillipeltiä ainoastaan uunipannussa.

Grillaus grillipellillä: Käytä samoja kannatinkorkeuksia kuin ritilälle.

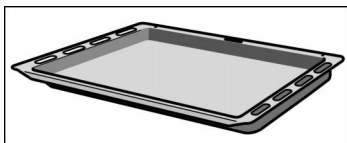
Grillipelti roiskesuojana: Työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.



Emaloitu leivinpelti HEZ 331010, jossa on tarttumaton pinta

Kakut ja pikkuleivät irtoavat helposti leivinpelistä.

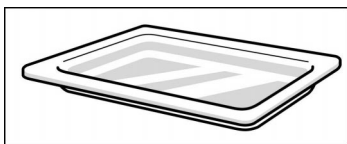
Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



Uunipannu HEZ 332010, jossa on tarttumaton pinta

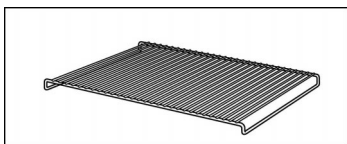
Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat helposti uunipannusta.

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



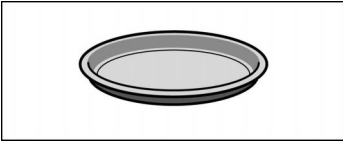
Lasipannu HEZ 336000

Syvä lasinen leivinpelti, jota voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



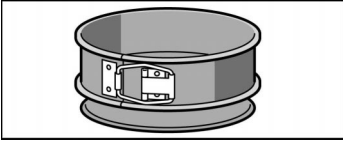
Ritilä HEZ 324000

grilliruuille. Laita ritilä aina uunipannuun. Tippuva rasva ja lihaneste kerätään talteen.



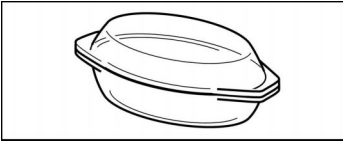
Pizzapelti HEZ 317000

ihanteellinen esim. pizzalle, pakastetuotteille ja suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijasta. Laita pelti ritilälle. Tarkasta ohjeet taulukoista.



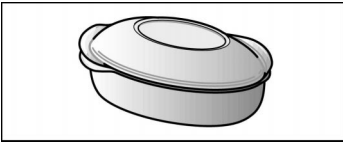
kakkuvuoka HEZ 6001

Tällä kakkuvuoalla, joka on ylivalumissuojattu, voit leipoa erittäin mehukkaita kakkuja. Erikoislevyä reuna estää ylivalumisen ja uunisi pysyy puhtaana. Vuoaan sisäpinnoite on tarttumisen ehkäisevä.



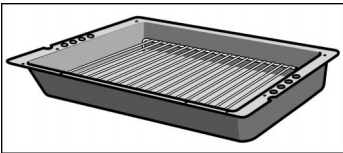
Lasinen paistoastia HMZ21GB

haudutettaville ruoille ja laatikoille, jotka valmistetaan uunissa. Se sopii erityisen hyvin paistoautomaatiikkaan.



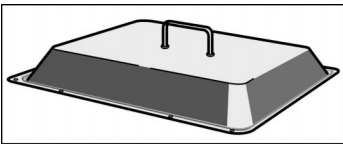
Metallinen paistoastia HEZ 6000

on sovitettu lasikeraamisen keittotason paistoalueelle. Paistoastia on tunnistinautomaatiikkaan varten, se sopii kuitenkin myös paistoautomaatiikkaan. Paistoastia on ulkopuolelta emaloitu ja sisäpinta on tarttumaton.



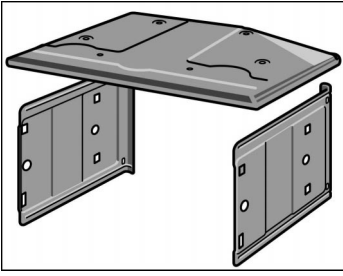
Profipannu HEZ 333000

suurten määrien valmistukseen.



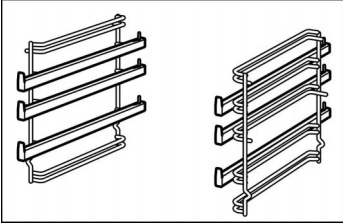
Profipannun HEZ 333001 kansi

tekee profipannusta profipaistoastian.



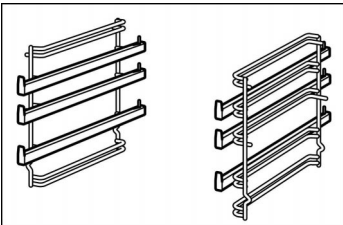
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät (EcoClean) HEZ 329020

Lietesi voidaan jälkivarusta tällä. Uuni puhdistuu itsestään käytön aikana.



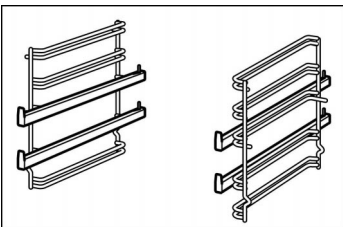
3-kerroksinen teleskooppiulosveto HEZ 338305

Ulosvetokiskoilla korkeudella 2, 3 ja 4 voit vetää varusteita enemmän ulos ilman että ne kippaavat.



3-kerroksinen teleskooppiulosveto HEZ 338300

Ulosvetokiskoilla korkeudella 2, 3 ja 4 voit vetää varusteita enemmän ulos ilman että ne kippaavat.



2-kerroksinen teleskooppiulosveto HEZ 338200

Ulosvetokiskoilla korkeudella 2 ja 3 voit vetää varusteita enemmän ulos ilman että ne kippaavat.

Luukunvarmistus

Laitteesi ohessa on luukunvarmistus. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjeita.

Avaamiseksi paina luukunvarmistusta sivulle tai ylöpäin, laitetyypistä riippuen. Varmista, että luukku lukkiutuu suljettaessa.


Jäähdytyspuhallin

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



Ennen ensimmäistä käyttöä


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

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

Tarkasta ensin, vilkkuuko lieden näytössä symboli  ja kolme nollaa.

Sääda kellonaika.


1. Paina liesikellon painikkeesta .
12:00 näkyy ja kellon symboli  vilkkuu.
2. Aseta kellonaika painikkeella + tai painikkeella -.
Muutaman sekunnin jälkeen kellonaika astuu voimaan. Liesi on nyt käyttövalmis.

Jos näytössä vilkkuu symboli  ja kolme nollaa

Uunin kuumentaminen

Toimi näin:

Uutuuden hajun poistamiseksi, kuumenna tyhjää, suljettua uunia.

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

Toimintovalitsin kytkeytyy 60 minuutin kuluttua pois päältä.

Varusteiden esipuhdistus

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

Keittotason säätö

Keittotasosi mukana on sen käyttöohjeet. Sieltä löydät ohjeita turvallisuudesta, tietoa säädöstä ja hoidosta.

Uunin säätö

Uunin kytkeminen käsin pois päältä

Uunin kytketty automaattisesti pois päältä

Uuni kytketty automaattisesti päälle ja päältä

Taulukot ja vihjeitä

Sinulla on mahdollisuus tehdä erilaisia säätöjä uunillasi.

Kun ruoka on valmista, kytket uunin pois päältä.

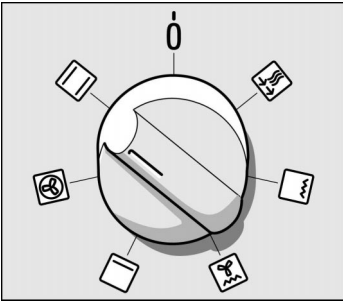
Voit poistua keittiöstä pidemmäksi aikaa.

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

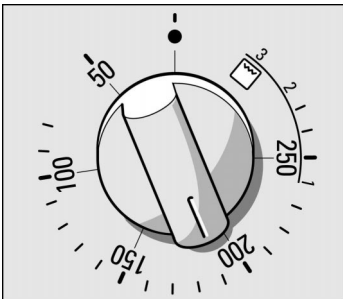
Luvusta Taulukot ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan säädön.

Toimi näin

Esimerkki: ylä- ja alalämpö
190 °C



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.

Kun ruoka on valmista

Kytke toimintovalitsin pois päältä.

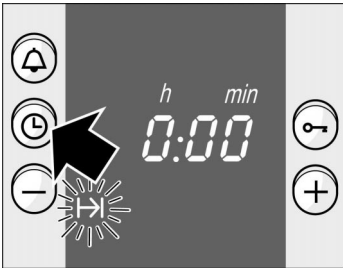
Säädön muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa lämpötilaa tai grillitehoa.

Uunin kytkeytymisen automaattisesti pois päältä

Tee asetukset kohtien 1 ja 2 mukaisesti. Syötä nyt ruokasi kypsymisaika (kesto).

Esimerkki: kesto 45 minuuttia



3. Paina liesikellon painikkeesta . Kypsymisaajan symboli vilkkuu.



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

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Symboli palaa näytössä.

Kypsymisaika on kulunut

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

Asetuksen muuttaminen

Paina liesikellon painikkeesta . Muuta kypsymisaikaa painikkeella + tai -.

Asetuksen keskeytys

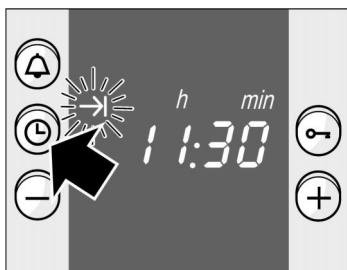
Paina liesikellon painikkeesta . Paina painikkeesta - kunnes näytössä näkyy nolla. Sammuta toimintovalitsin.

Aseta kypsymisaika, kun kellonaika on pois näytöstä

Paina liesikellon painikkeesta kaksi kertaa ja aseta kohdan 4 mukaan.



Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä

Esimerkki: Kello on 10:45.
Ruoan kypsyminen kestää
45 minuuttia sen täytyy olla
valmista klo 12:45.



Ota huomioon, että helposti pilaantuvat elintarvikkeet eivät saa seistä liian kauan uunissa.


Tee asetukset kohtien 1-4 mukaisesti. Uuni käynnistyy.

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

6. Siirrä päättymisaikaa myöhäisemmäksi painikkeella +.

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

Kypsymisaika on kulunut

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



Huomautus

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

Pikalämmitys

Tällä lämmität uunin erittäin nopeasti.

Toimi näin

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

Pikalämmitys on päättynyt

Symboli  sammuu.

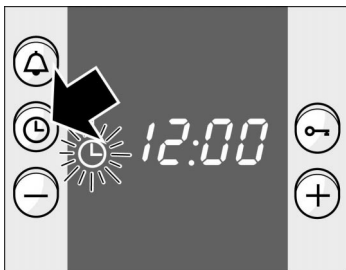
Laita ruoka uuniin ja säädä uuni.

Kellonaika

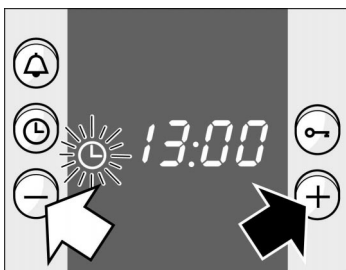
Ensiliitännän tai sähkökatkon jälkeen näytössä vilkkuu symboli ⌚ ja kolme nollaa. Säädä kellonaika. Toimintovalitsimen täytyy olla pois päältä.

Toimi näin

Esimerkki: klo 13:00



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



2. Aseta kellonaika painikkeella + tai –.

Muutaman sekunnin kuluttua kellonaika on voimassa.

**Muuttaminen esim.
kesäajasta talviaikaan**

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

Kellonaika pois näytöstä

Voit piilottaa kellonajan pois näytöstä. Se näkyy vain asetuksia tehtäessä.

Sitä varten sinun on muutettava perusasetusta. Katso luvusta Perusasetukset.

Hälytin

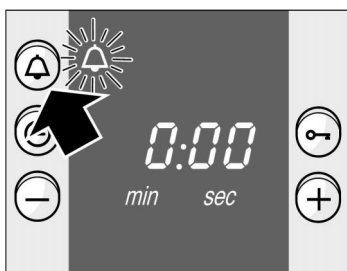
Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään.



Hälyttimellä on erityinen äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimen vai uunin aika kulunut umpeen.

Hälytin voidaan säätää, vaikka lapsilukko on päällä.

Toimi näin


Esimerkki: 20 minuuttia




1. Paina hälyttimen painikkeesta .
Symboli  vilkkuu.



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

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


Aika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Paina hälyttimen painikkeesta . Hälyttimen näyttö sammuu.

Hälyttimen ajan muuttaminen

Paina hälyttimen painikkeesta . Muuta aikaa painikkeella + tai -.

Asetuksen poistaminen

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

Hälytin ja kypsymisaika kuluvat yhtäaikaan

Molemmat symbolit palavat. Hälyttimen ajan kuluminen näkyy näytöllä.

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

Kysytty arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

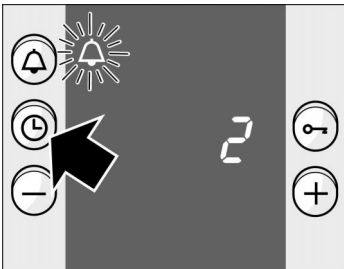
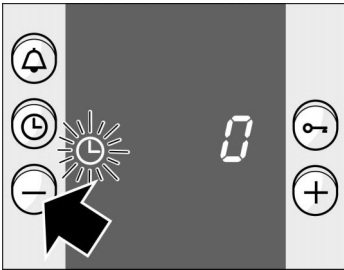
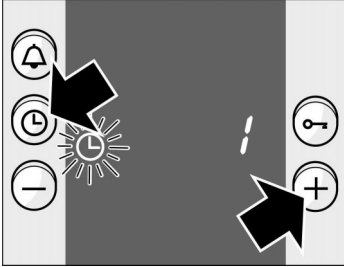
Perusasetukset

Uunissasi on erilaisia perusasetuksia. Kellonajan, merkkiäänien keston ja asetuksen vastaanottoajan perusasetusta voidaan muuttaa.



Perusasetus	Toiminto	Muutos
Kellonaika \ominus I = kellonaika etualalla	Kellonajan näyttö	Kellonaika \ominus = kellonaika pois näytöstä
Merkkiäänien kesto \ominus \ominus = n. 2 min.	Äänimerkki kypsymisaajan kulumisen tai hälyttimen ajan jälkeen	Merkkiäänien kesto I = n. 10 sek. \ominus = n. 5 min.
Vastaanottoaika $I \rightarrow I$ \ominus = normaali	Odotusaika säätövaiheiden välillä mihin asti säätö vastaanotetaan	Vastaanottoaika I = lyhyt \ominus = pitkä

Perusasetusten muuttaminen

Esimerkki: Kellonaika pois näytöstä






Mitään toimintaa ei saa olla säädetty.

1. Paina liesikellon painikkeesta  ja painikkeesta + samanaikaisesti kunnes näytössä näkyy . Tämä on perusasetus kellonaika etualalla.

2. Muuta perusasetusta painikkeella + tai -.


3. Vahvista se liesikellon painikkeella .

Näytössä näkyy  merkkiäänen keston perusasetusta varten.

Muuta perusasetusta kohdan 2 mukaan ja vahvista se liesikellon painikkeella . Nyt voit vielä muuttaa vastaanottoaikaa. Paina lopuksi liesikellon painikkeesta .

Et halua muuttaa kaikkia perusasetuksia

Säädön muuttaminen

Jos et halua muuttaa perusasetusta, paina liesikellon painikkeesta . Seuraava perusasetus tulee näkyviin.



Voit muuttaa asetuksiasi milloin tahansa.

Lapsilukko

Uunitoimintojen lukitseminen

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunia vahingossa päälle.

Uunitoimintojen lukituksen purkaminen

Paina avain painikkeesta  kunnes näytössä näkyy symboli . Se kestää n. 4 sekuntia.

Huomautuksia

Paina avain painikkeesta  kunnes symboli  sammuu.

Hälytin ja kellonaika voidaan säätää myös lukitussa tilassa.

Sähkökatkon jälkeen säädetty lapsilukko on pois päältä.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Laitteen ulkopuoli

Pyyhi laite vedellä ja pesuaineella. Kuivaa se pehmeällä rätillä.

Voimakkaat ja hankaavat aineet eivät ole sopivia. Jos sellaista ainetta joutuu laitteen pinnalle, pyyhi se heti pois vedellä.

Huomautus

Pienet värin eroavaisuudet laitteen etupuolella ilmenee eri materiaaleista kuten lasi, muovi tai metalli.

Väreilevät varjot luukun lasissa ovat uuninvalon heijastuksia.

Laite teräspinnalla

Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina heti. Sellaisten tahrojen alle saattaa muodostua korroosiota.

Käytä puhdistukseen vettä ja jotain pesuainetta.
Kuivaa pinnat pehmeällä rätillä.

Laite alumiinipinnalla

Käytä mietoa ikkunan puhdistusainetta. Pyyhi pintaa pitkin pehmeällä ikkunapyyhkeellä tai nukattomalla mikrokuituliinalla vaakasuoraan ja painamatta.

Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät sovi.

Uuni

Älä käytä hankaavia pesusieniä. Käytä uuninpuhdistusainetta ainoastaan uunin emalipinnoille.

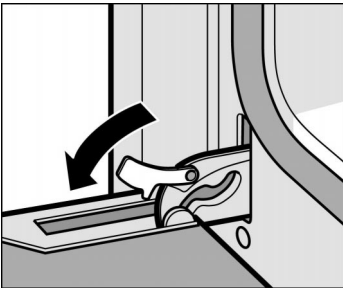
Puhdistuksen helpottamiseksi

voit kytkeä uunilampun päälle,
irrottaa uuninluukun
ja kääntää grillivastuksen uunin päällyksessä alas.

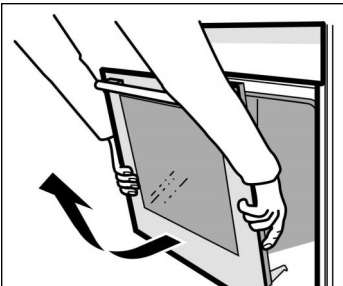
Aseta toimintovalitsin kohtaan .

Uuninluukun irrottaminen on helppoa.

Uunilampun päällekytkeminen Uuninluukun irrottaminen



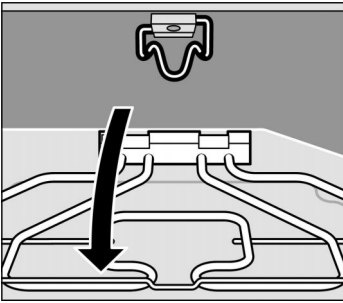
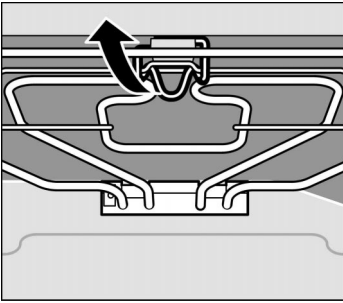
1. Avaa uuninluukku kokonaan auki.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalle ja oikealle.



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

Asenna uuninluukku puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.

Grillivastuksen alaskääntäminen



Itsepuhdistuvat pinnat uunissa

Uunin katon puhdistuksen helpottamiseksi voit kääntää grillivastuksen alas.

Huomio, uunin täytyy olla kylmä. Palovamman vaara!

Vedä kiinnikettä eteenpäin ja paina ylöspäin kunnes kuulet sen lukkiutuvan.



Pidä grillivastuksesta kiinni ja käännä se alas.

Puhdistuksen jälkeen:

Käännä grillivastus taas ylös. Paina kiinnikettä alaspäin ja anna grillivastuksen lukkiutua.

Uunin takaseinän pinta on korkeahuokoista keramiikkaa. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos lika on silmin nähtävissä uunin useamman käytön jälkeen, toimi näin:

Puhdista ensin uunin emalipinnat. Aseta sitten 3D-kuumailma  tai ylä- ja alalämmöt .

Kuumenna tyhjää uunia n. 2 tuntia maksimilämmöllä. Keramiikkapinta regeneroituu.

Ruskeat ja valkoiset jäänteet voi poistaa vedellä ja pehmeällä sienellä.

Pinnoitukset kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

Tärkeitä ohjeita

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.

Älä puhdista takaseinää uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa takaseinälle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

Käytä kuumaa pesuvettä tai etikkavettä.

Käytä pinttyneeseen likaan mieluiten uuninpuhdistusainetta. Käytä uuninpuhdistusainetta vain kylmässä uunissa.

Älä käsittele sillä itsepuhdistuvaa takaseinää.

Huomautus:

Emali kovettuu erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia ja se ei vaikuta mitenkään toimintaan. Älä käsittele värjäytymiä kovilla hankaustyynyillä tai voimakkailla puhdistusaineilla.

Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Ne voivat olla siitä syystä karheita. Korroosiosuoja on taattu.

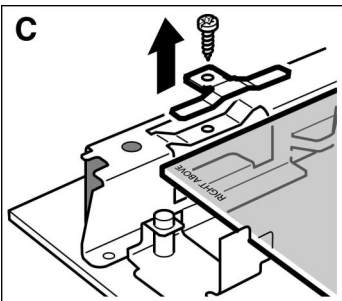
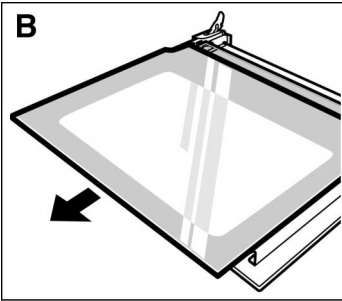
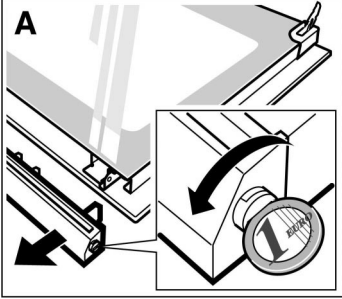
Lampun suojuksen puhdistukseen sopii parhaiten pesuaine.

Uunin pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Uuninlampun suojuksen puhdistus

Lasipintojen puhdistus

Irrotus



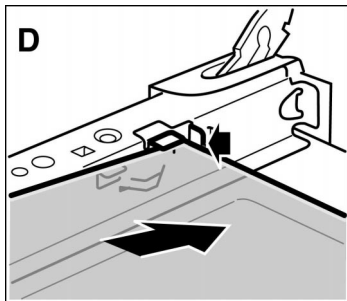
Voit irrottaa uuninluukun lasipintojen puhdistuksen helpottamiseksi.

1. Irrota uuninluukku ja laita se kahva alaspäin pyyhkeen päälle.
2. Ruuvaa suoja uuninluukun yläpuolella auki. Käännä ruuveja vasemmalle ja oikealle kolikolla. (kuva A)
3. Vedä päällimmäinen lasi irti. (kuva B)
4. Ruuvaa pitimiä vasemmalle ja oikealle auki ja ota ne pois. Ruuvaa pitimiä vasemmalle ja oikealle auki ja ota ne pois (kuva C) Ota lasi pois.

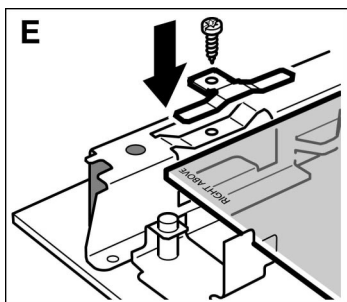
Puhdista lasipinnat lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä rätillä.

Asennus

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



1. Työnnä lasia vinottain taaksepäin. (kuva D)



2. Laita pitimet paikalleen ja ruuvaa ne kiinni. (kuva E)

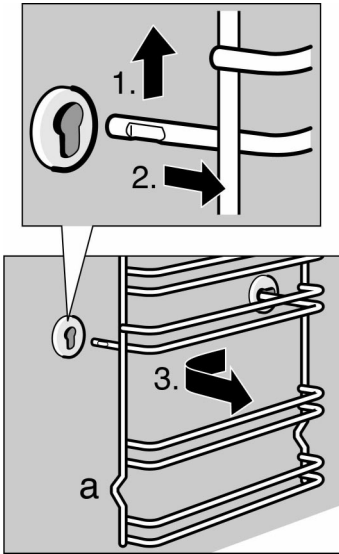
3. Työnnä ylin lasipinta taas paikalleen. Tarkasta, että tasainen pinta on ulospäin.

4. Laita suoja paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

5. Asenna uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta sitten kun lasipinnat on asiallisesti asennettu paikoilleen.

Ristikon puhdistaminen



Ristikot voidaan irrottaa puhdistusta varten.

Ristikon irrottaminen:

1. Nosta ristikkoa eteen ylös
2. ja ota se irti.
3. Vedä tämän jälkeen koko ristikko eteen ja ota se pois paikaltaan.

Puhdista ristikko pesuaineella ja pesusienellä tai harjalla.

Ristikon ripustaminen paikalleen:

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

Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Uran (a) täytyy aina olla alaspäin.

Tiiviste

Puhdista uunin tiiviste pesuaineella. Älä käytä voimakkaita tai naarmuttavia puhdistusaineita.

Keittotaso

Hoito-ohjeita löydät keittotason käyttöohjeista.

Varusteet

Liota varusteita heti käytön jälkeen pesuaineessa. Ruoantähteet on sen jälkeen helppo poistaa harjalla tai pesusienellä.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, ota seuraavat ohjeet huomioon:

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laite ei toimi.	Sulake on rikki.	Tarkista, onko sulake kunnossa.
Liesikellon näyttö vilkkuu.	Sähkökatkos	Säädä kellonaika uudelleen.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

Jos laitettasi korjataan epäasianmukaisesti, se saattaa johtaa huomattaviin vaaratilanteisiin.

Uunilampun vaihto

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

Toimi näin



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

Lampun suojuksen vaihto

Kun uuninlampun suojus on rikki, se on vaihdettava. Lampun suojuksia on saatavana asiakaspalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

E-numero ja FD-numero

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

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu 📞

Pakkaus ja vanha laite

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

Taulukot ja vihjeet

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

Leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

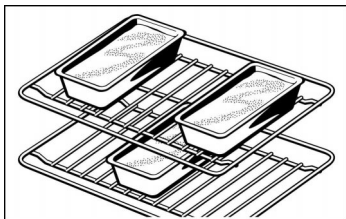
Kun paistat kakkuja yhdellä tasolla, käytä ylä-/alalämpöä ☐. Sillä kakut onnistuvat parhaiten.

Uunivuoat

Parhaimpia vuookia ovat tummat, metalliset kakkuvuoat. Käytä 3D kiertoilmaa vaaleille vuoille, jotka on valmistettu ohuesta materiaalista tai lasivuoille. Paistoaika pitenee ja kakut eivät ruskistu tasaisesti.

Laita kakkuvuoat aina rutilälle.

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



Taulukot

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Näin säästyy energiaa.











Jos esilämmität uunia, paistoaikat lyhentyvät 5 - 10 minuuttia.

Taulukoista löydät sopivimman uunitoiminnon eri kakuille ja leivonnaisille.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alhaista arvoa.





Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta lämpötila seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeammalle.








Lisätietoja löytyy kohdasta "Vihjeitä paistamiseen" taulukoiden ohessa.





Vuokakakut	Vuoat ritilällä	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Yksinkertaiset kuivakakut	Pyöreä-/rengas-/ pitkänomainen vuoka	2		170-190	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	1+3		150-170	75-105
Hieno kuivakakku (esim. hiekkakakku)	Pyöreä-/rengas-/ pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-70
	3 pitkänomaista vuokaa	1+3		140-160	75-105
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		170-190	25-35
Torttupohja, leivinjauheella kohotettu	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Mantelikakku	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinaa**	Tumma irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Hedelmäkakku, leivinjauheella kohotettu	Irtopohja-/pyöreävuoka	2		160-180	50-60
Pikantit paistokset** (esim. ruokapiirakka/ sipulikakku)	Irtopohjavuoka	1		180-200	50-60

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












** Anna paistoksen jäähtyä astiassa noin 20 minuuttia.

Kakut pellillä		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Leivinjauhe- tai hiivataikina kuivalla päällysteellä (esim. vuokakakut)	1 pelti	2		170-190	20-30
	2 peltiä	2+4		140-160	40-50
Leivinjauhe- tai hiivataikina mehukkaalla päällysteellä (hedelmä)	1 pelti	3		170-190	40-50
	2 peltiä	2+4		150-170	55-65

Kakut pellillä		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Kääretorttu (esilämmitys)	Pelti	2		170-190	15-20
Pullapitko 500 g jauhoja	Pelti	2		170-190	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	1 pelti	2		220-240	25-35
	2 peltiä	2+4		180-200	45-55

Leipä ja sämpylät		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hiivaleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		270	8
				200	35-45
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		270	8
				200	40-50
Sämpylät esim. pullat (esilämmitys)	1 pelti	3		200-220	15-20
	2 peltiä	2+4		160-180	20-30

* Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pikkuleivät	1 pelti	3		150-170	10-20
	2 peltiä	2+4		130-150	30-40
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		130-150	35-45
Marengit	Pelti	3		80-100	105-155
Tuulihatut	Pelti	2		200-220	30-40
Makroonit	1 pelti	3		100-120	30-40
	2 peltiä	2+4		100-120	40-50
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		100-120	45-55
Voitaikina	1 pelti	3		190-210	25-35
	2 peltiä	2+4		180-200	30-40
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		180-200	40-50

* Työnnä uunipannu alle. Ne voidaan ottaa aikaisemmin pois.

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Vertaa vastaavaan leivonnaiseen taulukossa.
Näin varmistat, onko taikinakakku kypsä.	Pistä noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun kypsymisajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ruokaohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuoran reunoja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakusta tulee päältä liian tumma.	Työnnä se syvemmälle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pidempään.
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 alhaisempi lämpötila, niin leivonnaiset ruskistuvat tasaisemmin. Paista herkkiä leivonnaisia ylä- ja alalämmöllä ☒ yhdellä tasolla. Myös reunojen ylimenevä leivinpaperi voi vaikuttaa ilman kiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina pellin kokoiseksi.
Hedelmäkakku on liian vaalea alapuolelta. Hedelmien neste valuu yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.
Olet käyttänyt useampaa tasoa. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alhaalla olevat.	Käytä aina 3D-kiertoilmaa ☒ useammalla tasolla paistamiseen. Yhtäaikaan uuniin työnnettyjen peltien ei tarvitse olla samanaikaisesti valmiita.

Mehukkaita kakkuja paistettaessa syntyy lauhdevettä.

Paistettaessa voi syntyä vesihöyryä. Se haihtuu ovenkahvan kautta. Vesihöyry voi kerääntyä ohjauspaneeliin tai vieressä olevan kalusteen pinnalle ja tippua lauhdevetenä alas. Se on fyysinen 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 (z. B. etuselkä)	1 kg	suljettu	2		200-220	80
	1,5 kg		2		190-210	100
	2 kg		2		180-200	120
Naudan sisäfilee	1 kg	avoin	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Paahtopaisti, punertava*	1 kg	avoin	1		210-230	40
Pihvi, kypsä		Ritilä***	5		3	20
Pihvi, punertava		Ritilä***	5		3	15
Sianliha ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1 kg	avoin	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Sianliha kamaralla** (esim. lapa, potka)	1 kg	avoin	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Kassler luineen	1 kg	suljettu	2		210-230	70
Lihamureke	750 g	avoin	1		170-190	70
Nakit	n. 750 g	Ritilä***	4		3	15
Vasikanpaisti	1 kg	avoin	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Lampaanliha ilman luita	1,5 kg	avoin	1		150-170	120

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

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

*** Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Painotiedot taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu uuniin korkeudelle 1.

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





Käännä lintupaisti, kun grillausajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

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

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paisto aika, minuuteissa
Broilerinpuolikkaat 1-4 kpl	jok. 400 g	Ritilä	2		200-220	40-50
Broileri, paloitetuna	jok. 250 g	Ritilä	2		200-220	30-40
Broileri, kokon. 1-4 kpl	jok. 1 kg	Ritilä	2		190-210	50-80
Ankka	1,7 kg	Ritilä	2		170-190	90-100
Hanhi	3 kg	Ritilä	2		150-170	110-130
Minikalkkuna	3 kg	Ritilä	2		170-190	80-100
2 kalkkunankoipea	jok. 800 g	Ritilä	2		180-200	90-110

Kala

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

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




* Työnnä uunipannu korkeudelle 1.


Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole samankokoista paistia	Valitse hieman pienemmän paistin arvot taulukosta ja pidennä paistoaikaa.
Haluat tietää, onko paisti kypsä.	Käytä lihamittaria (niitä saat alan liikkeistä) tai tee ”lusikkakoe”. Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta osittain palanut.	Tarkista paistokorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi valmistusastia tai käytä enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla isompi valmistusastia ja käytä vähemmän nestettä.
Kun paistia vailleaan nesteellä muodostuu vesihöyryä.	Suuri osa vesihöyrystä tulee ulos vesihöyryaukon kautta. Vesihöyry saattaa kondensoitua etupaneelin tai vieressä olevien kalusteiden pinnalle ja valua alas. Kyseessä on normaali fyysikaalinen ilmiö.

Laatikot, gratiinit, paahtoleivät

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli- teho	Kypsymisaika minuuttia
Laatikko, makea (esim. rahka-hedelmäpaistos)	Laatikkovuoka	2		180-200	40-50
Laatikot kypsistä aineksista (esim. makaronilaatikko)	Laatikkovuoka,	2		210-230	30-40
	uunipannu	2		210-230	20-30
Laatikot raaioista aineksista* (esim. perunagratiini)	Laatikkovuoka	2		150-170	50-60
	2 laatikko- vuokaa**	2+4		160-180	70-80

Ruokalaji	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli- teho	Kypsymisaika minuuttia
Paahtoleivän paahtaminenl	Ritilä	5		3	4-5
Paahtoleivän kourrutus	Ritilä***	4		3	5-8

* Paistoksen korkeus ei saa olla yli 2 cm.

** Laita alin vuoka emaloidulle leivinpellille ja ylin vuoka ritilälle.

*** Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Valmiit raakapakasteet

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Piirakka hedelmätäytteellä*	Uunipannu	3		190-210	45-55
Ranskanperunat*	Uunipannu	3		210-230	25-30
Pizza*	Ritilä	2		200-220	15-20
Pizza-patonki*	Ritilä	2		190-210	15-20

* 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.

Sulattaminen

Ota elintarvikkeet pois pakkauksesta ja laita sopivassa astiassa ritilälle.

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

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

Kuivaaminen

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne perusteellisesti.

Anna niiden valua kunnolla ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivin- tai pergamenttipaperia.

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

Huomautus

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

Umpioiminen

Valmistelu

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja ehjiä. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukon tiedot vastaavat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio! Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kannet voivat säröillä.


Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne kunnolla.

Täytä hedelmiä tai vihanneksia lasipurkkeihin. Pyyhi purkkien reunat tarvittaessa vielä kerran. Niiden täytyy olla puhtaita. Laita jokaiseen lasipurkkiin kostea kumiringas ja kansi. Sulje lasipurkit sulkimilla.

Laita korkeintaan kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Ennen kuin sammutat, varmista, että lasipurkkien sisältö kuplii kunnolla.

Toimi näin

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Laita lasipurkit pannulle, niin että ne eivät kosketa toisiaan.
2. Kaada uunipannulle ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C).
3. Sulje uuninluukku.
4. Aseta toimintovalitsin kohtaan .
5. 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
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.

Vihjeitä sähkönsäästöä

Esilämmitä uunia vain, jos ohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa on niin mainittu.

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

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

Pidemmän kypsymisajan yhteydessä voit sammuttaa uunin 10 minuuttia ennen päättymisajan loppumista ja käyttää jälkilämpöä loppukypsennykseen.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Asiantuntijat keskustelevat akryyliamidin vaarallisuudesta elintarvikkeissa. Tämänhetkisten tutkimustulosten perusteella olemme koonneet nämä tiedot.

Kuinka akryyliamidia muodostuu?

Akryyliamidia muodostuu elintarvikkeissa ulkopuolisten epäpuhtauksien takia. Sitä muodostuu elintarvikkeissa ruoanvalmistuksen yhteydessä, edellyttäen että ne sisältävät hiilihydraatteja ja munanvalkuaista. Kuinka se tarkalleen tapahtuu, ei ole vielä täysin selvillä. Mutta se näyttää siltä, että akryyliamidipitoisuuteen vaikuttaa voimakkaasti

korkeat lämpötilat elintarvikkeen vähäinen vesipitoisuustuotteen voimakas ruskistuminen.

Mistä ruoista on kysymys?

Akryyliamidia muodostuu ennen kaikkea kuumassa valmistetuissa vilja- ja perunatuotteissa, kuten esim.

ranskalaiset perunat, chipsitpaahtoleipä, sämpylät, leipä, hienot leivonnaiset murotaikinasta (keksit, piparkakut).

Mitä voit tehdä

Vältä korkeita akryyliamidiarvoja leipoessa, paistaessa ja grillatessa.

Tätä varten aid¹ ja BMVEL² on julkaissut seuraavat suositukset:

Yleistä

Pidä kypsymisaika mahdollisimman lyhyenä.

“Ruskista äläkä hiillytä” - ruskista ruoka kullanuskeaksi.

Mitä suurempi ja paksumpi paistettava ruoka on, sitä vähemmän se sisältää akryyliamidia.

Paistaminen

Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 200 °C ja 3D-kuumailmassa maks. 180 °C.

Pikkuleivät: Säädä ylä- ja alalämmössä lämpötila maks. 190 °C, 3D-kuumailmassa maks. 170 °C.

Muna tai munankeltuainen ruokaohjeessa vähentää akryyliamidin muodostumista.

Levitä uunissa paistettavat ranskanperunat tasaisesti pellille. Nopean kuivumisen ehkäisemiseksi, paista vähintään 400 g peltiä kohti.

¹ aid tiedote “Akryyliamidi”, aid ja BMVEL julkaisu, tilanne 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.












² BMVEL lehdistötiedote 365 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Testatut ruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan.

Paistaminen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet ja ohjeet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuuteissa
Pursotinleivonnaiset	1 pelti	2		160-180	20-30
	2 peltiä	2+4		140-160	35-45
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		140-160	40-50
Pikkuleivät 20 kpl	Pelti	3		160-180	20-30
Pikkuleivät 20 kpl pellillinen (esilämmitys)	2 peltiä	2+4		140-160	30-40
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		140-160	35-45
Täytekkakupohja	irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	1 pelti	3		170-190	40-50
	2 peltiä	2+4		150-170	55-65
Omenapiirakka	2 ritilää** + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm***	2+4		190-210	75-85
	Uunipannu + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm***	1		200-220	70-80



* Työnnä uunipannu alle. Ne voidaan ottaa aikaisemmin pois.

** Ylimääräisiä peltejä on saatavana lisävarusteina erikoisliikkeestä.

*** Laita kakut vastakkain varusteen päälle.

Grillaus

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	kypsymisaika 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 korkeudelle 1.

