



HB65.R..0.

Integroitava uuni

SIEMENS

Tärkeitä turvaohjeita	2	Vasemmalla ja oikealla olevien ritilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen	12
Vaurioiden syyt	4	Uuniluukun irrottaminen ja asentaminen	13
Uusi uunisi	4	Luukun suojuksen purkaminen	13
Ohjauspaneeli.....	4	Luukun lasien irrotus ja asennus	14
Toimintokytkin.....	5	Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä	15
Hallintapainikkeet ja näyttö	5	Vianmääritystaulukko	15
Lämpötilasäädin	5	Uunin valon vaihtaminen	15
Lämpötilan säätö.....	5	Suojalasi	15
Uunin sisäosa	5	Huoltopalvelu	16
Varusteet	6	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	16
Lisävarusteiden käyttäminen.....	6	Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	16
Erikoislisävarusteet	6	Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys	16
Ennen ensimmäistä käyttöä	7	Energiansäästö.....	16
Kellonajan ohjelmoiminen	7	Kiertoilma säästö -toiminto.....	16
Uunin kuumentaminen	7	Testattu koekeittiössämme	18
Lisävarusteiden puhdistaminen.....	7	Kakut ja leivonnaiset	18
Uunin ohjelmointi	7	Leipomiseen liittyviä neuvoja ja käytännön vinkkejä.....	20
Uunitoiminto ja lämpötila	7	Liha, lintu, kala.....	21
Pikakuumennus	7	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	23
Aikatoimintojen ohjelmointi	8	Gratiinit, kohokkaat, paahtoleivät.....	23
Ajastin.....	8	Valmisruoat	24
Keittoajan kesto.....	8	Erikoisruoat	24
Päättymisaika.....	8	Sulatus	25
Kellonaika.....	9	Kuivattaminen	25
Lapsilukko	9	Marmelaatien valmistus	25
Perusasetuksien muuttaminen	10	Ruokien akryyliamidi	26
Automaattinen virrankatkaisu	10	Testiruoat	26
Automaattinen puhdistus	10	Leipominen.....	26
Tärkeitä ohjeita	10	Grillissä paistaminen	27
Ennen automaattista puhdistustoimintoa	11		
Säätäminen	11		
Automaattisen puhdistuksen jälkeen	11		
Hoito ja puhdistus	12		
Puhdistustuotteet.....	12		
Valotoiminto	12		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: **www.siemens-home.fi** ja Online-Shopista: **www.siemens-eshop.com**

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

Tarkasta laite, kun olet purkanut sen pakkauksesta. Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liittämisestä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan. *Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.*

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.


Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpöpyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveystahinkojen vaara!

Laite kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumatonna pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdistusta tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia itsepuhdistuksen mukana. Puhdistusta puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

Vaurioiden syyt

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistojat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

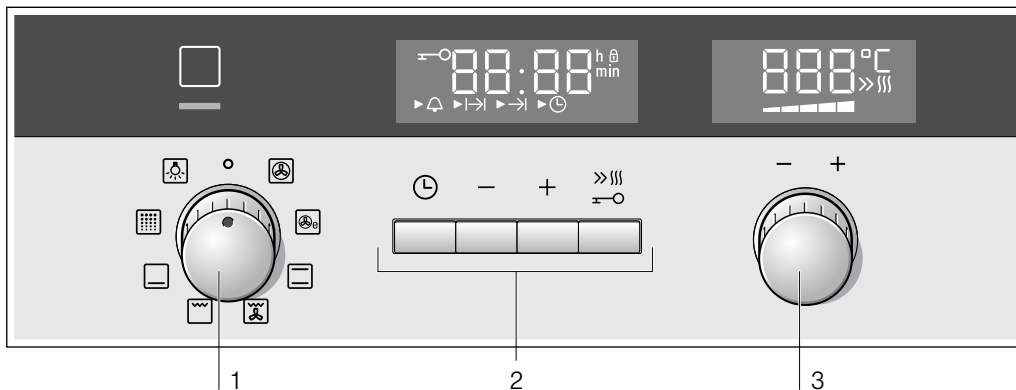
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteseeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi uunisi

Esittelemme sinulle uuden uunisi. Tässä luvussa kuvataan ohjauspaneelin eri toiminnot ja yksittäiset ominaisuudet. Lisäksi annamme tietoa uunin lisävarusteista ja osista.

Ohjauspaneeli

Esittelemme teille ohjauspaneelin yleiskuvan. Kaikki merkit eivät voi näkyä näytössä yhtä aikaa. Ominaisuudet voivat vaihdella laitteen mallin mukaan.



Käyttö










1	Toimintokytin
2	Hallintapainikkeet ja näyttö
3	Lämpötilasäädin

Sisäänpainettavat säätimet

Joissakin uuneissa säätimet voidaan painaa sisään. Säädin voidaan ottaa käyttöön tai painaa sisään sen ollessa nollasäädin.

Toimintokytkin

Toimintokytkimellä valitaan uunitoiminto.










Asento	Käyttö
 Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
 3D kiertoilma	Kakkuja ja leivoksia varten. Uunia voidaan käyttää kolmella tasolla. Uunin takaseinässä oleva turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin.
 Kiertoilma säästö*	Leivonnaisten, piiraiden, pakaste-ruokien, paistien ja kalan valmistaminen yhdellä tasolla ilman esikuumennusta. Turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin energiankulutuksen optimoimiseksi.
 Ylä- ja alalämpö*	Leivonnaisia, gratiineja ja vähärasvaisen lihan paistamista (esim. vasikanliha tai riista) varten yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista
 Grilli ja kiertoilma	Lihapalojen, linnun ja kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Turbiini kierrättää grillistä tulevaa kuumaa ilmaa ruoan ympärillä.
 Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalan paistaminen grillissä. Koko grillivastuksen alapuolella oleva pinta kuumenee.
 Alalämpö	Kuorrotus, leipominen ja gratinointi. Lämpö tulee alavastuksesta.
 Automaattinen puhdistus	Uunin sisätilan automaattinen puhdistustoiminto. Uuni kuumenee, kunnes liat on poistettu.
 Valo	Uunin sisällä olevan valon sytyttäminen.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Kun jokin uunitoiminto valitaan, uunin sisällä oleva valo syttyy ja joissakin uuneissa syttyy myös toimintokytkimen yläpuolella oleva merkkivalo.

Hallintapainikkeet ja näyttö

Painikkeilla säädetään lisätoimintoja. Näytössä näkyvät asetusten arvot.

Painike	Käyttö
 Aikatoiminnot	Valitse ajastin  , keittoaika  , päättymisaika  ja kellonaika  .
 Miinus	Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen.
 Plus	Ohjelmoitujen arvojen lisääminen.
 Pikakuumennus	Uunin kuumentaminen erittäin nopeasti.
 Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitseminen ja lukituksen poistaminen.


Näytössä näkyvä nuoli ► sijaitsee valitun aikatoiminnon merkin edessä.

Lämpötilasäädin


Lämpötilasäätimellä valitaan lämpötila, grillitaso tai puhdistustaso.

Asento	Merkitys
30-270	Lämpötilaraja
123	Grillitasot
	Puhdistustasot

Uunin sisälämpötila °C.

Suuren alueen grillitasot .

Taso 1 = alhainen
Taso 2 = keskisuuri
Taso 3 = voimakas

Automaattisen puhdistustoiminnon  puhdistustasot.

Taso 1 = alhainen
Taso 2 = keskisuuri
Taso 3 = voimakas

Säädetty arvo voidaan tarkistaa lämpötilasäätimen yläpuolella olevasta näytöstä.

Lämpötilan säätö

Lämpötilasäätimen yläpuolella olevan näytön viisi palkkia mahdollistavat lämpötilan säätämisen. Ne osoittavat kuumennusvaiheet tai uunin jälkilämmön.

Kuumennusnäyttö

Kuumennusnäyttö osoittaa uunin sisälämpötilan nousun. Kun kaikki palkit ovat näkyvissä kokonaan, on paras aika asettaa ruoka uuniin.

Palkit eivät näy grillitasoissa ja automaattisessa puhdistuksessa.

Jälkilämpö

Kun laite on sammunut, lämpötilasäädin näyttää uunin jälkilämmön. Jos kaikki palkit ovat täysiä, uunin sisälämpötila on noin 270 °C. Merkkivalo sammuu, kun lämpötila on laskenut noin 60 °C.


Jos ruoka vaatii pitkän valmistusajan, uuni voidaan sammuttaa 5-10 minuuttia aikaisemmin. Näin ruoka valmistuu loppuun jälkilämpöä käyttäen. Tämä mahdollistaa energian säästämisen.

Uunin sisäosa

Uunin sisällä on lamppu. Puhallin estää uunin ylikuumentumisen.

Lamppu

Uunin sisällä oleva valo palaa, kun uuni on toiminnassa. Lamppu sammuu, kun lämpötilaksi säädetään alle 60 °C, kuten myös automaattisen puhdistustoiminnon aikana. Tämä mahdollistaa optimaalisen tarkkuussäädön.

Valo syttyy myös silloin, kun uuni on kytketty pois päältä ja toimintokytkin asetetaan asentoon .

Puhallin

Puhallin kytkeytyy päälle ja pois päältä vaatimusten mukaan. Kuuma ilma poistuu luukun yläosasta. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoa. Uuni voi muutoin ylikuumentua.

Puhallin toimii määrätyn ajan uunin sammuttamisen jälkeen, jotta se jäähtyisi nopeammin.

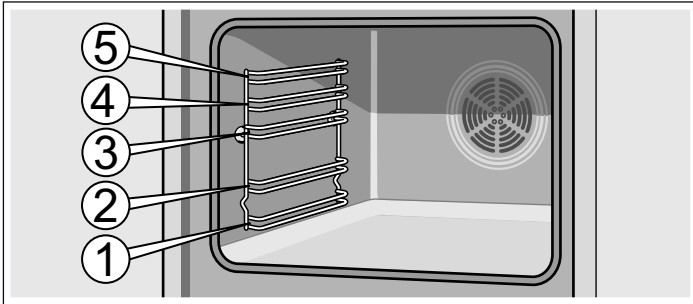
Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitot varusteen aina oikein päin uunitilaan.

Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.

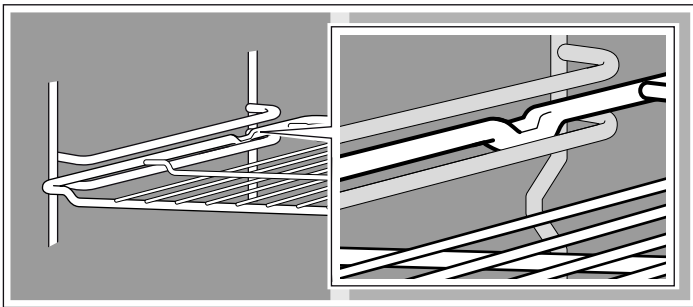
Lisävarusteiden käyttäminen

Lisävarusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Aseta lisävarusteet aina mahdollisimman taakse, jotta ne eivät ota kiinni luukun lasiin.



Voit vetää varusteista puolet ulos siten, etteivät ne irtoa. Tämä mahdollistaa ruokien helpon poistamisen uunista.

Kun lisävaruste asetetaan uuniin, varmista, että kaareva osa on lisävarusteen takaosassa. Ainoastaan tällöin lisävaruste kiinnittyy hyvin.



Laitteistoista riippuen joissain laitteissa on ulosvetokiskot jotka sulkeutuvat kevyesti, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Näiden avulla lisävaruste voidaan asettaa helposti paikoilleen. Aseta ne uunin sisällä oleviin kiskoihin kevyesti painamalla.

Huomautus: Jos lisävarusteet kuumenevat, niiden muoto voi muuttua. Kun ne jäähtyvät, alkuperäinen muoto palautuu. Tämä ei vaikuta varusteiden normaaliin toimintaan.

Hankkimassasi uunissa voi olla joitakin seuraavista lisävarusteista:

Lisävarusteet voidaan hankkia teknisestä huoltopalvelusta, erikoisliikkeistä tai Internetistä. Ilmoita HZ-numero.



Ritilä

Keittoastioita, vuokia, paisteja, grillausta ja pakasteruokia varten.

Aseta ritilä avonainen puoli uuniluukkuun kohti ja kaareva puoli alaspäin.



Emaloitu tasainen uunipelti

Kakkuja leivonnaisia ja pikkuleipiä varten.

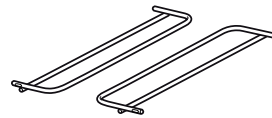
Aseta uunipelti uuniin kalteva reuna uuniluukkuun kohti.



Syvä emaloitu uunipelti yleiskäyttöön

Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihaa ritilällä paistettaessa.

Aseta uunipelti uuniin kalteva reuna uuniluukkuun kohti.



Lisävarustetuki

Automaattisen puhdistuksen aikana voidaan puhdistaa uunipellit, sekä syvä että tasainen pelti.

Aseta lisävaruste oikealle ja vasemmalle.

Erikoislisävarusteet

Erikoislisävarusteet voidaan hankkia teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä. Esitteissämme ja verkkosivuiltamme on saatavilla laaja uunin lisävarustevalikoima. Erikoislisävarusteiden saatavuus ja verkkotilauksien suorittamismahdollisuus vaihtelevat maakohtaisesti. Katso lisätietoa hankkimasi laitteen asiakirjoista.


Kaikki erikoislisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Lisävarusteen hankinnan yhteydessä tulee aina mainita laitteen tarkka tunnus (E-tunnus).

Erikoislisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Emaloitu tasainen uunipelti	HZ361000	Leivonnaisia, piirakoita ja pikkuleipiä varten.
Matala emaloitu uunipelti yleiskäyttöön	HZ362000	Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihaa paistaessa suoraan arinan päällä.
Arina	HZ364000	Keittoastioita, vuokia, paisteja, arinaosia ja pakasteruokia varten.
Pizzapelti	HZ317000	Ihanteellinen pizzan, pakasteruokien tai suurien pyöreiden kakkujen valmistamiseen. Pizzapeltiä voidaan käyttää matalan yleiskäyttöön tarkoitetun pellin sijaan. Aseta pelti arinan päälle ja noudata taulukkojen sisältämiä tietoja.
Lasikattila	HZ915001	Lasikattila sopii muhennoksien ja gratiinien valmistamiseen uunissa. Sopii erityisesti automaattiseen ohjelmaan ja automaattiseen paisto-ohjelmaan.
Liukuvat kolminkertaiset ohjaimet mahdollistavat täydellisen poistamisen	HZ368300	Korkeuksien 1, 2 ja 3 poistokiskot mahdollistavat lisävarusteiden poistamisen kokonaan ilman, että ne kaatuvat.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi. Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

Kellonajan ohjelmoiminen

Kytkenään jälkeen näyttöön syttyy merkki  ja kolme nollaa. Säädä kellonaika.


1. Paina painiketta .

Näyttöön tulee näkyviin kellonaika **12:00**.

2. Säädä aika painikkeella **+** tai **-**.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uuden uunin hajut kuumentamalla uunia tyhjänä ja suljettuna. Tehokkain tapa on kuumentaa uunia tunnin ajan ylä- ja alalämmöllä  240 °C lämpötilassa. Tarkista, ettei uunin sisällä ole enää pakkausmateriaaleja.

1. Valitse ylä- ja alalämpö toimintokytkimellä.

2. Valitse 240 °C lämpötila lämpötilasäätimellä.

Kytke uuni pois päältä tunnin kuluttua. Aseta toimintokytkin tällöin nolla-asentoon.


Lisävarusteiden puhdistaminen

Ennen lisävarusteiden ensimmäistä käyttökertaa ne tulee puhdistaa hyvin kuumalla vedellä käyttäen hiukan saippuaa ja kangasta.

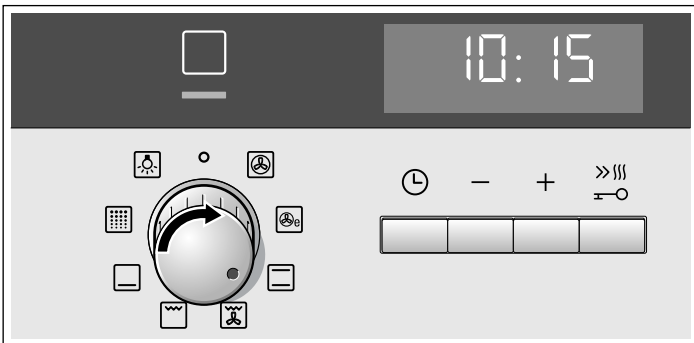
Uunin ohjelmointi

Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätietoa luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

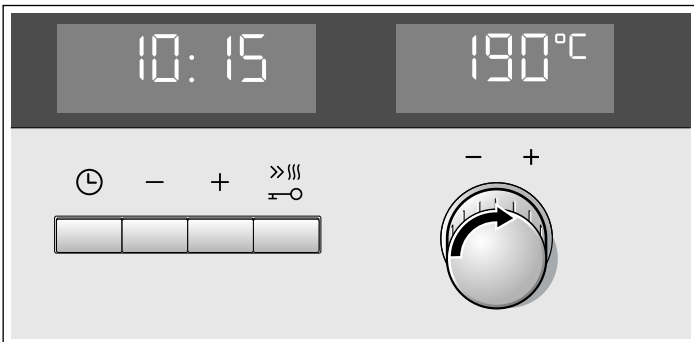
Uunitoiminto ja lämpötila

Kuvan esimerkki: ylä- ja alalämpö  190 °C.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.



2. Valitse lämpötila tai grillitaso lämpötilasäätimellä.



Uuni alkaa kuumenemaan.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.



Asetusten muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillaustehon kyseisellä valitsimella.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.


Pikakuumennusta voidaan käyttää yli 100 °C lämpötiloihin. Sopivia toimintoja ovat:

- 3D-kiertoilma 
- Ylä- ja alalämpö 


Tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi ruokaa ei saa asettaa uuniin ennen kuin pikakuumennus on päättynyt.

1. Valitse kuumennustoiminto ja lämpötila.



2. Paina lyhyesti painiketta .

Näyttöön syttyy merkki . Uuni alkaa kuumentua.






Pikakuumennuksen päätyminen

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Merkki  sammuu näytöstä. Aseta ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Paina lyhyesti painiketta . Merkki  häviää näytöstä.

Aikatoimintojen ohjelmointi

Uunissa on eri aikatoimintoja. Painikkeella  avataan valikko, joka vaihtelee toiminnon mukaan. Ajan merkit palavat säätöjen aikana. Nuoli  osoittaa valitun aikatoiminnon. Painikkeella  tai  voidaan muuttaa jo säädettyä aikatoimintoa edellyttäen, että ajan merkin edessä on nuoli .

Ajastin

Ajastimen toiminta ei riipu uunin toiminnasta. Ajastimessa on erillinen äänimerkki. Täten ajastimen ajan päätyminen voidaan erottaa uunin automaattisesta pois päältä kytkeytymisestä (keittoaika).

1. Paina kerran painiketta .


Näyttöön syttyä ajan merkkivalot, nuoli  on merkin  edessä.

2. Ohjelmoi ajastimen aika painikkeella tai .



Painikkeen  aika = 10 minuuttia

Painikkeen  aika = 5 minuuttia



Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Ajastimen aika käynnistyy. Näyttöön syttyä merkki  ja ajastimen aikalaskenta näkyy. Muut ajan merkit sammuvat.

Ajastimen aika on kulunut umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Näyttöön syttyä . Sammuta ajastin painamalla painiketta .


Ajastimen ajan muuttaminen







Muuta ajastimen aikaa painikkeella  tai . Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Ajastimen ajan peruuttaminen

Sääda ajastin asetukseen  painikkeella . Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Ajastin sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Nuoli  on ensisijaisen aikatoiminnon merkin edessä.

Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti painiketta , kunnes nuoli  syttyä haluamasi merkin eteen. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Keittoaajan kesto




Uuni mahdollistaa keittoaajan ohjelmoimisen jokaiselle ruokalajille. Kun keittoaika on kulunut umpeen, uuni sammuu automaattisesti. Tällöin sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä uunin sammuttamiseksi eikä keittoaikaa voida vahingossa ylittää.

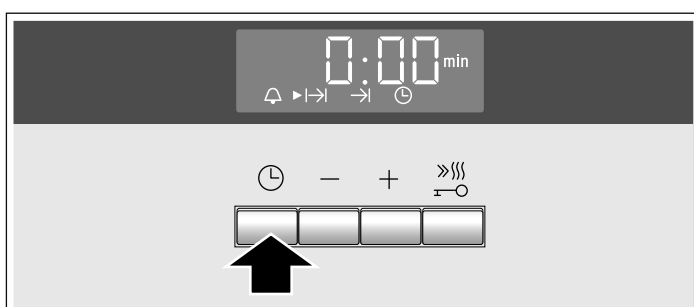
Kuvan esimerkki: keittoaika on 45 minuuttia.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.

2. Valitse lämpötila tai grillitaso lämpötilasäätimellä.

3. Paina kaksi kertaa painiketta .

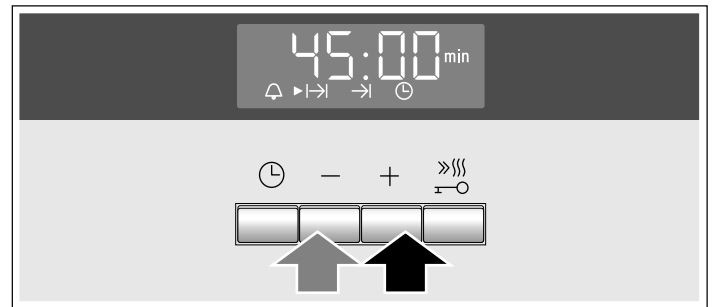
Näyttöön syttyä . Ajan merkit syttyvät, nuoli  on merkin  edessä.




4. Ohjelmoi keittoaika painikkeella tai .






Painikkeen  aika = 30 minuuttia

Painikkeen  aika = 10 minuuttia






Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näyttöön syttyä keittoaajan ajanlaskenta ja merkki  syttyä. Muut ajan merkit sammuvat.




Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyä . Paina painiketta . Ohjelmoi uusi keittoaika painikkeella  tai . Tai paina kaksi kertaa painiketta  ja aseta toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.


Keittoaajan muuttaminen







Muuta keittoaikaa painikkeella  tai . Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta .

Keittoaajan peruuttaminen

Sääda keittoaika asetukseen  painikkeella . Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Aika on peruutettu. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta .

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Nuoli  on ensisijaisen aikatoiminnon merkin edessä.

Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti painiketta , kunnes nuoli  syttyä haluamasi merkin eteen. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Päättymisaika

Uuni mahdollistaa ruokalajin valmistumisajan ohjelmoimisen. Uuni kytketty automaattisesti päälle ja sammuu asetettuna ajankohtana. Voit esimerkiksi asettaa ruoan uuniin aamulla ja ohjelmoida uunin niin, että ruoka on valmis kahdeltatoista.

Varmista, etteivät ruoka-ainekset pilaannu ollessaan liian kauan uunissa.

Kuvan esimerkki: kello on 10:30, keittoaika on 45 minuuttia ja uuni on kytketty pois päältä klo 12:30.

1. Sääda toimintokytkin.

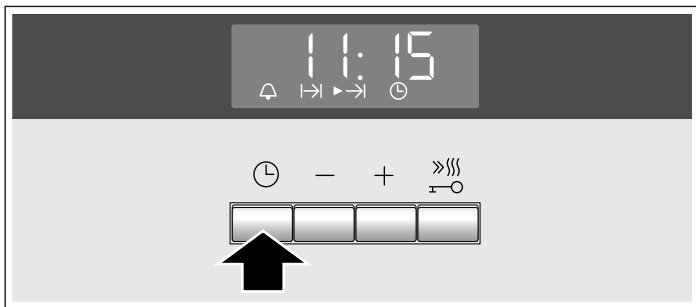
2. Sääda lämpötilasäädin.

3. Paina kaksi kertaa painiketta .

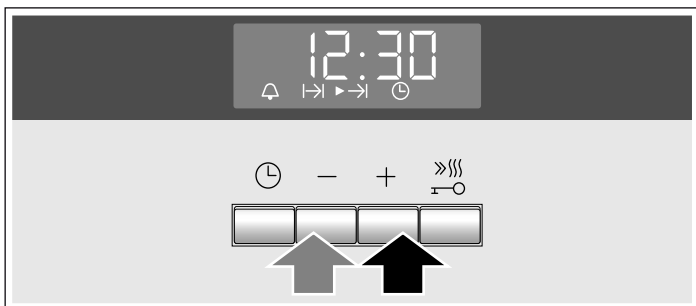
4. Ohjelmoi keittoaika painikkeella tai .

5. Paina painiketta ⏸.

Nuoli ► näkyy asetuksen →I edessä. Näkyviin tulee aika, jolloin ruoka on valmista.



6. Säädä päättymisaikaa painikkeella + tai -.



Uuni näyttää ohjelmoidun ajan muutaman sekunnin kuluessa ja se jää valmiustilaan. Näytössä näkyy ruoan valmistumisaika ja merkin →I edessä näkyy nuoli ►. Merkit ⏸ ja ⏸ sammuvat. Kun uuni kytkeytyy päälle, näkyviin tulee kulunut keittoaika ja nuoli ► näkyy merkin I→I edessä. Merkki →I sammuu.

Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy 0:00. Paina painiketta ⏸. Ohjelmoi uusi keittoaika painikkeella + tai -. Tai paina kaksi kertaa painiketta ⏸ ja aseta toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

Muuta päättymisaikaa painikkeella + tai -. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta ⏸ kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaikaa, jos keittoaika on käynnistynyt. Lopputulos voi muutoin vaihdella.

Päättymisaajan peruuttaminen

Aseta päättymisaika nykyisen kellonajan mukaan painikkeella -. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta ⏸ kaksi kertaa.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Nuoli ► on ensisijaisen aikatoiminnon merkin edessä.

Tarkista ajastin ⏸, keittoaika I→I, päättymisaika →I tai kellonaika ⏸ painamalla toistuvasti painiketta ⏸, kunnes nuoli ► syttyy haluamasi merkin eteen. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Kellonaika

Kytkenän tai sähkökatkoksen jälkeen näyttöön tulee näkyviin merkki ⏸ ja kolme nollaa. Säädä kellonaika.

1. Paina painiketta ⏸.

Näyttöön tulee näkyviin kellonaika 12:00.

2. Säädä aika painikkeella + tai -.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Säätäminen edellyttää, ettei mitään muuta aikatoimintoa ole ohjelmoitu.

1. Paina painiketta ⏸ neljä kertaa.

Näyttöön syttyvät aikamerkit, nuoli ► näkyy asetuksen ⏸ edessä.

2. Säädä kellonaikaa painikkeella + tai -.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.

Lapsilukko

Uunissa on lapsilukko, jotta sitä ei voida vahingossa kytkeä päälle.

Uuni ei reagoi säätöihin. Ajastin ja kellonaika voidaan ohjelmoida lapsilukon ollessa päällä.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Toimintokytkimen on oltava nolla-asennossa.

Paina painiketta ⏸ noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön tulee näkyviin merkki ⏸. Lapsilukko on kytketty päälle.

Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina painiketta ⏸ noin neljän sekunnin ajan.

Näytön merkki ⏸ sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.


Perusasetuksien muuttaminen

Tässä uunissa on erilaisia perusasetuksia. Voit mukauttaa ne omien vaatimuksiesi mukaisesti.


Perusasetus	Valinta 0	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
00 Merkkivalojen kirkkauden voimakkuus	-	alhainen	keskisuuri*	voimakas
01 Keittoajan tai ajastimen päättymisestä ilmoittavan äänimerkin pituus	-	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
02 Kellonaika	vain toiminnassa**	aina*	-	-
03 Säädön toteutuksen viive	-	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s
05 Oletusasetuksien palautus kaikkiin arvoihin	ei*	kyllä	-	-

* Oletusasetus
** Kello näkyy jälkilämmön ollessa näkyvissä.

Uunin on oltava pois toiminnasta.

1. Paina painiketta  noin 4 sekunnin ajan. Näytössä näkyy merkkivalojen kirkkauden perusasetus, esim. 00 valinnassa 2.
2. Muuta perusasetusta painikkeella + tai -.

3. Vahvasta painikkeella .

Näyttöön tulee näkyviin seuraava perusasetus. Painikkeella  voidaan selata tasoja ja painikkeella + tai - muuttaa asetusta.

4. Paina lopuksi painiketta  noin 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset otetaan käyttöön.

Perusasetuksia voidaan muuttaa uudelleen milloin tahansa.

Automaattinen virrankatkaisu

Jos laitteen asetuksia ei ole muutettu moneen tuntiin, automaattinen virrankatkaisu aktivoituu. Uuni ei enää kuumene. Tämä riippuu lämpötilasta tai valitusta grillitasosta.

Automaattinen virrankatkaisu aktivoituu

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Näyttöön syttyy FB. Uuni ei enää kuumene.

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu.

Automaattisen virrankatkaisun poistaminen

Jotta automaattinen virrankatkaisu ei aktivoituisi, käyttäjän on valittava keittoaika. Uuni kuumenee, kunnes keittoaika on päättynyt.

Automaattinen puhdistus

Automaattisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee noin 500 °C. Kaikki likajäämät palavat tällöin tuhkaksi, joka on helppo pyyhkiä uunista pois.

Käytettävissä on kolme puhdistustasoa.

Taso	Puhdistustulos	Kesto
1	alhainen	n. 1 h 15 minuuttia
2	keskitaso	n. 1 h 30 minuuttia
3	voimakas	n. 2 h

Mitä vaikeampi ja vanhempi lika, sitä suurempi puhdistustason on oltava. Uunin sisätila on riittävää puhdistaa kahden tai kolmen kuukauden välein. Tarkka puhdistus vaatii vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia tunnissa.

Tärkeitä ohjeita

Uuninluukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi automaattisesti. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uunitila on hiukan jäähtynyt ja lukituksesta kertova lukkosymboli sammuu.

Uunilamppu ei pala itsepuhdistuksen aikana.

Palovamman vaara!

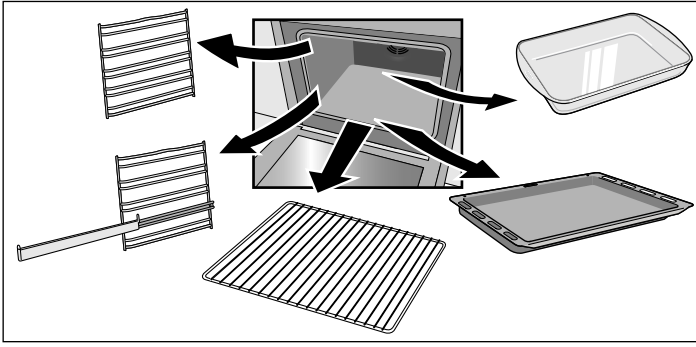
- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovaara!

Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana.

Ennen automaattista puhdistustoimintoa

Uunin sisätilan on oltava tyhjä. Poista lisävarusteet, astiat ja ritilät tai kiskot vasemmalta ja oikealta puolelta. Katso luku *Varotoimenpiteet ja puhdistus* ritilöiden tai kiskojen poistamiseksi vasemmalta ja oikealta puolelta.



Puhdista uunin luukku ja uunin sivuseinät liitoksien kohdalta.

⚠ Tulipalovaara!

Ruokajäämät, rasva ja paistoneste voivat syttyä. Pyyhi kostealla pyyhkeellä uunin sisätila ja lisävarusteet, jotka puhdistetaan uunin sisällä.

Lisävarusteiden puhdistus

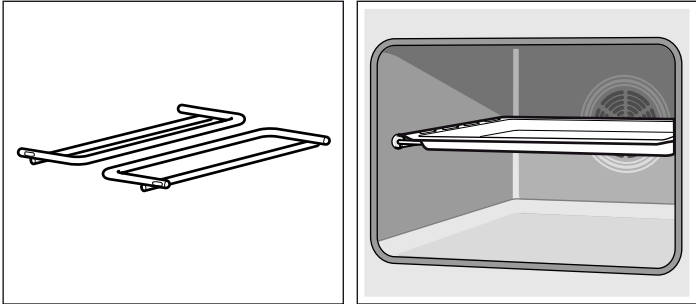
Ritilöitä tai oikean- ja vasemmanpuoleisia kiskoja ei voida puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla. Poista ne uunin sisältä.

Uunin sisäosan optimaalista puhdistusta varten automaattista puhdistustoimintoa ei suositella käytettäväksi peltien kanssa. Matala yleiskäyttöön tarkoitettu emaloitu uunipelti ja tasainen emaloitu uunipelti voidaan kuitenkin puhdistaa automaattisella toiminnolla lisävarustetukea käyttämällä. Puhdista aina vain yksi lisävaruste kerrallaan.

Arinaa ei saa puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla.

Jos uunissasi ei ole kyseistä tukea, voit hankkia sen teknisestä huoltopalvelusta tai internetistä tuotenumeroilla 466546.

Lisävarustetuki asetetaan vasemmalle ja oikealle puolelle.



Puhdista ruokajäämät, öljy ja paistoneste lisävarusteista vedellä.


Aseta matala yleiskäyttöön tarkoitettu uunipelti tai tasainen uunipelti tuen päälle.

⚠ Vakava terveysvaara!

Älä aseta uuniin puhdistuksen aikana peltejä tai vuokia, joissa on tarttumaton pinta. Voimakas kuumuus poistaa muutoin tarttumattoman pinnan ja siitä aiheutuu myrkyllisiä kaasuja.



Säätäminen

Kun olet valinnut puhdistustason, säädä uuni.



1. Valitse automaattinen puhdistustoiminto  toimintokytkimellä.

2. Valitse haluamasi puhdistustaso lämpötilasäätimellä.

Näytössä näkyy automaattisen puhdistuksen päättymisaika ja nuoli ► näkyy merkin →I edessä. Automaattinen puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Keittoajan ajanlaskenta näkyy ja nuoli ► syttyy merkin I→I eteen. Merkki →I sammuu.

Uunin luukku lukittuu hieman käynnistytksen jälkeen. Näyttöön syttyy merkki . Kun merkki  on sammunut, uunin luukku voidaan avata.


Automaattinen puhdistus on päättynyt

Näyttöön syttyy . Uuni ei enää kuumene. Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.

Puhdistustason muuttaminen

Puhdistustasoa ei voida muuttaa puhdistuksen käynnistymisen jälkeen.

Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.

Päättymisaajan säätäminen

Uuni mahdollistaa automaattisen puhdistustoiminnon päättymisaajan ohjelmoimisen. Automaattinen puhdistustoiminto voidaan tällöin suorittaa esimerkiksi yön aikana, jotta uunin on valmis käytettäväksi päivällä.

Ohjelmoi kohtien 1 ja 2 mukaan. Säädä päättymisaikaa ennen automaattisen puhdistuksen käynnistymistä painikkeella + tai -.

Uuni siirtyy odotustilaan. Näytössä näkyy automaattisen puhdistuksen päättymisaika ja nuoli ► näkyy merkin →I edessä. Kun uuni kytkeytyy päälle, näkyviin tulee kulunut keittoaika ja nuoli ► näkyy merkin I→I edessä. Merkki →I sammuu.

Automaattisen puhdistuksen jälkeen

Kun uunin sisätila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka kostealla pyyhkeellä.

Hoito ja puhdistus

Uunin kirkas ulkonäkö ja hyvä suorituskyky säilyvät pitkään, jos uuni puhdistetaan ja sitä hoidetaan ohjeiden mukaisesti. Seuraavaksi kuvaamme uunin hoito- ja puhdistustoimenpiteet.

Huomautuksia

- Uunin etuosan värisävyt voivat muuttua eri materiaalien, kuten lasin, muovin tai metallin, vuoksi.
- Luukun lasin tummat kohdat, jotka vaikuttavat liialta, ovat uunin valon heijastuksia.
- Emalipinta palaa, kun uuni saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Se voi aiheuttaa lieviä värimuutoksia. Kyseinen ilmiö on normaalia, se ei vaikuta uunin toimintaan. Hienorakenteisten uunipeltien reunoja ei voida emaloida kokonaan. Ne voivat siksi tuntua karkeilta, se ei kuitenkaan vaikuta syöpymisen estävään suojaan.

Puhdistustuotteet

Noudata taulukon ohjeita, jotta uunin pinnat eivät vaurioituisi sopimattoman puhdistustuotteen käytön vuoksi. Älä käytä

- hankaavia tai happopitoisia puhdistustuotteita,
- voimakkaita alkoholia sisältäviä tuotteita,
- kovia kankaita tai sieniä,
- korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistuslaitteita.

Pese uudet kankaat hyvin ennen niiden käyttöönottoa.

Alue	Puhdistustuotteet
Uunin etuosa	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasinpuhdistustuotteita tai lasin puhdistukseen tarkoitettuja kaapi-mia.
Ruostumaton teräs	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Puhdista välittömästi kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja munanvalkuaistahrat, muutoin tahrojen alapuolelle voi muodostua kor-roosiota. Teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavilla ruostumattoman teräksen hoitamiseen tarkoitettuja erikoistuotteita, jotka sopivat kuumille pinnoille. Levitä puhdistustuote hienolla pehmeällä pyyhkeellä.
Lasi	Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.
Tarkistusluukku	Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä alkoholia, viinietikkaa tai muita hankaavia tai happopitoisia puhdistustuotteita.
Luukun lasit	Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.
Luukun suojus	Ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettut puhdistustuotteet (voidaan hankkia teknisestä huolto-palvelusta tai erikoisliikkeistä). Noudata valmistajan ohjeita.

Alue	Puhdistustuotteet
Uunin sisäosa	Kuuma vesi, hiukan saippuaa tai vettä ja viinietikkaa: puhdista kankaalla. Jos pinnat ovat erityisen likaisia, käytä ruostumatonta teräskangasta tai erityisiä uunin puhdistukseen tarkoitettuja puhdistustuotteita. Käytä niitä ainoastaan uunin ollessa kylmä. Käytä mieluiten automaattista puhdistustoimintoa. Katso luku <i>Automaattinen puhdistus</i> .
Uunin valon suojalasi	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla.
Ritilät ja kiskot	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: aseta likoamaan ja puhdista kankaalla tai harjalla.
Liukuvat kiskot	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla tai harjalla. Älä aseta likoamaan tai pese astianpesukoneessa.
Lisävarusteet	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: aseta likoamaan ja puhdista kankaalla tai harjalla.

Valotoiminto

Uunin puhdistamisen helpottamiseksi uunin valo voidaan syyttää.

Uunin valon syyttäminen

Käännä toimintokytkin asentoon .

Valo syttyy. Lämpötilasäätimen on oltava pois päältä.

Uunin valon kytkeminen pois päältä

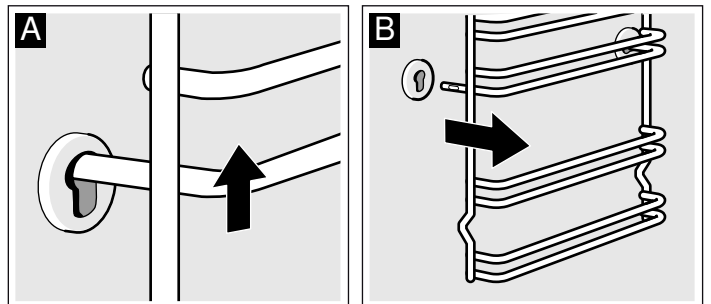
Käännä toimintokytkin asentoon .

Vasemmalla ja oikealla olevien ritilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen

Vasemmalla ja oikealla olevat ritilät tai kiskot voidaan poistaa puhdistusta varten. Uunin on oltava kylmä.

Ritilöiden tai kiskojen poistaminen

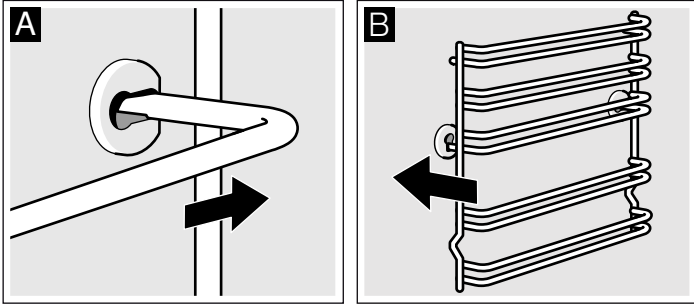
1. Nosta ritilää tai kiskoa etuosasta ja nosta se paikoiltaan (kuva A).
2. Vedä sen jälkeen ritilä tai kisko kokonaan eteen ja poista se (kuva B).



Puhdista ritilät tai kiskot astianpesukoneessa tai sienien avulla. Käytä pientä harjaa vaikeiden tahrojen poistamiseksi.

Ritilöiden tai kiskojen kiinnittäminen

1. Aseta ensin ritilä tai kisko takana olevaan uraan painamalla sitä hiukan taaksepäin (kuva A).
2. Aseta se sitten etuosan uraan (kuva B).

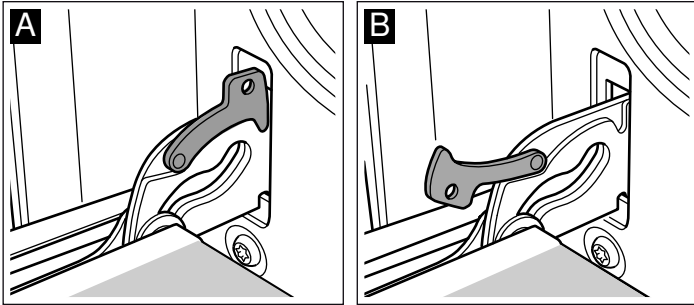


Ritilät ja kiskot voidaan säätää vasemmalta ja oikealta puolelta. Kaareva osa tulee olla aina ylöspäin.

Uuniluukun irrottaminen ja asentaminen

Uuniluukku voidaan irrottaa sen purkamisen ja lasien puhdistamisen helpottamiseksi.

Uuniluukun saranoidissa on lukitusvipu. Kun lukitusvipu on suljettu (kuva A), luukku ei voida irrottaa. Jos lukitusvipu avataan luukun poistamiseksi (kuva B), saranat lukittuvat. Tämä estää niiden äkkinäisen sulkeutumisen.

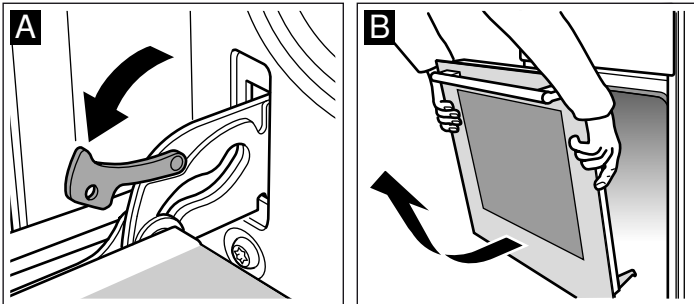


⚠ Henkilövahinkovaara!

Jos saranoita ei ole lukittu vivulla, ne voivat sulkeutua äkkinäisesti. Varmista, että lukitusvivut ovat aina suljettuja, lukuun ottamatta luukun irrottamista, jolloin vipujen on oltava auki.

Luukun irrottaminen

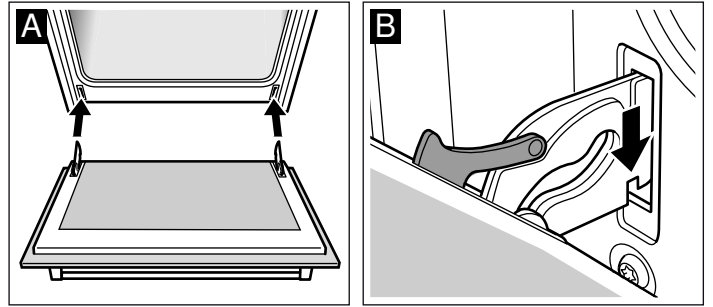
1. Avaa uuniluukku kokonaan.
2. Vedä molemmat oikealla ja vasemmalla puolella sijaitsevat lukitusvivut ulos (kuva A).
3. Sulje uuniluukku rajaan saakka (kuva B). Tartu luukkuun molemmilla käsillä oikealta ja vasemmalta puolelta. Sulje luukku hiukan enemmän ja irrota se.



Luukun kiinnittäminen

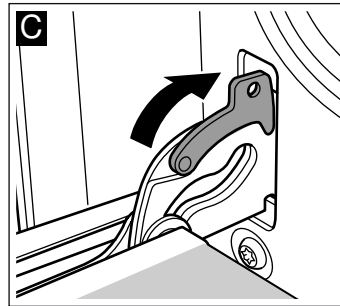
Kiinnitä luukku noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Kun kiinnität luukun, varmista, että molemmat saranat asettuvat tarkalleen vastaaviin koloihin (kuva A).
2. Saranoiden alareunan on kiinnityttävä molemmille puolille (kuva B).



Jos saranoita ei asenneta oikein, luukku voi kohdistua virheellisesti paikoilleen.

3. Sulje kiinnitysvivut uudelleen (kuva C). Sulje uunin luukku.



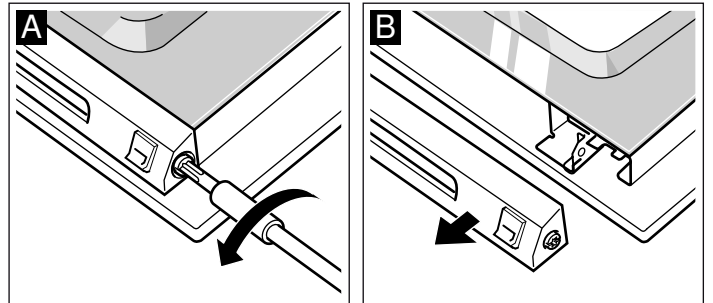
⚠ Henkilövahinkovaara!

Älä koske saranaan, sillä luukku voi vahingossa pudota tai sarana sulkeutua äkkinäisesti. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Luukun suojuksen purkaminen

Uunin luukun suojuksen väri voi muuttua ajan myötä. Parempaan puhdistuksen suorittamiseksi suojus on suositeltavaa irrottaa.

1. Avaa uunin luukku kokonaan.
2. Irrota uunin luukun suojuksen ruuvit. Irrota sitä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit (kuva A).
3. Irrota suojus (kuva B).



Varmista, ettei uunin luukku sulkeudu, kun suojus on irrotettu. Muutoin sen sisälasi voi vaurioitua.

Puhdista suojus erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

4. Aseta se takaisin paikoilleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uunin luukku.

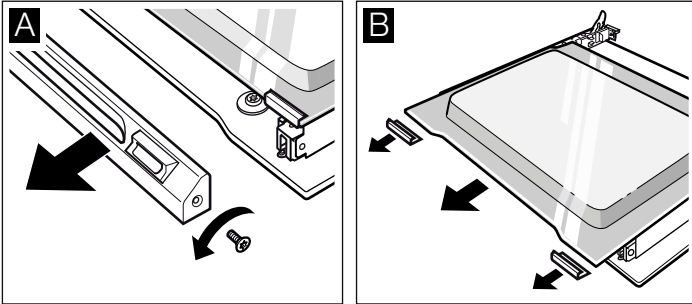
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

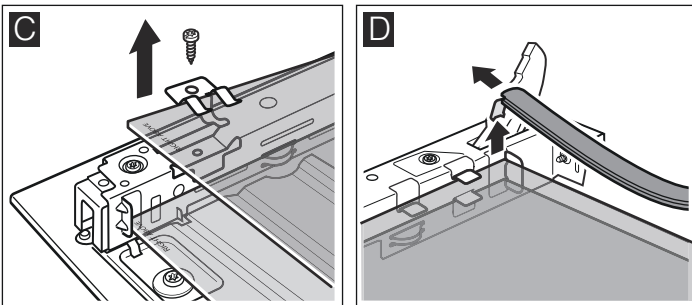
Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoiltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen.

Irrotus

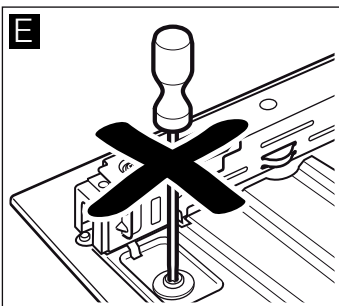
1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan ja poista molemmat pienet tiivisteet (kuva B).



4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).
5. Poista lasin alaosassa oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiiviste ylöspäin pois paikaltaan. Vedä lasi pois paikaltaan.



6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
7. ÄLÄ ruuvaa vasemmalla ja oikealla metalliosassa olevia ruuveja irti (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

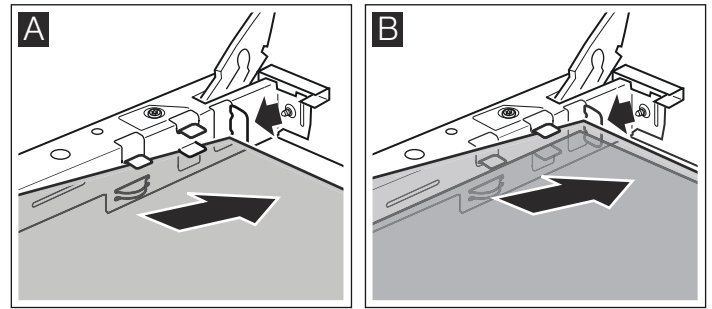
⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

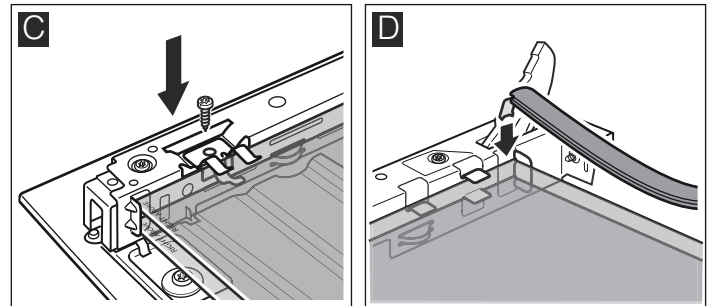
Asennus

Varmista asentaessasi, että molemmissa lasissa lukee vasemmalla alhaalla ylösalaisin "right above".

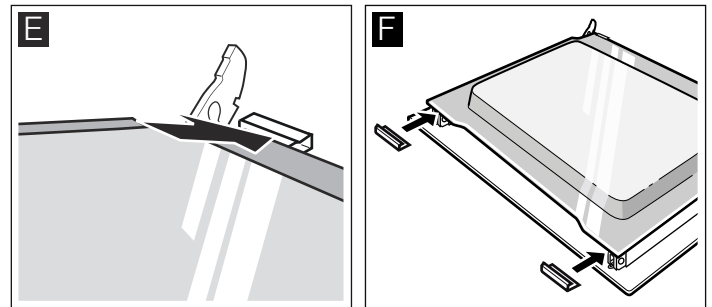
1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimäinen lasi paikalleen (kuva B).



3. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvinreiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva C).
4. Aseta lasin alaosassa oleva tiiviste takaisin paikalleen (kuva D).



5. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Varmista, että et tällöin työnnä tiivistettä taaksepäin (kuva E).
6. Aseta molemmat pienet tiivisteet vasemmalla ja oikealla takaisin lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä

Usein toimintahäiriö johtuu pienestä poikkeavuudesta, joka voidaan korjata helposti. Ennen teknisen huoltopalvelun puoleen kääntymistä kannattaa ongelma yrittää ratkaista seuraavan taulukon avulla.

Vianmäärittystaulukko

Toimintahäiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu/neuvot
Uuni ei toimi.	Sulake on viallinen. Sähkökatkos.	Tarkista sulakkeen kunto sulaketaulusta. Tarkista toimiiko keittiön valo tai muut kodinkoneet.
Näyttöön syytyy ☹ ja nollat.	Sähkökatkos.	Sääda kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Kontakteissa on pölyä.	Käännä vääntimiä useita kertoja molempiin suuntiin.
Uunin luukku ei avaudu. Näyttöön syytyy merkki 🔒.	Uunin luukku on lukittunut automaattisen puhdistustoiminnon vuoksi 🧼.	Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja merkki 🔒 sammunut.
Uuni ei kuumene. Näyttöön syytyy pieni neliö ■.	Uuni on esitystilassa.	Irrota sulake sulaketaulusta ja kytke se noin 20 sekunnin jälkeen. Paina sen jälkeen noin 2 minuutin sisällä painiketta ⏸ noin 4 sekunnin ajan, kunnes neliö ■ sammuu.
Näyttöön syytyy FB .	Automaattinen virrankatkaisu on aktivoitunut.	Käännä toimintokytkin nollasentoon.

Virheviestit

Kun näyttöön ilmestyy virheviesti ja **E**, paina painiketta ☹. Viesti häviää näytöstä. Säädetty aikatoiminto häviää. Jos virheviesti ei häviä, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun. Käyttäjä voi itse ratkaista seuraavat virheviestit.

Virheviesti	Mahdollinen syy	Ratkaisu/neuvot
E011	Yhtä painiketta on painettu liian pitkään tai se on juuttunut alas.	Paina kaikkia painikkeita yksi kerrallaan. Tarkista, onko jokin painikkeista juuttunut alas, onko niiden päällä jotakin tai ovatko ne likaisia.
E106	Luukun lukitus on aktivoitunut luukun ollessa auki.	Paina painiketta ☹. Voit nyt jatkaa ohjelmointia.
E115	Uunin sisälämpötila on liian korkea.	Uunin luukku on lukittu ja kuumennus on keskeytynyt. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Paina painiketta ☹ ja sääda kellonaika.

⚠ Sähköiskuvaara!

Valtuuttamattomat korjaukset ovat vaarallisia. Ainoastaan asianmukaisen koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö saa korjata laitteen.

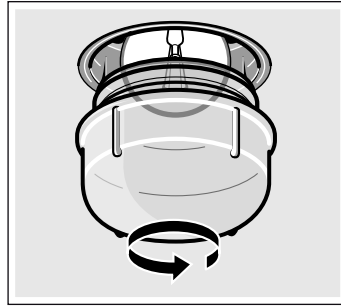
Uunin valon vaihtaminen

Jos uunin valon kunto on heikentynyt, se tulee vaihtaa. Lamppuja 220-240V, joden kanta on E14, teho 25W ja lämmönkestävyys on (T300 °C) on saatavilla teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä. Käytä vain kyseisiä lamppeja.

⚠ Sähköiskuvaara!

Kytke laite irti sähköverkosta. Varmista, että se on kytketty pois päältä.

1. Aseta keittiöpyyhe kylmän uunin keskelle vaurioiden välttämiseksi.
2. Poista suojalasi kääntämällä sitä vasempaan.



3. Vaihda lamppu vastaavan tyyppiseen lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi takaisin paikoilleen.
5. Poista keittiöpyyhe ja kytke laite takaisin sähköverkkoon.

Suojalasi

Huonokuntoiset suojalasiat tulee vaihtaa. Suojalasiat ovat saatavilla teknisestä huoltopalvelusta. Ilmoita tällöin tuotenumero ja laitteen sarjanumero.

Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Pyrimme aina löytämään sopivan ratkaisun ja välttämään tarpeettomat huoltokorjaajan käynnit.

Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)

Ilmoita soittaessasi laitteen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyyppikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluokun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

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

Huoltopalvelu

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa Sinulle kustannuksia myös takuuajana.

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

Fixed line 8,27 snt/call + 7 snt/min (inc. VAT 23%)

Mobile 8,27 snt/call + 15 snt/min (inc. VAT 23%)

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

Tässä annamme ohjeita energiansäästöstä leipomisen ja paistamisen yhteydessä ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.




Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkaromuja koskevan direktiivin 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää kierrätysmerkin ja käytettyjen laitteiden uudelleen käytön kaikissa EU-maissa.

Energiansäästö

- Esikuumenna uuni vain silloin, kun resepti tai taulukko vaatii sen.
- Käytä tummia, lakattuja tai emaloituja mustia uunivuokia. Ne imevät paremmin lämpöä.
- Pidä uunin luukku suljettuna kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Jos leivot useita leivonnaisia, kypsennä ne mieluiten yksi toisensa jälkeen. Uuni on edelleen kuuma. Tällöin toisen leivonnaisen kypsennysaika on lyhyempi. Voit asettaa uuniin myös kaksi suorakulmaista vuokaa vierekkäin yhdellä kertaa.

- Pitkissä kypsennysajoissa uuni voidaan sammuttaa 10 minuuttia ennen keittoajan päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

Kiertoilma säästö -toiminto

Kiertoilma säästö -toiminto  mahdollistaa huomattavan energiansäästön valmistamalla ruokia yhdellä uunintasolla. Uuni- ja paistojaksot eivät vaadi esikuumennusta.

Huomautuksia

- Jotta energiansäästötoiminto olisi mahdollisimman tehokas, ruoka tulee asettaa uuniin, kun uuni on kylmä ja tyhjä.
- Paistojakson aikana uunin luukku saa avata vain tarvittaessa, esimerkiksi ruokien kääntämisen vuoksi. Luvussa "Taulukot ja vinkit" on lukuisia neuvoja ja vinkkejä uuni- ja paistotoimintoihin.

Taulukko

Seuraava taulukko esittää sopivimmat ruokalajit energiansäästötoiminnolle. Taulukko sisältää ruokalajien lämpötila-asetukset, lisävarusteet ja sopivimmat uunintasot.

Lämpötila ja keittoaika voivat vaihdella ruoan määrän, tilan ja laadun mukaan. Täten taulukossa olevat arvot on esitetty likimääräisinä arvoväleinä. Aloita valitsemalla alhaisin arvo. Kun valitset alhaisemman lämpötilan, gratinointitulos on tasaisempi. Jos tulos ei ole odotettu, säädä seuraavalla kerralla korkeampi lämpötilataso.

Uunitoiminto =  Kiertoilma säästö

	Lisävaruste	Korkeus	Lämpötila °C	Valmistusaika, minutteina
Piirakat ja leivonnaiset				
Murotaikinapiirakka, helppo	arina + suorakulmainen vuoka	2	170-180	55-65
Pikkuleivät voitaikinasta	arina + suorakulmainen vuoka	2	150-160	75-85
Kakkupohja	tasainen uunipelti	3	180-200	30-45
Hedelmäpiiras, (esim. kirsikkapiiras)	irtopohjainen metallivuoka, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Tasainen hiivataikinapiiras	tasainen uunipelti	3	160-170	30-40
Pikkuleivät	arina + suorakulmainen vuoka	2	160-170	100-110
Rosco de Saboya -piiras	arina + vuoka	2	150-160	85-95
Sokerikakku	arina + emaloitu umpinainen vuoka	2	165-175	35-45
Perinteinen espanjalainen kakki, 3 kananpuna	arina + emaloitu umpinainen vuoka	1	160-170	45-55

	Lisävaruste	Korkeus	Lämpötila °C	Valmistusaika, minutteina
Omenatorttu	matala uunipelti yleiskäyttöön	3	170-180	65-75
Leivonnaiset ja pikkuleivät	tasainen uunipelti	3	130-140	20-30
Pähkinätaskut	tasainen uunipelti	3	185-195	35-45
Voipullat (12 kappaletta)	tasainen uunipelti	3	170-180	20-25
Kääretorttu	tasainen uunipelti	3	160-170	15-20
Muffinsit	tasainen uunipelti	3	150-160	30-40
Omenapiiras, pyöreä	metallivuoka, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Juustopiiras	metallivuoka, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Ranskalainen hedelmätorttu	suorakulmainen vuoka	2	180-200	50-60
Voitaikinaleivokset aprikoositäytteellä	tasainen uunipelti	3	190-200	30-40
Suklaakeksit	tasainen uunipelti	3	140-150	35-45
Voipohjaiset pikkuleivät	tasainen uunipelti	3	140-150	30-45
Kermatäytteiset leivonnaiset	matala uunipelti yleiskäyttöön	3	210-220	40-50
Voitaikinakierteet	tasainen uunipelti	3	210-230	35-45
Leipä (1 kg)	tasainen uunipelti	3	200-210	55-65
Liha				
Vasikanpaisti (1,5 kg vasikanpaistia)	arina + suljettu astia	2	200-210	110-120
Porsaanpaisti (1 kg)	arina + avoin astia	2	180-190	110-120
Vasikan sisäfile / paahtopaisti, raaka (1 kg)	arina + avoin astia	2	240-250	35-45
Vasikan sisäfile / paahtopaisti, puolikypsä (1 kg)	arina + avoin astia	2	250-260	45-55
Kala				
Kulta-ahven / meribassi uunissa (2 kappaletta, 350 g kappale)	matala uunipelti yleiskäyttöön	2	180-190	30-40
Suolattu kulta-ahven (2 kappaletta, 450 g kappale)	tasainen uunipelti	3	180-190	40-50
Turska (1 kappale, 1 kg)	tasainen uunipelti	2	180-190	50-60
Kirjolohi (2 kappaletta, 300 g kappale)	tasainen uunipelti	2	180-190	25-35
Merikrotti (2 kappaletta, 400 g kappale)	tasainen uunipelti	2	180-190	30-40
Valmis pakasteruoka				
Pakastepizza, ohutpohjainen	ritilä	2	210-220	15-20
Pizza, paksupohjainen	ritilä	2	180-190	25-35
Ranskanperunat, uunivalmisteiset	tasainen uunipelti	3	210-220	20-30
Kanankoivet	tasainen uunipelti	3	200-210	15-25
Kalaruoat	tasainen uunipelti	3	210-220	20-30
Esikypsennetty leipä	matala uunipelti yleiskäyttöön	3	180-200	10-20
Täytetyt voitaikinataskut	tasainen uunipelti	3	180-190	15-25
Pakastelasagne (450 g)	ritilä	2	210-230	45-55
Lasagne (2 kappaletta 450 g kappale)	ritilä	2	210-230	45-55
Mozzarellapallot	tasainen uunipelti	2	230-240	15-25
Täytetyt chilippurit	tasainen uunipelti	3	200-210	15-25
Muut				
Perunagratiini	arina + avoin astia	2	155-165	75-85
Tuore lasagne	arina + avoin astia	2	175-180	50-60

Testattu koekeittiössämme


Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.


Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Yhdellä tasolla leipominen

Leivonnainen on paras asettaa vain yhdelle tasolle käyttäessä ylä- ja alalämpöä .

Jos käytetään 3D  kiertoilmaa, on suositeltavaa asettaa lisävarusteet seuraaville korkeuksille:

- Leivonnaiset vuoissa: korkeus 2
- Leivonnaiset uunipellillä: korkeus 3

Useammalla tasolla leipominen

Käytä 3D  kiertoilmaa.

2 tasolla leipominen:

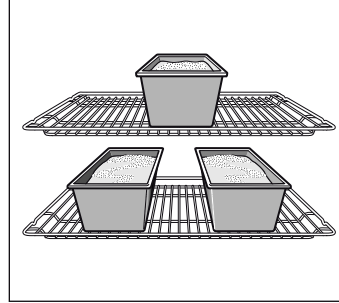
- Pelti: korkeus 3.
- Leivinpelti: korkeus 1.

3 tasolla leipominen:

- Pelti: korkeus 5.
- Leivinpelti: korkeus 3.
- Leivinpelti: korkeus 1.

Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.

Taulukoissa on lukuisia neuvoja eri ruokalajien valmistukseen. Jos käytät 3 suorakulmaista vuokaa samanaikaisesti, aseta ne arinan päälle kuvan mukaisesti.



Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Jos käytät vaaleaa, ohutta metallista paistovuokaa tai lasivuokaa, paistoaika pitenee ja kakku ei ruskistu yhtä tasaisesti.

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavonaiset vuokat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot












Taulukkoon on merkitty eri leivonnaiseen tai jälkiruokaan sopivat uunitoiminnot. Lämpötila ja kesto riippuvat ruoan määrästä ja koostumuksesta. Tästä syystä keittotaulukoissa on aina tietty aikamarginaali. Aloita aina alhaisimmasta asetuksesta. Alhaisemmalla lämpötilalla saavutetaan tasaisempi lopputulos. Asetusta voidaan tarvittaessa nostaa myöhemmin.

Jos uuni esikuumennetaan, keittoaika on 5 tai 10 minuuttia lyhyempi.

Lisätietoa on saatavilla taulukoiden Uuniin käyttöön liittyvät neuvot -liitteestä.

Kun kypsennät uunissa yhtä piirasta yhdellä tasolla, aseta vuoka emaloituun uunipeltiin.

Jos kypsennät useampia leivonnaisia samaan aikaan, voit asettaa useamman kuin yhden vuoan arinan päälle.

Leivonnaiset vuoissa	Vuoka	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minuuhteina
Murotaikinapiirakka, helppo	Pyöreä/suorakulmainen vuoka	2		160-180	60-75
	3 suorakulmaista vuokaa	3+1		140-160	70-90
Leivonnainen vatkatusta taikinasta, ohut	Pyöreä/suorakulmainen vuoka	2		150-170	60-70
Kakkupohja, murotaikina	Torttupannu	3		160-180	20-30
Ohut hedelmätorttu, murotaikinapohja	Pyöreä/purettava vuoka	2		160-180	50-60
Murotaikina, 2 kananmunaa (esikuumenna)	Torttupannu	2		150-170	20-30
Murotaikina, 6 kananmunaa (esikuumenna)	Purettava vuoka	2		150-170	40-50
Sokerikakku reunoilla	Purettava vuoka	1		180-200	25-35
Hedelmäkakku tai kevyt juustokakku, soke-rikakkupohja*	Purettava vuoka	1		160-180	70-90
Sveitsiläinen juustokakku	Pizzapelti	1		220-240	35-45
Sokerikakkutaikina samankeskisessä vuoassa	Samankeskinen vuoka	2		150-170	60-70

* Anna leivonnaisten jäähtyä 20 minuutin ajan sammuneessa uunissa avaamatta luukkua.

Leivonnaiset vuossa	Vuoka	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Pizza, ohut pohja kevyellä täytteellä (esikuumenna)	Pizzapelti	1	☐	270	10-20
Suolainen piiras*	Purettava vuoka	1	☐	170-190	45-55

* Anna leivonnaisten jäähtyä 20 minuutin ajan sammuneessa uunissa avaamatta luukkua.

Uunipellillä valmistetut leivonnaiset	Lisävarusteet	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Kuivat keksit	Pelti	2	☐	170-190	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	160-170	30-40
Mehukkaat keksit, hedelmillä	Pelti	2	☐	170-190	25-35
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	140-160	40-50
Kuiva hiivataikina	Pelti	3	☐	170-180	25-35
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	150-170	35-45
Mehukas hiivataikina, hedelmillä	Pelti	3	☐	160-180	40-50
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	150-160	50-60
Sokerikakku kuivalla pinnalla	Pelti	1	☐	180-200	20-30
Mehukas piirastaikina, hedelmillä	Pelti	2	☐	160-180	60-70
Sveitsiläinen juustokakku	Pelti	1	☐	210-230	40-50
Kääretorttu (esikuumenna)	Pelti	2	☐	170-190	15-20
Hiivataikinapalmikko, jossa 500 g jauhoja	Pelti	2	☐	170-190	25-35
Leipä, jossa 500 g jauhoja	Pelti	3	☐	160-180	60-70
Leipä, jossa 1 kg jauhoja	Pelti	3	☐	150-170	90-100
Voitaikina, makea	Pelti	2	☐	190-210	55-65
Pizza	Pelti	2	☐	200-220	25-35
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	180-200	40-50
Liekitetty kakku (esikuumenna)	Pelti	2	☐	270	15-20
Börek	Pelti	2	☐	190-200	40-55

Pienet piirakat	Lisävarusteet	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Leivonnaiset ja pikkuleivät	Pelti	3	☒	140-160	15-25
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	130-150	25-35
	2 uunipeltiä + pelti	5+3+1	☒	130-150	25-40
Makeat piirakat (esikuumenna)	Pelti	3	☐	140-150	30-40
	Pelti	3	☒	140-150	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	140-150	25-35
	2 uunipeltiä + pelti	5+3+1	☒	140-150	25-35
Mantelileivokset	Pelti	2	☐	110-130	30-40
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	110-120	35-45
	2 uunipeltiä + pelti	5+3+1	☒	110-120	35-45
Marengit	Pelti	3	☒	80-100	100-150
Piiraat	Arina uunipellillä-vuoka	3	☐	180-200	20-25
	2 arinaa uunipellillä-piirasvuolla	3+1	☒	160-180	25-30
Kahvikakku	Pelti	2	☐	210-230	30-40
Voitaikinapiiras	Pelti	3	☒	190-200	25-35
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	190-200	30-40
	2 uunipeltiä + pelti	5+3+1	☒	170-180	35-45
Hiivapohjaiset leivonnaiset	Pelti	2	☐	190-210	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	160-180	25-35

Leipä ja sämpylät

Esikuumenna uuni leivän paistamiseksi, ellei muuta mainita ohjeissa.

Älä koskaan roiskuta vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Lisävarusteet	Korkeus	Kuumennustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja	Pelti	2	☐	270	8
				200	35-45
Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja	Pelti	2	☐	270	8
				200	40-50
Leipäkuutiot	Pelti	2	☐	270	15-20
Sämpylät (ei esikuumennusta)	Pelti	3	☐	200	20-30
Hiivasämpylät, makeat	Pelti	3	☐	180-200	15-20
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	150-170	20-30

Leipomiseen liittyviä neuvoja ja käytännön vinkkejä

Jos haluat käyttää omaa reseptiä.	Voit käyttää keittotaulukossa mainittua ainesta muistuttavaa tuotetta.
Taikinan kypsyyden tarkistaminen.	Pistä leivonnaisen korkeimpaan kohtaan hammastikulla 10 minuuttia ennen kuin reseptin keittoaika on kulunut umpeen. Jos taikina ei tartu hammastikkuun, leivonnainen on kypsä.
Kakku ei noussut.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai valitse 10 astetta alhaisempi kypsennyslämpötila. Noudata reseptissä mainittua taikinan vatkausaikaa.
Kakku on noussut hyvin keskeltä, mutta sen reunat ovat huomattavasti matalammat.	Älä voitele vuokaa. Kun leivonnainen on valmis, poista se varoen vuosta veitsen avulla.
Leivonnainen on päältä liian ruskea.	Aseta leivonnainen matalammalle tasolle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja anna sen kypsyä pitemmän aikaa uunissa.
Leivonnainen on liian kuiva.	Pistä valmiiseen leivonnaiseen useita kertoja hammastikulla. Kaada leivonnaisen päälle hiukan hedelmämehua tai jotakin alkoholijuomaa. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi kypsennyslämpötila ja kypsennä sitä vähemmän aikaa.
Leivän tai leivonnaisten (esim. juustotorttu) ulko-muoto on hyvä ulkoapäin, mutta ne ovat sisältä tahnamaisia (kosteita, kosteita alueita).	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä ja kypsennä leivonnaista pitempään uunissa alhaisemmalla lämpötilalla. Jos leivonnaisessa on mehukas täyte, kypsennä ensin pohja. Levitä pohjan päälle sen jälkeen mantelirouhetta tai korpup jauhoa ennen täytteen lisäämistä. Noudata reseptin ohjeita ja keittoaikoja.
Leivonnaiset ovat ruskistuneet epätasaisesti.	Valitse alhaisempi lämpötila, leivonnaiset ruskistuvat tasaisemmin. Kypsennä arkalaatuisimmat leivonnaiset ylä- ja alalämmöllä ☐ ja yhdellä tasolla. Nouseva leivinpaperi voi myös vaikuttaa ilman kiertoon. Leikkaa se aina uunipellin kokoiseksi.
Hedelmäpiiraan alapuoli on liian vaalea.	Aseta piiras seuraavalla kerralla yksi taso alemmas.
Hedelmämehu tulee ulos.	Jos mahdollista, käytä seuraavalla kerralla yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä.
Pienet hiivapohjaiset leivonnaiset voivat tarttua toisiinsa kypsennyksen aikana.	Jätä leivonnaisten väliin noin 2 cm. Näin ne voivat nousta ja ruskistua kaikilta puolilta.
Useimmilla eri tasoilla kypsentyminen. Ylemmällä uunipellillä olevat leivonnaiset ovat ruskistuneet enemmän kuin alemmalla tasolla kypsennetyt leivonnaiset.	Kun kypsennys tapahtuu eri tasoilla, käytä aina 3D ☒ kiertoilmaa. Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.
Kun mehukkaita leivonnaisia valmistetaan, uunin muodostuu kondensaatiota.	Uunin käytön aikana voi muodostua höyryä. Osa höyrystä poistuu uuniluukussa olevan kädensijan kautta, jolloin höyry voi kondensoitua ohjauspaneeliin tai lähellä olevien kalusteiden etuosaan vesipisaroina. Sitä säädetään fyysisesti.

Liha, lintu, kala

Keittoastiat

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suuria ruokamääriä paistaessa voit käyttää myös emaloitua uunipeltiä.

Parhaimmin sopivat lasiastiat. Tarkista, että padan kansi kiinnittyy hyvin paikoilleen.

Jos käytät emaloituja keittoastioita, lisää enemmän nestettä.

Jos käytät ruostumattomasta teräksestä tehtyjä patoja, liha ei ruskistu yhtä hyvin ja se voi jäädä jopa hieman raa'aksi. Pidennä tällöin keittoaikaa.

Taulukoissa annetut tiedot:

Keittoastia ilman kantta = avoin

Keittoastia kannella = suljettu

Aseta keittoastia aina arinan keskelle.

Kuumat lasiastiat tulee asettaa kuivan keittiöpyyhkeen päälle.

Lasi voi haljeta, jos alusta on kostea tai kylmä.

Paistaminen

Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon vähän nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä n. ½ cm.

Laita patapaistin joukkoon runsaammin nestettä. Astian pohjalla pitäisi olla nestettä 1 - 2 cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista. Jos valmistat lihaa emaloidussa paistovuoassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin. Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Grillissä paistaminen

Paista grillissä aina uuni suljettuna.

Kun haluat paistaa grillissä, esikuumenna uunia noin 3 minuuttia ennen ruoka-aineksien asettamista uunin sisälle.

Aseta ruoka-ainekset suoraan arinan päälle. Jos grillaat vain yhtä ruokapalaa, se kannattaa asettaa arinan keskelle.

Aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Täten lihan mehu kerätään ja uuni pidetään puhtaana.

Älä aseta uunipeltiä tai yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä korkeudelle 4 tai 5. Voimakkaasta lämmöstä johtuen sen muoto voi muuttua ja se voi vaurioittaa uunin sisäosaa paistamisen yhteydessä.

Kypsennä mahdollisuuksien mukaan mahdollisimman saman kokoisia ruokapaloja. Tällöin se ruskistuu tasaisesti ja pysyy mehukkaana. Suolaa ruokakappaleet grillissä paistamisen jälkeen.

Käännä paloja, kun keittoajasta on kulunut ⅔ .

Grillivastus kytkeytyy päälle ja pois päältä automaattisesti. Tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu ohjelmoidusta grillitasosta.






















Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste tasaantuu paremmin.

Kääri paahtopaisti kypsennyksen jälkeen alufolioon ja anna sen vetäytyä uunissa 10 minuuttia.

Leikkaa kamarapintaisen porsaanpaistin kamaraan ristikkäin viiltoja ja laita paisti astiaan ensin kamarapuoli alaspäin.

Liha	Paino	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minutteina
Häränliha						
Häränmuhennos	1,0 kg	suljettu	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Häränfilee, puolikypsä	1,0 kg	avoin	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, puolikypsä	1,0 kg	avoin	1		220-240	60
Pihvi, 3 cm paksuinen, puolikypsä		Arina + pelti	5+1		3	15
Vasikanliha						
Paistettu vasikanliha	1,0 kg	avoin	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikan reisipaisti	1,5 kg	avoin	2		210-230	140
Porsaanliha						
Paisti ilman pekonia (esim. leike)	1,0 kg	avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Paisti pekonilla (esim. lapaluu)	1,0 kg	avoin	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Porsaan kylkiluut	500 g	Arina + pelti	3+1		230-240	30
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	avoin	2		190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg		2		170-190	160

Liha	Paino	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minuu- teina
Luinen lapapaisti	1,0 kg	suljettu	2	☐	210-230	70
Pihvi, 2 cm paksuinen		Arina + pelti	5+1	☒	3	15
Porsaanlihapihvit, paksuus 3 cm		Arina + pelti	5+1	☒	3	10

Karitsanliha

Karitsan lapaluu	1,5 kg	avoin	2	☒	190-210	60
Karitsan luuton reisipaisti, puolikypsä	1,5 kg	avoin	1	☒	160-180	120

Riista

Metsäkauriin seläke luulla	1,5 kg	avoin	2	☐	200-220	50
Metsäkauriin reisipala ilman luuta	1,5 kg	suljettu	2	☐	210-230	100
Villisian paisti	1,5 kg	suljettu	2	☐	180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	suljettu	2	☐	180-200	130
Jänis	2,0 kg	suljettu	2	☐	220-240	60

Jauheliha

Paistettu jauheliha	500 g lihaa	avoin	1	☒	180-200	80
---------------------	-------------	-------	---	---	---------	----

Makkarat

Makkarat		Arina + pelti	4+1	☒	3	15
----------	--	---------------	-----	---	---	----

Linnut

Taulukon painot viittaavat täyttämättömiin ja paistovalmiisiin lintuihin.

Aseta kokonaiset linnut arinalle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun arvioidusta ajasta on kulunut $\frac{2}{3}$.

Käännä paistettavia lihapaloja, kalkkunan koipea tai rintapalaa, kun keittoajasta on kulunut puolet. Käännä linnunlihapaloja, kun $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Jos kypsennät ankkaa tai hanhea, lävistä siipien nahka alhaalta päin, jotta rasva irtoaisi.

Linnunlihasta tulee ruskeaa ja rapeaa, jos keittoajan päätyttyä liha sivellään voilla, vedellä ja suolalla tai appelsiinimehulla.

Jos grillaat suoraan arinan päällä, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1.

Linnunliha	Paino	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minuutteina
Kana, kokonainen	1,2 kg	Arina	2	☒	220-240	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Arina	2	☒	210-230	80-90
Kana, puolikkaat	500 g kpl	Arina	2	☒	220-240	40-50
Kanapalat	150 g kpl	Arina	3	☒	210-230	30-40
Kanapalat	300 g kpl	Arina	3	☒	210-230	35-45
Kanan rintapala	200 g kpl	Arina	3	☒	3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Arina	2	☒	190-210	100-110
Ankan rintapala	300 g kpl	Arina	3	☒	240-260	30-40
Hanhi, kokonainen	3,54,0	Arina	2	☒	170-190	120-140
Hanhien reisipalat	400 g kpl	Arina	3	☒	220-240	40-50
Pieni kalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Arina	2	☒	180-200	80-100
Kalkkunarullat	1,5 kg	avoin	1	☒	200-220	110-130
Kalkkunan rintapalat	1,0 kg	suljettu	2	☐	180-200	90
Kalkkunan koipi	1,0 kg	Arina	2	☒	180-200	90-100

Kala

Käännä kalapalat jonkin 2/3 ajan kuluttua.

Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää. Aseta kokonainen kala uuniin uintiasentoon selkäevä ylöspäin. Jotta kala pysyisi vakaasti kyseisessä asennossa, aseta kalan vatsan sisään perunapala tai pieni uuniastia.

Jos kypsennät uunissa kalafileitä, lisää niiden joukkoon muutamia ruokalusikallisia nestettä.

Jos grillaat suoraan arinan päällä, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1.

Kala	Paino	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g	Arina	2		2	20-25
	1,0 kg	Arina	2		200-220	45-55
	1,5 kg	Arina	2		190-210	60-70
	2,0 kg	suljettu	2		190-210	70-80
Tonnikalan vatsaliha, 3 cm paksuinen		Arina	3		2	20-25
Kalafileet		suljettu	2		210-230	25-30

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.	Valitse lähinnä seuraavaa alempaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa.
Näin voit varmistaa, onko paisti valmis.	Käytä paistomittaria (saatavana alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.
Paistia vaeltaessa muodostuu vesihöyryä.	Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

Gratiinit, kohokkaat, paahtoleivät

Aseta keittoastia aina arinan päälle.

Paista suoraan arinan päällä ilman keittoastioita asettamalla emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Tällöin uuni pidetään puhtaampana.

Gratiinin tila riippuu keittoastian koosta ja gratinoitavan ruoan paksuudesta. Taulukon tiedot ovat yksinomaan viitteellisiä.

Ruoka	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minuutteina
Gratiinit					
Gratiinit, makeat	Gratinointivuoka	2		180-200	50-60
Kohokas	Gratinointivuoka	2		180-200	35-45
	Muffinsit	2		200-220	25-30
Gratinoitu piirakka	Gratinointivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Gratinointivuoka	2		180-200	40-50
Gratiini					
Raaosta aineksista valmistettu perunagratiini, maks. 4 cm paksuinen	1 gratinointivuoka	2		160-180	60-80
	2 gratinointivuokaa	3+1		150-170	60-80
Paahtoleivät					
4 kappaletta, gratinoidut	Arina + pelti	3+1		160-170	10-15
12 kappaletta, gratinoidut	Arina + pelti	3+1		160-170	15-20

Valmisruoat

Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Peitä lisävarusteet leivinpaperilla ja varmista, että paperi kestää korkeat lämpötilat. Mukauta paperin koko valmistettavan ruoan koon mukaan.

Tulos riippuu suoraan ruokatyyppistä. Raakojen ruoka-aineksien muoto ja väri voi vaihdella.

Ruoka	Lisävarusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Valmistusaika, minuutteina
Pizza, pakastettu					
Ohutpohjainen pizza	Pelti	2	☐	210-230	15-30
	Pelti + arina	3+1	☒	180-200	25-35
Paksupohjainen pizza	Pelti	2	☐	180-200	20-30
	Pelti + arina	3+1	☒	170-190	30-40
Pizza-patonki	Pelti	3	☐	190-200	20-25
Minipizza	Pelti	3	☐	190-210	10-20
Pizza, pakastettu					
Pizza (esikuumenna)	Pelti	1	☐	190-210	10-20
Pakasteperunat					
Ranskanperunat	Pelti	3	☐	190-210	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1	☒	190-200	35-45
Pyörykät	Pelti	3	☐	200-220	25-30
Perunapiirakat, täytetyt perunat	Pelti	3	☐	210-230	15-25
Leipätuotteet, pakastetut					
Sämpylät, patongit	Pelti	3	☐	180-200	10-20
Leipärinkilät (leipätaikina)	Pelti	3	☐	210-230	15-25
Leipätuotteet, esikypsennetyt					
Sämpylät, patongit	Pelti	2	☐	190-210	10-20
	Pelti + arina	3+1	☒	160-180	20-25
Friteeratut ruoat, pakastetut					
Kalaruoat	Pelti	2	☐	220-240	10-20
Kanapalat, nuggetit	Pelti	3	☐	200-220	15-25
Voitaikinapiiraat, pakastetut					
Voitaikinapiiras	Pelti	3	☐	200-220	35-40

Erikoisruoat

Alhaisessa lämpötilassa voidaan valmistaa erinomaisen paksu jogurtti ja nostattaa hiivataikinaa.

Poista ensin lisävarusteet ja ritilät sekä kiskot uunin vasemmalta ja oikealta puolelta.

Jogurtin valmistaminen

1. Keitä 1 litra maitoa (3,5 % rasvapitoisuus) ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurtia (jääkaappikylmää).
3. Kaada seos kuppeihin tai vuokiin, ja peitä ne kelmulla.

4. Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.

5. Aseta kupit tai vuoat uunin pohjalle ja valmista ohjeiden mukaisesti.

Hiivataikinan nostattaminen

1. Valmista hiivataikina normaaliin tapaan. Kaada taikina lämmönkestävään keraamiseen astiaan ja sulje se kannella.
2. Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.
3. Sammuta laite ja anna hiivataikinan nousta uunissa sen jälkeen.

Ruoka	Keittoastiat	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Aseta kupit tai vuoat	uunin pohjalle	☒	Esikuumenna uuni lämpötilaan 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Hiivataikinan nostattaminen	Aseta lämmönkestävä astia	uunin pohjalle	☒	Esikuumenna uuni lämpötilaan 50 °C, sammuta laite ja aseta hiivataikina uuniin.	5-10 min. 20-30 min.

Sulatus



Sulatusaika riippuu ruoka-aineksien laadusta ja määrästä.

Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Poista pakastetuotteet pakkauksesta ja aseta ne sopivaan keittoastiaan arinan päälle.

Aseta lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Huomautus: Uunin lamppu ei syty alle 60 °C lämpötiloissa. Tämä mahdollistaa optimaalisen tarkkuussäädön.

Ruoka	Lisävarusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
Arkalaatuiset pakastetuotteet Esim. kermakakut, voitaikinakakut, suklaalla tai sokerilla kuorrutetut kakut, hedelmät, jne.	Arina	1		30 °C
Muut pakastetuotteet Kana, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, leivonnaiset ja muut leipomotuotteet	Arina	1		50 °C





Kuivattaminen

Käytä ainoastaan hyvälaatuisia hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne aina hyvin.

Anna veden valua ja kuivaa tuotteet hyvin.

Aseta pelti korkeudelle 3 ja arina korkeudelle 1.

Peitä pelti ja arina leivinpaperilla tai pergamin paperilla.

Ruoka	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto, tunteina
600 g omenaviipaleita	1+3		80	n. 5 h
800 g päärynöitä siivuina	1+3		80	n. 8 h
1,5 kg kirsikoita	1+3		80	n. 8-10 h.
200 g yrtejä, puhtaina	1+3		80	n. 1½ h.

Huomautus: Jos hedelmissä tai vihanneksissa on runsaasti nestettä tai vettä, niitä on käännettävä useaan kertaan. Kun tuotteet ovat kuivia, poista ne välittömästi paperilta.

Marmelaatien valmistus

Valmistusta varten astioiden ja kumihihnojen tulee olla puhtaita ja hyväkuntoisia. Käytä saman kokoisia astioita, jos vain mahdollista. Taulukon arvot viittaavat pyöreisiin yhden litran astioihin.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia astioita. Muutoin niiden kannet voivat haljeta.

Käytä ainoastaan laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia. Puhdista ne hyvin.

Taulukoihin merkityt kestot ovat viitteellisiä. Ne voivat vaihdella ympäristölämpötilan, astioiden lukumäärän sekä niiden sisällön määrän ja lämpötilan mukaan. Ennen laitteen sammuttamista tulee varmistaa, että astioiden sisälle on muodostunut kuplia.

Valmistaminen

1. Kaada hedelmä tai vihannekset astioihin, ei kuitenkaan aivan täyteen.
2. Puhdista astioiden reunat, niiden on oltava puhtaita.

3. Aseta jokaiseen astiaan kostea joustava kumipala ja kansi.

4. Sulje astiat renkailla.


Aseta korkeintaan kuusi astiaa samanaikaisesti uuniin.

Ohjelmointi

1. Aseta uunipelti korkeudelle 2. Aseta vuoat uunipellin päälle siten, että ne eivät koske toisiinsa.

2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) emaloituun uunipeltiin.

3. Sulje uunin luukku.

4. Aseta toimintokytkin alalämmön  kohdalle.

5. Säädä lämpötilaksi 170 - 180 °C.

Marmelaatien valmistus

Noin 40 - 50 minuutin päästä seokseen alkaa muodostua kuplia lyhyin aikaväleihin. Sammuta uuni.

Poista keittoastiat uunista noin 25 - 35 minuutin päästä (tällöin jälkilämpö käytetään hyväksi). Jos ne jätetään uuniin pidemmäksi aikaa, seokseen voi muodostua ituja, jotka edistävät marmelaatin hapettumista.

Hedelmää yhden litran kokoisissa keittoastioissa	Kun kuplia alkaa muodostumaan	Jälkilämpö
Omenat, punaherukat, mansikat	Pois päältä kytkentä	noin 25 minuutin jälkeen
Kirsikat, aprikoosit, persikat, punaherukat	Pois päältä kytkentä	noin 30 minuutin jälkeen
Omena-, päärynä-, luumusose	Pois päältä kytkentä	noin 35 minuutin jälkeen

Vihannesten kypsentyminen

Heti kun keittoastioihin muodostuu pieniä kuplia, säädä lämpötilaksi noin 120 - 140 °C. Noin 35 - 70 minuuttia vihannestyyppistä riippuen. Kytke uuni tämän jälkeen pois päältä ja käytä jälkilämpö hyväksi.

Vihannekset kylminä yhden litran keittoastioissa	Kuplien muodostumisesta alkaen 120-140 °C	Jälkilämpö
Pienet kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuri	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Brysselinkaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia
Salkopavut, turnipsi, punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

Vuokien poistaminen uunista

Poista vuoat uunista, kun ruoka on valmista.

Huomio!

Älä aseta kuumia vuokia kylmän tai kostean alustan päälle. Muutoin vuoat voivat haljeta.

Ruokien akryyliamidi

Akryyliamidia syntyy erityisesti korkeissa lämpötiloissa valmistetuissa vilja- ja perunaruoissa, joita ovat esimerkiksi ranskanperunat, paahtoleivät, sämpylät, leipä ja pienet leivonnaiset (pikkuleivät, erityiset leivonnaiset, jouluiset pikkuleivät).

Vähän akryyliamidia sisältävien ruokien valmistukseen liittyviä neuvoja

Yleistä	<ul style="list-style-type: none">■ Kypsennä ruokaa mahdollisimman vähän aikaa.■ Ruskista ruoat, mutta älä paahda niitä liikaa.■ Suuret ja paksut ruoat sisältävät vähän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä- ja alalämpö kork. 200 °C 3D kiertoilma kork. 180 °C.
Leivonnaiset ja pikkuleivät	Ylä- ja alalämpö kork. 190 °C. 3D kiertoilma kork. 170 °C. Kananmunat tai munankeltuaiset vähentävät akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistetut ranskanperunat	Levitä perunat yhteen kerrokseen tasaisesti uunipellin päälle. Kypsennä vähintään 400 g uunipeltiä kohti, jotta perunat eivät kuivuisi.

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

Leipominen

Käytä 2 tasoa:

Aseta aina yleiskäyttöön tarkoitettu matala uunipelti ylätasolle ja tasainen uunipelti alatasolle.

Käytä 3 tasoa:

Aseta aina syvä pelti uunin ylätasolle.

Voipohjaiset pikkuleivät:

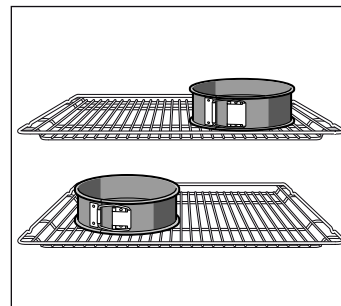
Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.

Kuorrutettu omenapiiras 1 tasolla:


Aseta tummat purettavat vuoat erilleen.

Kuorrutettu omenapiiras 2 tasolla:

Aseta tummat purettavat vuoat päällekkäin.



Leivonnaiset ruostumattomasta teräksestä tehdyissä purettavissa vuoissa:

Kypsennä ylä- ja alalämmöllä  1 tasolla. Käytä yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä arinan sijaan ja aseta sen päälle purettavat vuoat.

Ruoka	Lisävarusteet ja vuokat	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minutteina
Voipohjaiset pikkuleivät (esikuumenna*)	Pelti	3		150-160	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1		140-150	25-35
	2 uunipeltiä ja pelti	5+3+1		140-150	25-35
Voipohjaiset pikkuleivät	Pelti	3		140-150	30-45
Pienet leivonnaiset (esikuumenna*)	Pelti	3		150-170	20-30
	Pelti + uunipelti	3+1		140-160	25-35
	Pelti	3		150-160	25-30
	2 uunipeltiä ja pelti	5+3+1		140-150	25-30
Sokerikakku (esikuumenna*)	Purettava vuoka arinan päällä	2		170-180	30-40
Sokerikakku	Purettava vuoka arinan päällä	2		165-175	35-45
Tasainen hiivataikinapiiras	Pelti	3		160-180	30-40
	Pelti	3		150-170	30-45
	Pelti + uunipelti	3+1		160-170	30-40
Kuorrutettu omenapiiras	Ritilä + 2 purettavaa vuokaa Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 ritilää + 2 purettavaa vuokaa Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Älä käytä pikakuumennusta uunin esikuumentamiseen.

Arinoita ja uunipeltejä on saatavilla valinnaisina lisävarusteina erikoisliikkeistä.

Grillissä paistaminen

Jos ruoat asetetaan suoraan arinan päälle, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Tällöin lihan mehut kerätään talteen ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruoka	Lisävarusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Grillitaso	Kesto minutteina
Paahtoleipien ruskistus (esikuumenna 10 minuuttia)	Arina	5		3	½-2
Vasikanlihapihvi, 12 kappaletta* (ei esikuumennusta)	Arina + emaloitu uunipelti	4+1		3	25-30

* Käännä, kun ajasta on kulunut ⅔.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000904209 05 950308