

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.

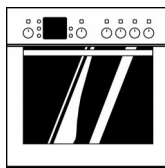
Taulukoista löydät monille käyttökelpoisille ruokalajeille säätöarvot ja paistokorkeudet. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

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



HEN 3405.1 S

fi

9000 178 634

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	4
Ennen asennusta	4
Turvallisuusohjeet	4
Vahinkojen syyt	6
Uusi uunisi	7
Ohjauspaneeli	7
Toimintovalitsin	8
Lämpötilavalitsin	8
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue	9
Keittoalueen tehovalitsin	9
Alaslaskettavat valitsimet	9
Uunitoiminnot	10
Uuni ja varusteet	12
Luukunvarmistus	15
Jäähdytyspuhallin	15
Ennen ensimmäistä käyttöä	16
Uunin kuumentaminen	16
Varusteiden esipuhdistus	16
Keittotason säätö	17
Uunin säätö	17
Toimi näin	17
Uunin kytkeytyminen automaattisesti pois päältä ..	18
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	19
Pikalämmitys	20
Kellonaika	21
Hälytin	22

Sisällysluettelo

Perusasetukset	23
Lapsilukko	25
Hoito ja puhdistus	25
Laitteen ulkopuoli	25
Uuni	26
Lasipintojen puhdistus	29
Ristikon puhdistaminen	31
Tiiviste	31
Varusteet	31
Keittotaso	31
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	32
Uunilampun vaihto	32
Huoltopalvelu	33
Pakkaus ja vanha laite	33
Taulukot ja vihjeet	34
Leivonnaiset	34
Vihjeitä paistamiseen	37
Liha, linnut, kala	38
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	41
Laatikot, gratiinit, paahtoleivät	41
Valmiit raakapakasteet	42
Sulattaminen	43
Kuivaaminen	43
Umpioiminen	44
Vihjeitä sähkönsäästöstä	45
Akryyliamidi elintarvikkeissa	46
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 liitännästä johtuvia vaurioita ei takuu korvaa.

Turvallisuusohjeet

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan ruokien valmistukseen.

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos he eivät ole fyysisesti tai henkisesti siihen kykeneviä
- jos heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Lapset



Lapset saavat valmistaa ruokia vasta, kun he ovat oppineet käyttämään laitetta. Heidän täytyy osata käyttää laitetta oikein. Heidän on ymmärrettävä vaarat, joihin käyttöohjeessa viitataan. Lapsia on valvottava laitteen käytössä, jotta he eivät leiki laitteella.

Kuuma uuni



Avaa uuninluukku varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Älä kosketa uunin kuumia 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!

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholia (esimerkiksi konjakki, rommi).

Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa.

Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa palamaan. Palovamman vaara!

Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuninluukku varovasti.

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia.

Sähköiskun vaara!

Niiden suorittaminen on sallittu vain

huoltopalvelumme koulutetulle henkilölle.

Jos laite on rikki, kytke sulake sulakekotelosta päältä.

Soita 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 liikkakuumenemista. 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 uuninluukkua 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.

Lieden kuljetus

Älä kanno liettä tai pidä siitä kiinni luukun kahvasta. Luukun kahva ei kannata lieden painoa ja se voi lähteä irti.

Uusi uunisi

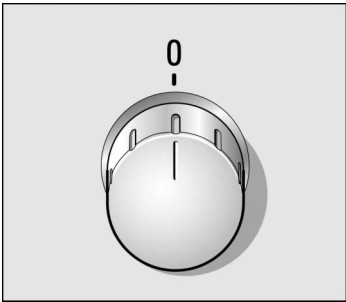
Tässä opit tuntemaan uuden laitteesi. Kerromme sinulle ohjauspaneelista ja sen kytkimistä ja näytöistä. Saat tietoja uunitoiminnoista ja ohessaolevista varusteista.

Ohjauspaneeli

Erikoistoiminnot laitetyypistä riippuen.



Toimintovalitsin



Säädä toimintovalitsimella uunin uunitoiminto.

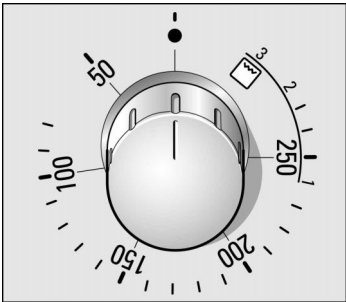
Asennot

	Ylä- ja alalämpö
	3 D-kiertoilma*
	Kiertoilma tehokas / pizzateho
	Alalämpö
	Kiertoilmagrillaus
	Grillaus, pienet määrät
	Grillaus, suuret määrät
	Sulattaminen
	Pikalämmitys

*Lämmitystapa, jonka avulla määriteltiin energiatehokkuusluokka EN50304 mukaan.

Kun säädät toimintovalitsimella toimintoja, uunin lamppu syttyy.

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, pienet  tai suuret määrät  säädä grilliteho lämpötilavalitsimella.

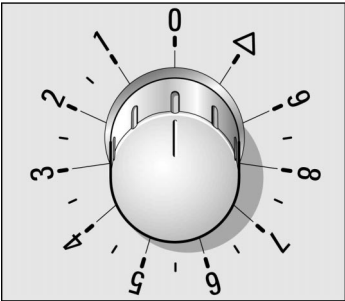
Käyttöpainikkeet ja näyttöalue



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

Näyttöalueella näet säädetyt arvot.

Keittoalueen tehovalitsin



4 keittoalueen tehovalitsimella asetat keittoalueiden lämmitystehon.

Asennot	
Tehoalue 1	pienin teho
Tehoalue 9	suurin teho
	Memory-toiminto (jos keittotasosi on varustettu memorylla). Jos keittotasossasi on Memory-toiminto, asento vastaa tehoaluetta 9)

Voit valita kaikille tehoalueille väliasennon. Se on merkitty viivalla.

Keittoaluetta säädettäessä merkkivalo palaa.

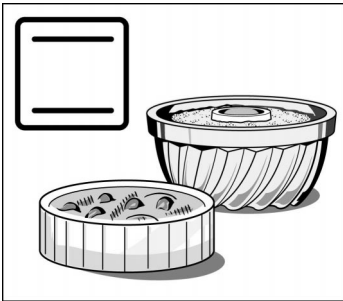
Alaslaskettavat valitsimet

Valitsimet voidaan laskea alas. Valitsimet voidaan lukita ja vapauttaa painamalla ne sisään.

Voit kääntää toimintovalitsinta ja keittoalueen tehovalitsinta oikealle tai vasemmalle, lämpötilavalitsinta vain oikealle.

Uunitoiminnot

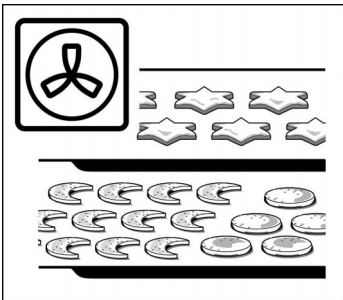
Uunissasi on erilaisia uunitoimintoja. Uunissa on erilaisia toimintoja paistamiseen.



Ylä- ja alalämpö

Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta leivonnaisille ja paisteille.

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



3D-kiertoilma

Takaseinällä oleva puhallin jakaa rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunissa.

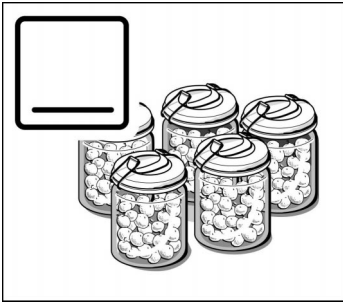
3D-kiertoilmalla voit paistaa kakkujaja pizzoja kahdella tasolla. Pikkuleipiä ja voitaikinaleivonnaisia voidaan paistaa kolmella tasolla samanaikaisesti. Tarvittavat uuninlämpötilat ovat alhaisempia kuin ylä- ja alalämmössä. Ylimääräisiä peltejä on saatavana erikoisliikkeestä.

3D-kiertoilma sopii parhaiten kuivaamiseen.



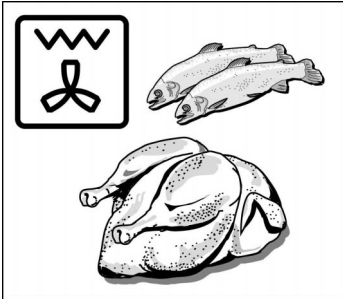
Kiertoilma tehokas / pizzateho

Alalämpö ja rengaslämmityselementti ovat käytössä. Tämä uunitoiminto sopii erityisen hyvin pakastetuotteille. Pakastepizza, ranskanperunat tai makea piirakka onnistuvat ihanteellisesti ilman esilämmitystä.



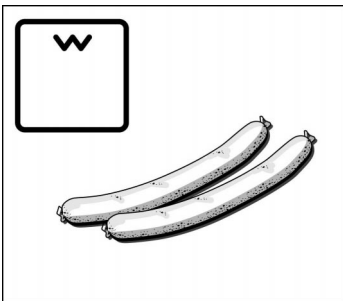
Alalämpö

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



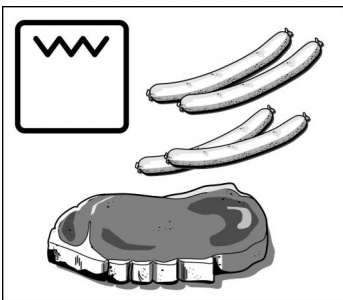
Kiertoilmagrillaus

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



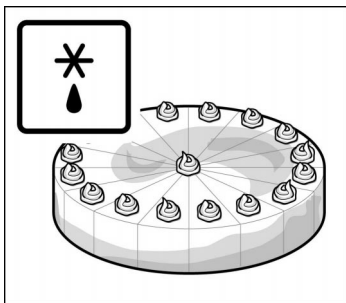
Grillaus, pienet määrät

Grillivastuksen keskimmäinen osa kytkeytyy päälle. Uunitoiminto sopii pienille määriille. Näin säästyy energiaa. Aseta grillattava ruoka keskelle ritilää.



Grillaus, suuret määrät

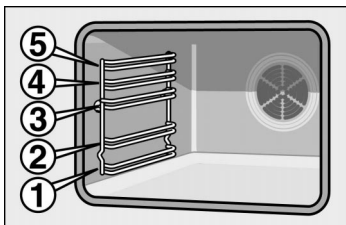
Koko grillivastus kuumenee. Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.



Sulattaminen

Uunin takaseinässä oleva puhallin kierrättää ilmaa uunissa pakasteruokien ympärillä. Pakastetut lihanpalat, lintu, leipä ja kakut sulavat tasaisesti.

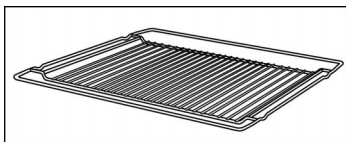
Uuni ja varusteet



Varusteet voidaan työntää uuniin 5 eri korkeudelle.

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

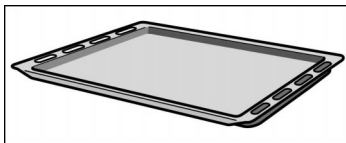
Varusteet



Ritilä HEZ 334000

astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.

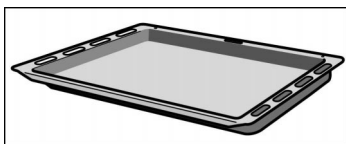
Työnnä ritilä sisään pyörästys alaspäin .



Emaloitu leivinpelti HEZ 331000

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

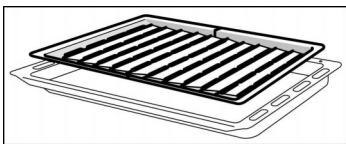


Uunipannu HEZ 332000

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

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet



Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä.

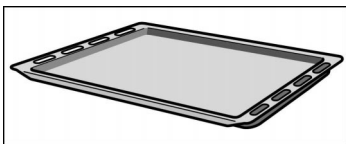
Lisävarusteiden saatavuus on kansainvälisesti erilaista. Katso myyntipapereista.

Grillipelti HEZ 325000

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

Grillaus grillipellillä: Käytä samoja kannatinkorkeuksia kuin ritilälle.

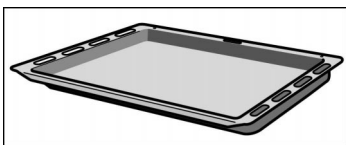
Grillipelti roiskesuojana: Työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.



Emaloitu leivinpelti HEZ 331010, jossa on tarttumaton pinta

Kakut ja pikkuleivät irtoavat helposti leivinpelistä.

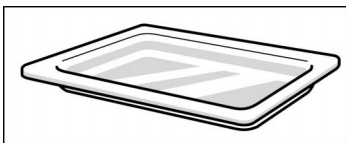
Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



Uunipannu HEZ 332010, jossa on tarttumaton pinta

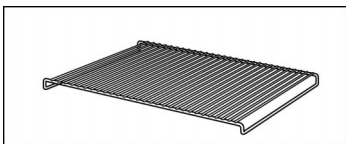
Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat helposti uunipannusta.

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



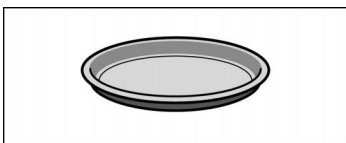
Lasipannu HEZ 336000

Syvä lasinen leivinpelti, jota voidaan käyttää myös tarjoiluastiana.



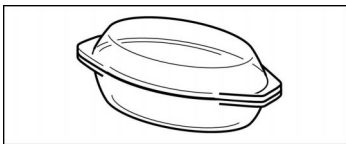
Ritilä HEZ 324000

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



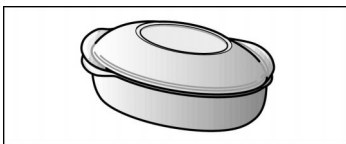
Pizzapelti HEZ 317000

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



Lasinen paistoastia HMZ21GB

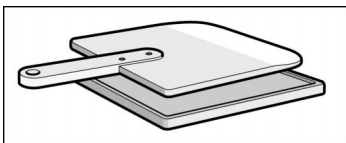
haudutettaville ruoille ja laatikoille, jotka valmistetaan uunissa. Se sopii erityisen hyvin paistoautomaatiikkaan.



Metallinen paistoastia HEZ 6000

on sovitettu lasikeraamisen keittotason paistoalueelle. Paistoastia on tunnistinautomaatiikkaan varten, se sopii kuitenkin myös paistoautomaatiikkaan.

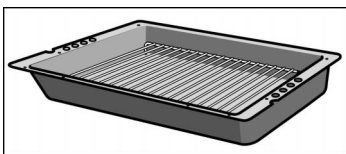
Paistoastia on ulkopuolelta emaloitu ja sisäpinta on tarttumaton.



Paistokivi HEZ 327000

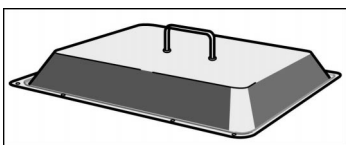
Paistokivi sopii erinomaisesti itsetehdyn leivän, sämpylöiden ja pizzan valmistamiseen, joiden pohjasta halutaan rapea.

Paistokivi täytyy aina esilämmittää suositellulle lämpötilalle.



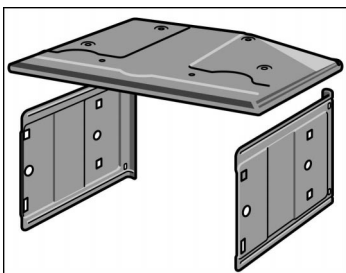
Profipannu HEZ 333000

suurten määrien valmistukseen.



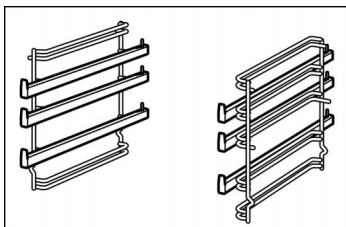
Profipannun HEZ 333001 kansi

tekee profipannusta profipaistoastian.



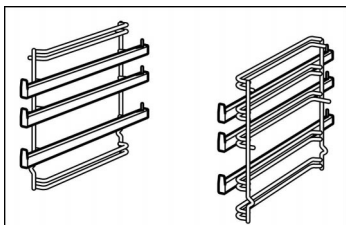
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät (EcoClean) HEZ 329020

Lietesi voidaan jälkivarusta tällä. Uuni puhdistuu itsestään käytön aikana.



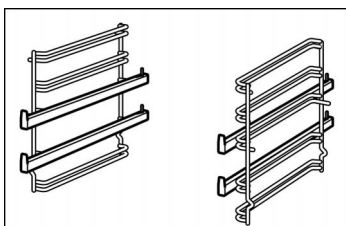
3-kerroksinen teleskooppiulosveto HEZ 338300

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



3-kerroksinen teleskooppiulosveto HEZ 338305

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 ylöspäin, 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.

Jos näytössä vilkkuu 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.

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.

Keittotasos säätö

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

Uunin säätö

**Uunin kytkeminen käsin
pois päältä**

Sinulla on mahdollisuus tehdä erilaisia säätöjä uunillasi.

Kun ruoka on valmista, kytket uunin pois päältä.

**Uunin kytketty
automaattisesti pois päältä**

Voit poistua keittiöstä pidemmäksi aikaa.

**Uuni kytketty
automaattisesti päälle ja
päältä**

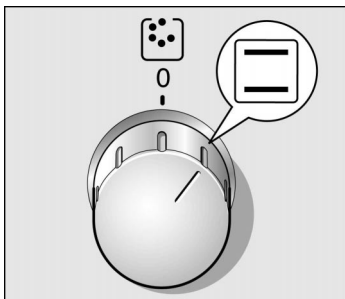
Voit laittaa ruoan uuniin esim. aamulla, ja säätää siten, että se on keskipäivällä valmista.

Taulukot ja vihjeitä

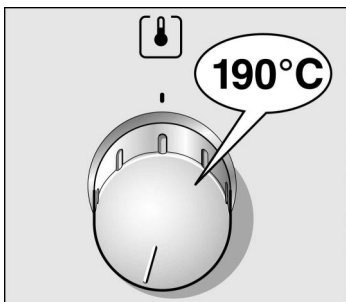
Luvusta Taulukot ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan säädön.

Toimi näin

Esimerkki: ylä- ja alalämpö ,
190 °C



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.

Sammuttaminen

Kun ruoka on valmista, kytket toimintovalitsimen pois päältä.

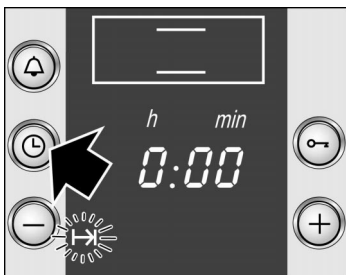
Säädön muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa lämpötilaa tai grillitehoa.

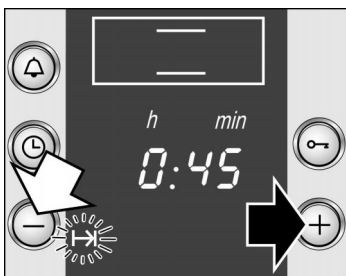
Uunin kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Tee asetukset kohtien 1 ja 2 mukaan. 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 mennyt umpeen

Asetuksen muuttaminen

Asetuksen keskeytys

Säädä kypsymisaika, kun kellonaika on piilossa

Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä

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



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

Paina liesikellon painikkeesta ⊕. Muuta kypsymisaikaa painikkeella + tai painikkeella -.

Paina liesikellon painikkeesta ⊕. Paina painikkeesta - kunnes näyttö on nollan kohdalla. Sammuta toimintovalitsin.

Paina liesikellon painikkeesta ⊕ kaksi kertaa ja aseta kohdan 4 mukaan.

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

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 mennyt umpeen

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 kulumisen näkyy näytöllä. Jäljelläolevan kypsymisaajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⊖ kysyminen: Paina liesikellon painikkeesta ⊖ niin monta kertaa kunnes kyseinen symboli palaa. Kysytty arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

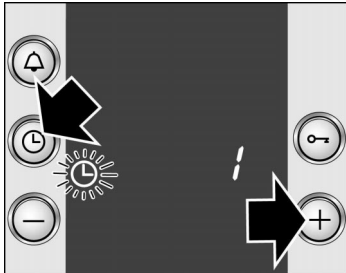
Perusasetukset

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

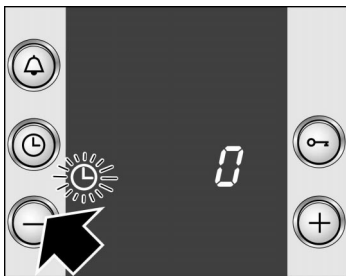
Perusasetus	Toiminto	Muutos
Kellonaika ⊖ I = kellonaika etualalla	Kellonajan näyttö	Kellonaika ⊖ = kellonaika pois näytöstä
Merkkiäänen kesto ⊖ 2 = n. 2 min.	Äänimerkki kypsymisaajan kulumisen tai hälyttimen ajan jälkeen	Merkkiäänen kesto I = n. 10 sek. 3 = n. 5 min.
Vastaanottoaika I→I 2 = normaali	Odotusaika säätövaiheiden välillä mihin asti säätö vastaanotetaan	Vastaanottoaika I = lyhyt 3 = pitkä

Perusasetusten muuttaminen

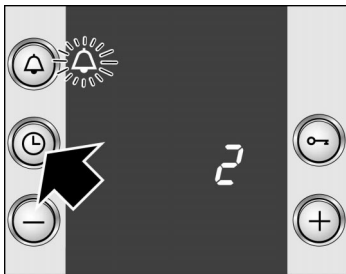
Esimerkki: Kellonaika pois näytöstä



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 2 merkkiäänien 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

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

Säädön muuttaminen

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 lukitus-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 .

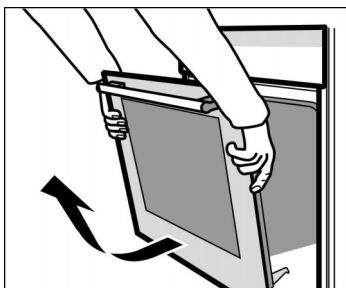
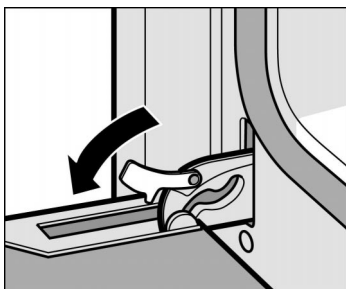
Varo uuninluukku irtivedettäessä, ettet tartu saranoihin. Loukkaantumisvaara!

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

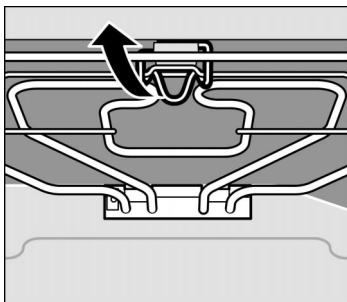
3. Aseta uuninluukku vinottain.
Tartu molemmin käsin vasemmalta ja oikealta puolelta.
Sulje vielä vähän ja vedä se irti.

Asenna uuninluukku paikalleen puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.

Uunilampun päällekytkeminen Uuninluukun irrottaminen



Grillivastuksen alaskääntäminen

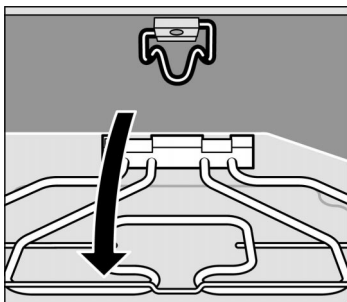


Uunin katon puhdistuksen helpottamiseksi voit kääntää grillivastuksen alas.

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.

Itsepuhdistuvat pinnat uunissa

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 värjäntyminen 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.

Uunin pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

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.

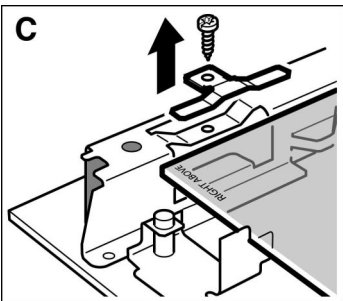
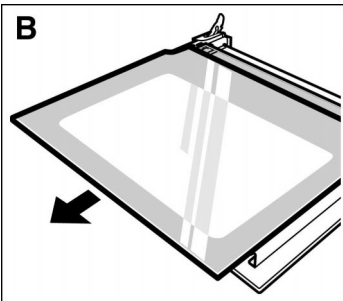
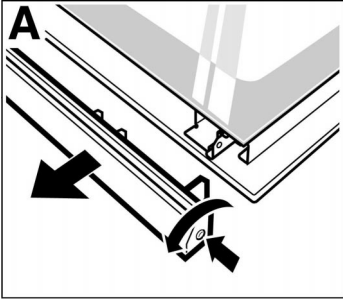
Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Ne voivat olla siitä syystä karheita. Korroosiosuoja on taattu.

Uuninlampun suojuksen puhdistus

Lampun suojuksen puhdistukseen sopii parhaiten pesuaine.

Lasipintojen puhdistus

Irrotus



Voit irrottaa uuninluukun lasipintojen puhdistuksen helpottamiseksi.

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)

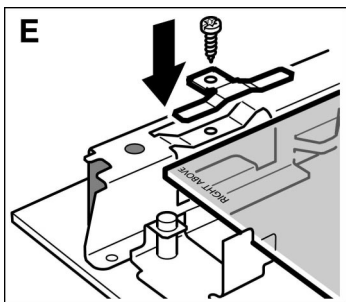
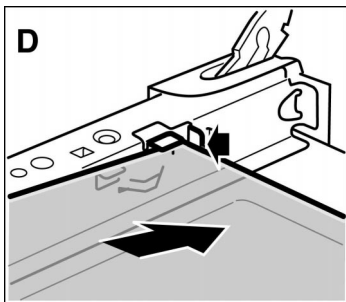
3. Vedä päällimmäinen lasi irti. (kuva B)

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)

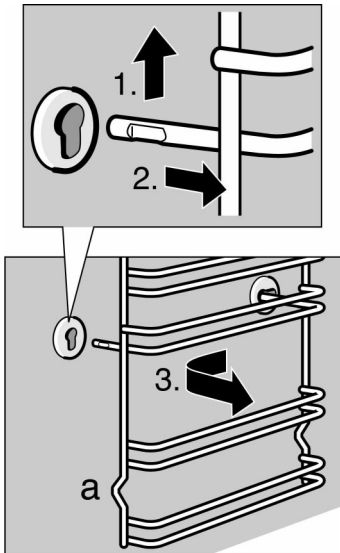
3. Työnnä ylin lasipinta taas paikalleen. Tarkasta, että tasainen pinta on ulospäin.

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 ristikkoo 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.

Varusteet

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

Keittotaso

Hoito-ohjeita löydät keittotason käyttöohjeista.

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 lamppeja.

Toimi näin



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

Lampun suojuksen vaihto

Kun uuninlampun suojuks 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 uuninluukun oikealta puolelta. Jottei sinun tarvitse etsiä numeroita pitkään häiriötapauksen 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

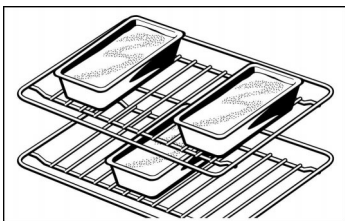
Kun paistat kakkuja yhdellä tasolla, käytä ylä-/alalämpöä . Sillä kakut onnistuvat parhaiten.

Uunivuoat

Tummat metalliset vuoat ovat parhaita. Vaaleissa ohutseinäisissä metallivuoissa tai lasivuoissa paistoaikat pitenevät ja kakut eivät ruskistu yhtä 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 säättöarvoille. 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 3 pitkänomaista vuokaa	2		170-190	50-60
		1+3		150-170	70-100
Hieno kuivakakku (esim. hiekkakakku)	Pyöreä-/rengas-/ pitkänomainen vuoka 3 pitkänomaista vuokaa	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	70-100
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		150-170	35-45
Leivinjauhe- tai hiivataikina mehukkaalla päällysteellä (hedelmä)	1 pelti	3		170-190	40-50
	2 peltiä	2+4		150-170	50-60
Kääretorttu (esilämmitys)	Pelti	3		170-190	15-20
Pullapitko 500 g jauhoja	Pelti	2		170-190	30-40

Kakut pellillä		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
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	40-50

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		180-200	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	25-35
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		130-150	30-40
Marengit	Pelti	3		80-100	100-150
Tuulihatut	Pelti	2		200-220	30-40
Makroonit	1 pelti	3		100-120	30-40
	2 peltiä	2+4		100-120	35-45
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		100-120	40-50
Voitaikina	1 pelti	3		190-210	20-30
	2 peltiä	2+4		190-210	30-40
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		190-210	35-45

* 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 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 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. Yhtäaikaa 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 rutilää.

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 rutilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitat sen keskelle rutilää.

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	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 rutilällä, 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, paloiteltuna	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		Tehoalue 3	20-25

* Työnnä uunipannu korkeudelle 1.

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse määrä, joka vastaa seuraavaksi alinta painoa ja pitennä aikaa.
Haluat tietää, onko paisti kypsä.	Käytä paistomittaria (saatavana erikoisliikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia.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.	Tarkasta paistokorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja lisää vähemmän nestettä.
Paistia valeltaessa syntyy vesihöyryä.	Käytä kiertoilmagrillausta ylä- ja alalämmön sijasta. Se ei kuumenna paistoliemeä yhtä voimakkaasti ja siten syntyy vähemmän vesihöyryä.

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, uunipannu	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Laatikot raaoista aineksista* (esim. perunagratiini)	Laatikkovuoka 2 laatikko- vuokaa**	2		150-170	50-60
		2+4		160-180	60-80

Ruokalaji		Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli- teho	Kypsymisaika minuuttia
Paahtoleivän	paahtaminen 4 kpl 12 kpl	Ritilä	5		3	6-7
			5		3	4-5
Paahtoleivän	kourrutus 4 kpl 12 kpl	Ritilä***	4		3	7-10
			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	Sopiva on	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pizza*	Pizza ohutpohjainen	2		190-210	15-25
	Pizza paksupohjainen	2		170-190	20-30
	Pizza-patunki	2		170-190	20-30
	Minipizza	3		180-200	10-20
Perunavalmisteet*	Ranskanperunat	2		190-210	20-30
	Herttuattaren perunat	2		190-210	20-30
	Rösti	2		190-210	20-30
	Täytetyt perunataskut	2		190-210	15-25
Leivonnaiset	Sämpylät	3		190-210	10-20
	Suolarinkilät	3		200-220	10-20
Paistokset*	Kalapuikot	2		180-200	5-15
	Broileritikut	2		180-200	10-20
	Vihannespurilainen	2		180-200	15-25
Piirakka*	Omenapiirakka	3		190-210	30-40

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

Sulattaminen

Ota elintarvikkeet pois pakkauksesta ja laita sopivassa astiassa ritalälle.

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	Ritalä	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 ritalälle 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 sähkönsäästöstä

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

Mitkä ruuat ovat kyseessä? Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten perunalastuja, ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta	
Yleistä	Pidä kypsymisajat mahdollisimman lyhyinä. Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä-/alalämmöllä max. 200 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla max. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämmöllä max. 190 °C, 3D-kiertoilmalla tai kiertoilmalla max. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Ranskalaiset perunat uunissa	Levitä ne tasaisesti, ei päällekkäin pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

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		150-170	20-30
	2 peltiä	2+4		140-160	30-40
	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		150-170	25-35
	2 peltiä + uunipannu*	2+3+5		150-170	30-40
Täytekakkupohja	irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	1 pelti	3		170-190	40-50
	2 peltiä	2+4		150-170	50-60
Omenapiirakka	2 ritilää** + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm***	2+4		190-210	70-80
	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.

[illegible]