

SIEMENS

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen,

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

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

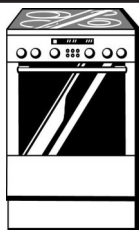
Taulukoista löydät monille käyttökelpoisille ruokalajeille säätöarvot ja paistokorkeudet. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

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



HL 654200 S

HL 654500 S

fi 9000 203 706

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	5
Turvallisuusohjeet	5
Vahinkojen syyt	7
Sijoitus ja liitäntä	8
Asentajalle	8
Lieden asetus vaakasuoraan	9
Uusi lietesä	9
Luukun varmistus	10
Keittotaso	11
Uuni	12
Ennen ensimmäistä käyttöä	15
Uunin kuumentaminen	16
Varusteiden esipuhdistus	16
Keittotason säätö	16
Toimi näin	16
Jälkilämmönnäyttö	17
Keittotaulukko	17
Uunin säätö	18
Toimi näin:	19
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	20
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	21
Jälkilämmön- näyttö	23
Pikalämmitys	24
Toimi näin:	24

Sisällysluettelo

Paistoautomaatiikka	25
Astiat	25
Ruoan valmistelu	25
Ohjelmat	26
Kuinka kauan valmistuminen kestää?	28
Toimi näin	28
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	29
Vihjeitä paisto- automaatiikasta	31
Sapattikytkeä	32
Toimi näin:	32
Kellonaika	33
Toimi näin	33
Hälytin	34
Toimi näin	34
Perusasetukset	35
Perusasetusten muuttaminen	36
Lapsilukko	37
Automaattinen aikarajoitus	37
Automaattinen itsepuhdistus	38
Toimi näin	39
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä	40
Kun uuni on jäähtynyt	41

Sisällysluettelo

Hoito ja puhdistus	42
Puhdistusaine	42
Kevyttä puhdistamista varten	43
Lasipintojen irrottaminen	44
Huomautuksia	45
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	46
Uunilampun vaihto	47
Uunilampun vaihto	48
Uunintiivisteiden vaihto	49
Huoltopalvelu	49
Pikaohje	50
Taulukot ja vihjeet	52
Leivonnaiset	52
Vihjeitä paistamiseen	55
Liha, linnut, kala	56
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	59
Laatikot, gratiinit, paahtoleivät	60
Valmiit raakapakasteet	60
Sulattaminen	61
Kuivaaminen	62
Umpioiminen	62
Sähkönsäästövihjeitä	64
Akryyliamidi elintarvikkeissa	65
Testatut ruoat	66

Mitä on otettava huomioon

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

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

Kuljetusvahingot

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

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

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

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

Turvallisuusohjeet

Kuumat pinnat



Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityisille kotitalouksille.

Käytä laitetta ainoastaan ruoan valmistamiseen.

Älä kosketa kuumia keittoalueita, uunin sisäpintoja ja lämmityselementtejä.

Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteelta.

Avaa uunin ovi varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Noudata keittotason jälkilämmönnäyttöä. Se varoittaa kuumista keittoalueista.

Älä laita helpostisyttyviä esineitä keittotasolle tai säilytä niitä uunissa. Palovaara!

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

Ylikuumentunut öljy ja rasva



Ylikuumentunut öljy ja rasva syttyy herkästi palamaan. Palovaara!

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

Kosteat kattilanpohjat ja keittoalueet



Neste, jota pääsee kattilan pohjan ja keittoalueen väliin, haihtuu pois. Höyrypaineen takia kattila voi yhtäkkiä hypätä ilmaan. Loukkaantumisvaara! Pidä kattilan pohjat ja keittoalueet kuivina.

Säröt lasikeramiikassa



Katkennut, särkynyt ja haljennut lasikeramiikka saattaa aiheuttaa sähköiskuja. Kytke laite päältä, äläkä käytä keittotasoa enää. Soita asiakaspalveluun.

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara! Korjaukset saa suorittaa yksinomaan tarpeellisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

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

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

Automaattinen itsepuhdistus



Poista aina ensin irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi uunista. Ne voivat syttyä palamaan automaattisessa itsepuhdistuksessa. Palovaara!

Älä ripusta mitään palonarkaa, kuten esim. astiapyyhkeitä luukun kahvaan. Palovaara! Laite kuumenee ulkopinnalta erittäin kovasti itsepuhdistuksen aikana. Pidä lapset poissa.

Ei-kiinnitarttumattomalla pinnalla varustetut pellit ja vuoat voidaan puhdistaa automaattisen itsepuhdistuksen yhteydessä. Korkea kuumuus vaurioittaa kiinnitarttumattomia pintoja ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Vakavien terveysongelmien vaara!

Vahinkojen syyt

Vahingot keittotasolla

Karkeat kattilan ja pannun pohjat naarmuttavat lasikeramiikkaa. Tarkasta astiasi.

Vältä kattiloiden tyhjänä kiehumista, erityisesti emali- ja alumiinikattiloiden.

Noudata erikoisastioiden yhteydessä valmistajan ohjeita.

Älä laita kuumia astioita näytön tai kehyksen päälle.

Suola, sokeri ja hiekka aiheuttavat naarmuja lasikeramiikassa. Älä käytä keittotasoa työskentely- tai laskualustana

Jos keittotasolle putoaa kovia tai teräviä esineitä, ne voivat aiheuttaa vahinkoja. Älä säilytä sellaisia esineitä keittotason yläpuolella.

Sokeri tai runsassokeriset ruoat vahingoittavat keittotasoa. Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla. Varo Terä on terävä.

Alumiinifolio ja muoviasiastiat sulavat kuumalla keittoalueella. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

Vahingot uunissa

Älä työnnä uunin pohjalle leivinpeltiä. Älä peitä sitä alumiinifoliolla. Älä laita astioita uunin pohjalle. Lämpö kasaantuu. Paistoaajat eivät pidä enää paikkaansa ja emali vaurioituu.

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Emali vaurioituu.

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

Älä aseta mitään tai istahda avoimen uuninluukun päälle.

Vahingot jalustalaatikossa

Älä laita mitään kuumia esineitä jalustalaatikkoon. Ne voivat vaurioitua.

Vahingot viereisten kalusteiden etuosissa

Anna uunin jäähtyä vain luukun ollessa kiinni. Vaikka laitot uuniluukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.

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

Sijoitus ja liitäntä

Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuuvaatimukset laukeavat vahinkojen yhteydessä.

Asentajalle

Turvallisuusmääräykset

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

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

Pistokkeella varustettu laite tulee liittää ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun suojakoskettimen pistorasiaan.

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

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

Lieden asetus vaakasuoraan

Aseta liesi aina suoraan lattialle.

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

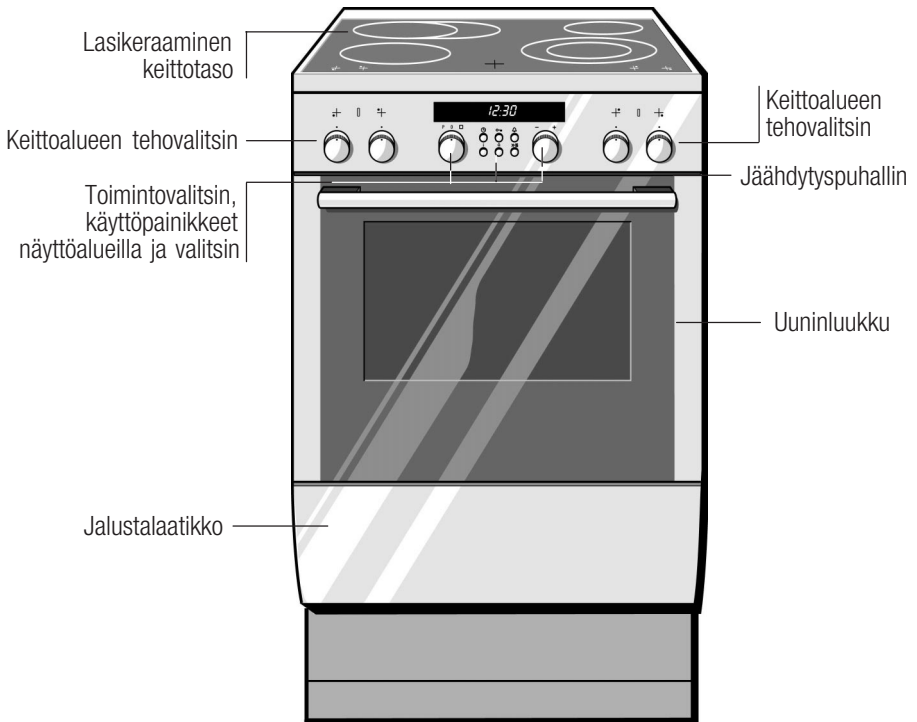
Noudata erityisiä asennusohjeita.

Seinäkiinnitys

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

Uusi liesi

Erikoistoiminnot laitetypistä riippuen.



Alaslaskettavat valitsimet

Kaikki kytkinkahvat voidaan laskea alas ”pois-asennossa”. Lukitsemiseksi ja avaamiseksi painetaan lyhyesti kytkinkahvasta.

Jäähdytyspuhallin

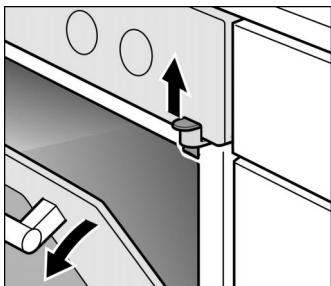
Uunissa on jäähdytyspuhallin. Se kytkeytyy tarvittaessa päälle ja päältä. Lämmin ilma haihtuu ovesta.

Luukun varmistus

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

Avaa uuninluukku

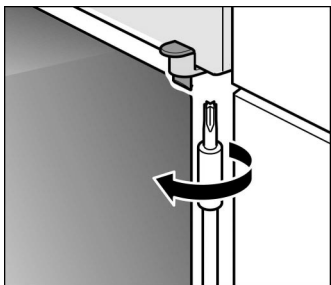
Paina lukkoa ylöspäin.



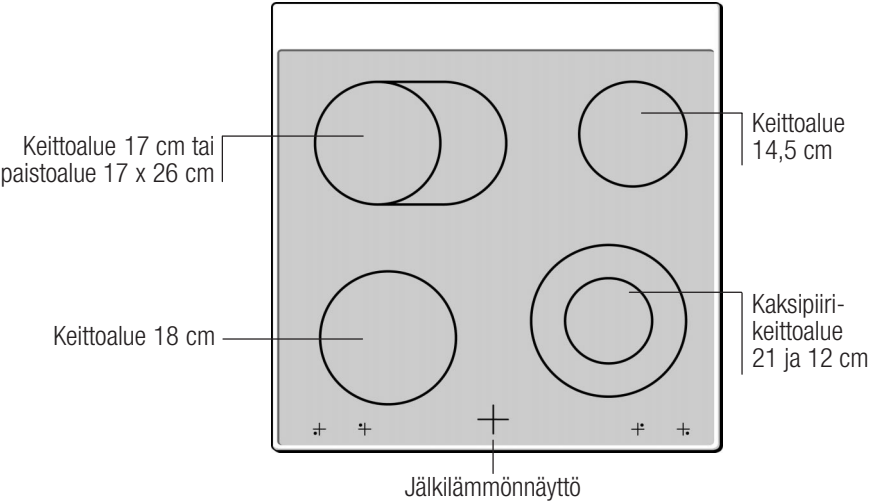
Poista luukun varmistus

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

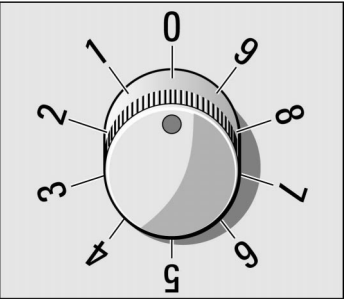
1. Avaa uuninluukku.
2. Kierrä ruuvi irti.
3. Sulje uuninluukku.



Keittotaso



Keittoalueen tehovalitsin



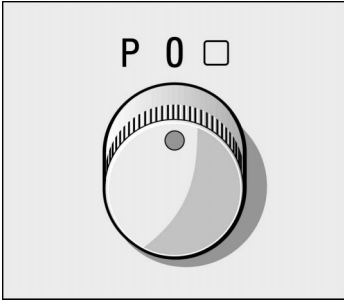
Säädä 4 keittoalueen tehovalitsimella keittoalueiden lämmitysteho.

Asennot	
0	Päältä
tehoalue 1	pienin teho
tehoalue 9	suurin teho
aina keittoalueen mukaan:	
	Suuren keittoalueen päällekytkentä
	Paistoalueen päällekytkentä

Kun säädät keittoaluetta, merkkivalo palaa.

Uuni

Toimintovalitsin



Säädä toimintovalitsimella uunin lämmitystapa. Näytössä näkyy jokaiselle lämmitystavalle ehdotusarvo.

Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

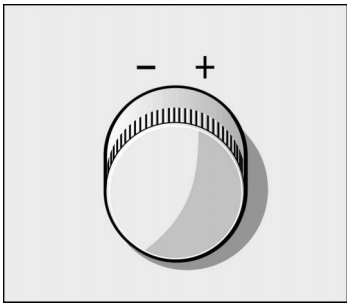
Asennot

0	Päätä
 ylä-/alalämpö	leivinjauheella kohotetuille kakuille vuoissa yhdellä tasolla, laatikoille, rasvattomille naudan-, vasikan- ja riistapaisti paloille. Lämpimänäpito  : Alueella 65-100 °C voit pitää ruokia lämpimänä. Älä pidä ruokia lämpimänä yli kahta tuntia.
 3D-kuumailma*	kakuille ja pizzoille kahdella tasolla, voitaikina ja pikkuleivät kolmella tasolla ja kuivaukseen
 kuumailma intensiivinen/ pizzateho	pakasteruoille
 alalämpö	jälkipaistamiseen tai – ruskistamiseen ja umpioimiseen
 kiertoilmagrillaus	suurien lihapalojen grillaukseen
 grillaus, suuret määrät	useampien pihvien, makkaroiden, kalojen ja paahtoleipien grillaukseen
 sulatus	sulatukseen
 automaattinen itsepuhdistus	uuni puhdistuu automaattisesti
P paistoautomaatiikka	ohjelmat haudutettaville ruoille, mehukkaille paisteille ja pataruoille

*Lämmitystapa, jonka avulla määriteltiin energiatehokkuusluokka EN50304 mukaan.

Kun säädät toimintovalitsinta, lamppu uunissa palaa.

Valitsin



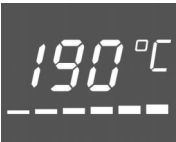
Valitsimella voit muuttaa kaikkia ehdotus- ja säätöarvoja.

Alueet	
20 - 300	Lämpötila-alue °C maksimi lämpötila 3D-kuumailman ja pizzatehon yhteydessä on 275 °C sulatus 20 °C:sta - 60 °C:sta
1 - 3	Grillitehot
1 - 3	Puhdistustehot
1 min - 23.59 h	Kesto
5 sek - 12.00 h	Hälyttimen aika
P 01 - P 24	Paistoautomaattikaohjelmat
P 25	Sapattiohjelma

Käyttöpainikkeet ja näyttöalue

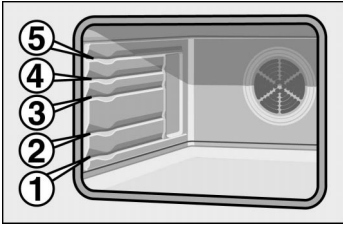


Liesikellon painike	Sillä säädät kellonajan, uunin kypsymisajan ja päättymisajan .
Lapsisuojakytin	Sillä kytket lapsilukon päälle ja päältä.
Hälyttimen painike	Sillä säädät hälyttimen.
Info painike	Sillä voit tiedustella tietoja.
Uunilampun painike	Sillä kytket uunin lampun päälle ja päältä.
Pikalämmityksen painike	Sillä lämmität uunin nopeasti.



Näyttöalueella näet säädetyt arvot.
Lämpenemisen osoitin lämpötilannäytön alapuolella näyttää lämpötilannousun tai jälkilämmön uunissa.

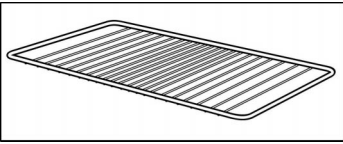
Uuni



Varusteet voidaan työntää uuniin 5 eri korkeudelle.

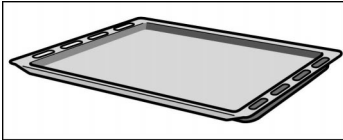
Voit vetää varusteita kaksi kolmasosaa ulos ilman että ne kippaavat. Siten saat ruoan helpommin ulos uunista.

Varusteet



Ritilä

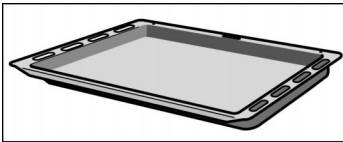
astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.



Emaloitu leivinpelti HZ 331070

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.



Uunipannu HZ 332070

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

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet*

Asetusritilä HZ324000

grilliruoille. Aseta ritilä aina uunipannuun. Valuva rasva ja lihaneste valuu uunipannuun.

Ritilä HZ334001

astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.

Grillipelti HZ325070

Grillaukseen ritilän sijasta tai roiskesuojaksi uuniin.

Pizzapelti HZ317000

Pizzoille, pakasteille ja suurille kakuille.

Lasipannu HZ336000

Syvä lasinen leivinpelti, jota voidaan käyttää tarjoiluastianä.

Lisävarusteet*

Lasipannu HZ915000	Pataruoille ja laatikoille, jotka valmistetaan uunissa.
Metallinen paistoastia HZ26000	sopii keraamisen keittotason paistoalueelle. Paistoastia on emaloitu ulkopuolelta ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
Emaloitu uunipaistoastia HZ390800	suurille määriille kuten esim. useammille kaloille. Paistoastian ulkopinta on graniittimateriaalia ja siinä on uuninkestävä lasikansi. Lasikantta voidaan käyttää myös gratiinivuokana.
Leipomiskivi HZ327000	Leipomiskivi sopii erinomaisesti itse tehdyn leivän, sämpylöiden ja pizzan valmistukseen, joiden pohjan tulee olla rapea. Leipomiskivi on aina esilämmitettävä suositeltuun lämpötilaan.
Ammattimainen pannu ja ritilä HZ333070	suurten määrien valmistukseen.
Ammattimaisen pannun kansi HZ333001	tekee ammattimaisesta pannusta ammattimaisen paistoastian.
Suojaritilä	Suojaritilä kiinnitetään uuninluukkuun. Se estää pieniä lapsia koskemasta kuumaan uuninluukkuun. Suojaritilä voidaan tilata numerolla 361 480 tehtaan asiakaspalvelusta.

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

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

Tarkasta ensin, vilkkuuko lieden näytössä symboli ⌚ ja kolme nollaa.

Säädä kellonaika.

1. Paina liesikellon painikkeesta ⌚. 12:00 näkyy ja kellon symboli ⌚ vilkkuu.

Jos symboli ⌚ ja kolme nollaa vilkkuvat

2. Aseta kellonaika valitsimella.

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 ylä- ja alalämpö .
Näytössä näkyy ehdotuslämpötila.

2. Aseta valitsimella 240 °C.

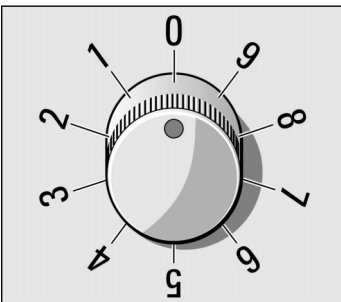
Toimintovalitsin kytkeytyy 60 minuutin kuluttua pois päältä.

Varusteiden esipuhdistus

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

Keittotason säätö

Toimi näin



Säädä keittoalueen tehovalitsimella yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho.

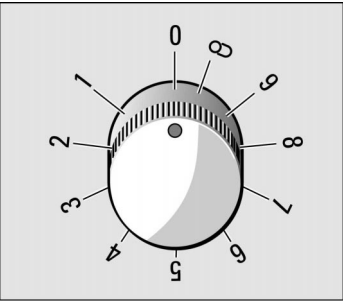
0 = keittoalue päältä

1 = pienin tehoalue

9 = suurin tehoalue

Kun yksi keittoalue on päällä, merkkivalo palaa.

Kaksipiiri-keittoalue ja keittoalue paistoalueella



Huomautus

Jälkilämmön-
näyttö

Keittotaulukko

Näiden keittoalueiden kokoa voidaan muuttaa.

Suuren keittoalueen tai paistoalueen
päällekytkentä:

Käännä keittoalueen tehovalitsinta tehoalueelle 9.
siinä huomaat kevyttä vastusta - ja edelleen symboliin
☉ = suuri kaksipiiri-keittoalue tai
☉ = paistoalue asti

Käännä sitten heti takaisin haluamallasi tehoalueelle.

Takaisinkytkentä pienelle pinnalle:

Käännä keittoalueen tehovalitsin kohtaan 0 ja säädä uudelleen.
Huomio: älä käännä symbolin ☉ tai ☉ kautta kohtaan 0.

Pienellä kaksipiiri-keittoalueella voit erityisen hyvin lämmittää pieniä määriä.

Keittotasolla on jokaista keittoaluetta kohti jälkilämmönnäyttö. Se näyttää, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia . Näytön palaessa voit pitää aterian lämpimänä keittoalueella.

Näyttö sammuu, kun keittoalue on riittävästi jäähtynyt.

Alla olevasta taulukosta löydät useita esimerkkejä. Muista, että kypsennysajat riippuvat ruokalajista, painosta ja laadusta ja ne voivat poiketa annetuista arvoista.

Säädä keittoalueen tehovalitsin kiehauttumista ja ruskistamista varten asentoon 9. Käännä valitsin tämän jälkeen takaisin sopivalle kypsennysteholle.

	Esimerkit	Tehoalue
Sulatus	Suklaa, kuorrutus, liivate	1
	Voi	1-2

	Esimerkit	Tehoalue
Lämmittäminen	Vihannekset (säilyke) Liemi	2-3 7-8
Lämmittäminen ja lämpimänäpito	Pata esim. linssipata	2
Höyrykypsennys	Kala	4-5
Kiehauttaminen	Riisi Kuoriperunat*, kuoritut perunat*, vihannekset, tuore*, vihannekset, pakaste, lihaliemi	2-3 3-4
Hauduttaminen	Hauduttu paisti, kääryleet	3-4
Paistaminen	Pannukakku (saks.) Kalapaukut, leike	5-6 6-7

* Mineraaliaineet ja vitamiinit liukenevat helposti, käytä siitä johtuen vain vähän vettä, jotta vitamiinit ja mineraalit säilyisivät. Lyhyt kypsennysaika - repeat vihannekset.

Uunin säätö

Sinulla on mahdollisuus tehdä erilaisia säätöjä uunillasi.

Uunin kytkeminen käsin pois päältä

Kun ruoka on valmista, kytket uunin pois päältä.

Uunin kytkeytyy automaattisesti pois päältä

Voit poistua keittiöstä pidemmäksi aikaa.

Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle ja päältä

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

Taulukot ja vihjeitä

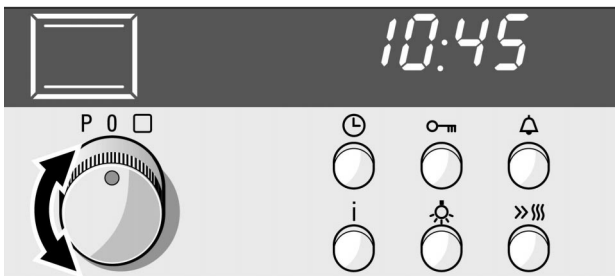
Luvusta Taulukot ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan säädön.

Toimi näin:

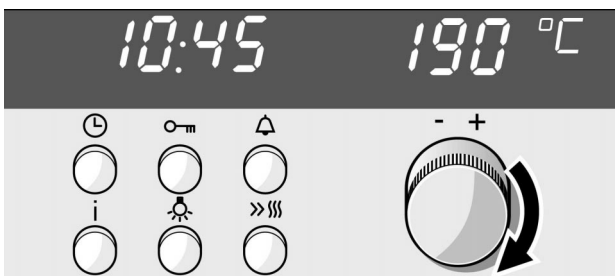
1. Valitse toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

Lämpötilanäytössä näkyy uunitoiminnon ehdotusarvo.

Esimerkki: ylä- ja alalämpö 190 °C



2. Säädä haluttu lämpötila tai grilliteho valitsimella.



Sammuttaminen

Kun ruoka on valmista, kytke toimintovalitsin pois päältä.

Säädön muuttaminen

Lämpötilaa tai grillitehoa voit muuttaa milloin tahansa.

Grillaus, suuret määrät

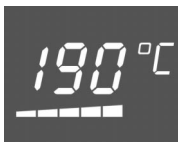
Koko grillivastus kuumenee.

Käännä toimintovalitsin grillaukselle, pienet määrät .

Käännä valitsinta grilliteholle 1 ja edelleen. Näyttöön vaihtuu grillaus, suuret määrät  ja grilliteho 3.

Säädä valitsimella toivottu tehoalue.

Lämpenemisen osoitin



Lämpenemisen osoitin osoittaa lämpötilannousun uunissa. Kun kaikki kentät ovat täynnä, paras ajankohta ruoan laittamiselle uuniin on saavutettu. Grillatessa lämpenemisen osoitin ei näy.

Painikkeella Info  voit tiedustella tämänhetkistä lämpötilaa.

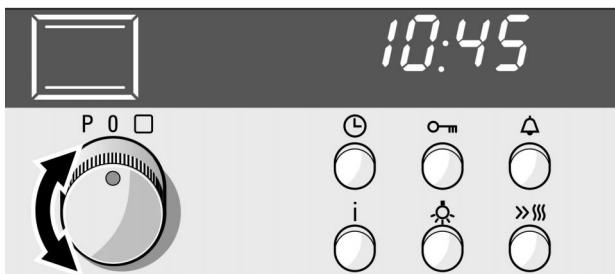
Uunin termisen viiveen takia näyttöön voi tulla lämpötila, joka eroaa tosiasiallisesta uunin lämpötilasta.

Uunin täytyy kytkettyä automaattisesti päälle ja pois päältä

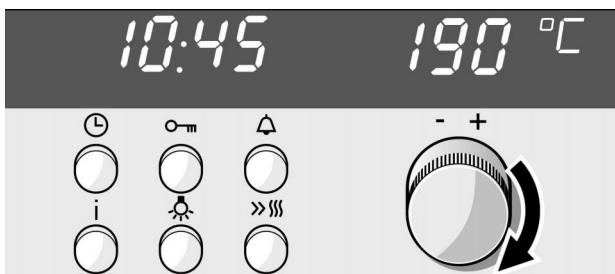
Esimerkki:
ylä- ja alalämpö 190 °C, kesto 45 minuuttia

1. Valitse toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

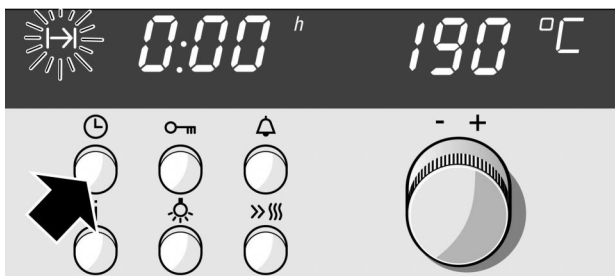
Lämpötilanäytössä näkyy uunitoiminnon ehdotusarvo.



2. Säädä haluttu lämpötila tai grilliteho valitsimella.

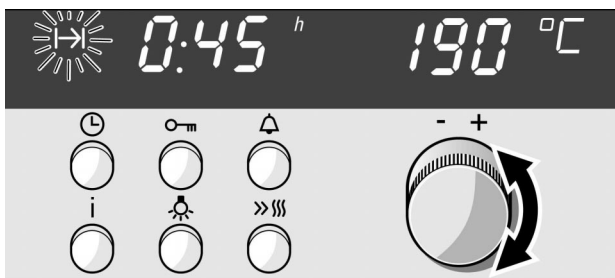


3. Paina liesikellon painikkeesta ☼. Kypsymisajan symboli I→I vilkkuu.



4. Säädä aika valitsimella.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Symboli I→I palaa näytössä.



Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä. Sammuta toimintovalitsin.

Säädön muuttaminen

Paina liesikellon painikkeesta ☰. Muuta kypsymisaikaa valitsimella.

Asetuksen keskeytys

Sammuta toimintovalitsin.

Asetusten tiedustelu

Päättymisajan →I tai kellonajan ☰ tiedustelu: Paina liesikellon painikkeesta ☰ niin monta kertaa kunnes symboli tulee näkyviin. Tiedusteltu arvo näkyy muutaman sekunnin ajan.

Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä

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

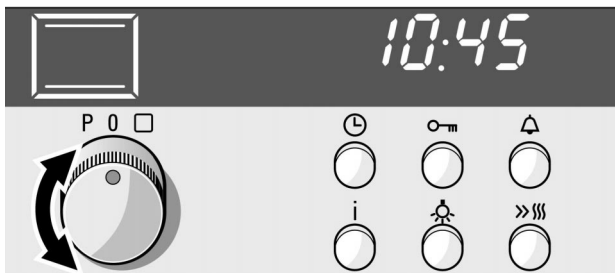
Esimerkki:

ylä- ja alalämpö 190 °C

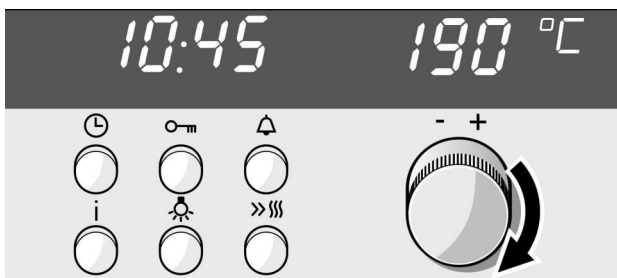
Kello on 10:45. Ruoan valmistuminen kestää 45 minuuttia ja sen täytyy olla valmista klo 12:45

1. Valitse toimintovalitsimella haluamasi uunitoiminto.

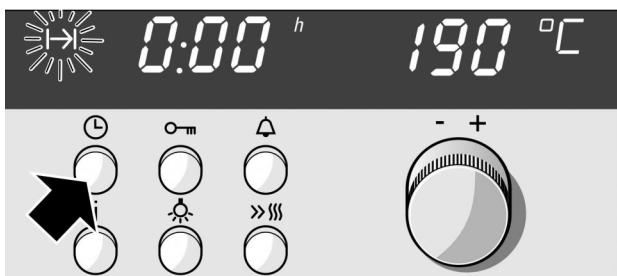
Lämpötilanäytössä näkyy uunitoiminnon ehdotusarvo.



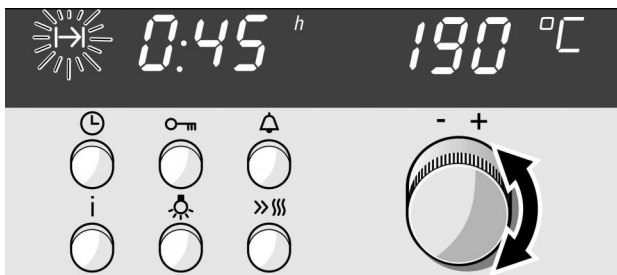
2. Säädä haluttu lämpötila tai grilliteho valitsimella.



3. Paina liesikellon painikkeesta ☰. Kypsymisajan symboli I→I vilkkuu.

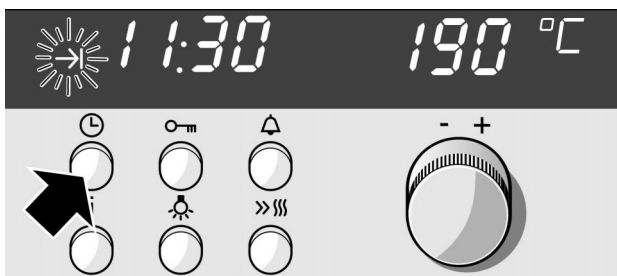


4. Säädä aika valitsimella.



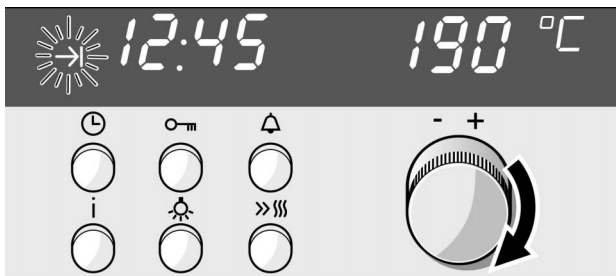
5. Paina liesikellon painikkeesta ☰ niin monta kertaa kunnes päättymisen symboli →I vilkkuu.

Näytöstä näet, milloin ruoka on valmista.



6. Siirrä päättymisaikaa valitsimella myöhemmäksi.

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



Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä. 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.

Jälkilämmön-näyttö

Kun kytket uunin pois päältä, voit lukea uunin jälkilämmön lämpenemisen osoittimesta. Kun kaikki kentät ovat täynnä, lämpötila uunissa on n. 300 °C.

Jos lämpötila on laskenut n. 60 °C:een, lämpenemisen osoitin sammuu.

Jälkilämmön hyväksikäyttö

Jälkilämmöllä voit pitää ruokia uunissa lämpimänä.

Ruoille, jotka vaativat pitkän kypsymisajan, voit sammuttaa uunin jo 5-10 minuuttia aikaisemmin. Ruoka kypsyy jälkilämmöllä valmiiksi. Säästät sähköä.

Pikalämmitys

Sopivat lämmitystavat

Tällä lämmität uunin erittäin nopeasti.

 = ylä- ja alalämpö

 = 3D-kiertoilma

 = kiertoilma tehokas / pizzateho

 = kiertoilmagrillaus

Toimi näin:

Säädä ensin uuni.

Paina sitten pikalämmityksen painikkeesta »»».

Näytössä palaa symboli »»».

Uuni kuumenee. Lämpenemisen osoittimen kentät täyttyvät.

Pikalämmitys on päättynyt

Kuulet lyhyen äänimerkin. Symboli »»» sammuu. Laita ruoka uuniin.

Pikalämmityksen keskeyttäminen

Paina pikalämmityksen painikkeesta. Symboli sammuu. Pikalämmitys on keskeytynyt.

Huomautuksia

Mikäli vaihdat uunitoimintoa, pikalämmitys keskeytyy.

Pikalämmitys ei toimi, jos säädetty lämpötila on alle 100 °C.

Jos uunin lämpötila on vai vähän alhaisempi kuin säädetty lämpötila, pikalämmitys ei ole tarpeellista. Se ei kytkeydy päälle.

Pikalämmityksen aikana voit tiedustella ajankohtaista lämpenemislämpötilaa Info-painikkeella i.

Paistoautomaatiikka

Paistoautomaatiikalla onnistuu helposti hienostuneet haudutetut ruoat, mehukkaat paistit ja maukkaat pataruoat. Säästyt ruoan kääntämiseltä ja kostuttamiselta ja uuni pysyy puhtaana.

Astiat

Paistoautomaatiikka sopii ainoastaan paistamiseen suljetussa astiassa. Käytä ainoastaan paistoastiaa, jossa on sopiva kanssi.

Sopiva astia

Lämmönkestävät astiat (300 °C asti), lasi- ja lasikeraamiset astiat ovat sopivia. Emaloidusta teräksestä, valuraudasta tai alumiinipainevalusta valmistettuihin paistoastioihin täytyy lisätä enemmän nestettä. Ruoka ruskistuu voimakkaammin. Noudata astian valmistajan ohjeita.

Jaloteräksiset paistoastiat sopivat vain rajallisesti. Ruoka ei ruskistu kovin hyvin ja lihasta ei tule niin kypsää.

Sopimattomat astiat

Sopimattomia astioita ovat vaaleat kiiltävät alumiiniastiat, lasittamaton savi ja keittoastiat, joissa on muovikahvat.

Astian koko

Lihan tulisi peittää noin kaksi kolmasosaa astian pohjasta. Silloin saat hyvän paistoliemen.

Lihan ja kannen väliin täytyy jäädä vähintään 3 cm rako. Liha voi kohota paistamisen aikana.

Ruoan valmistelu

Valitse sopiva astia.

Punnitse tuore tai pakastettu liha, kala tai kasvispataruoikiin tarvittavat vihannekset. Tarvitset painoa säätöjä varten.

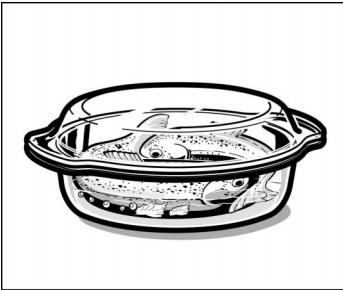
Sulje astia kannella. Laita se ritalälle korkeudelle 2.

Liha

Jos paistotaulukossa niin mainitaan, laita nestettä tyhjään astiaan. Pohjan täytyy olla peitossa.

Mausta liha, laita se astiaan ja peitä kannella.

Kala



Puhdista kala, hapata ja suolaa kuten tavallisesti.

Haudutettu kala: kaada ½ cm korkeudelta nestettä astiaan, esim. viiniä tai sitruunanmehua.

paistettu kala: leivitä kala jauhoissa ja sivele voisulalla.

Huomautus: kala onnistuu parhaiten, jos se on "uima-asennossa" astiassa.

Pata

Voit yhdistää erilaisia lihoja ja tuoreita vihanneksia.

Leikkaa liha sopiviksi paloiksi. Broilerinpaloja voit käyttää paloittelematta.

Lisää sama määrä tai korkeintaan kaskinkertainen määrä vihanneksia suhteessa lihaan. Esimerkki: 0,5 kg lihaa 0,5 kg - 1 kg tuoreita vihanneksia.

Ohjelmat

Laita ruoka aina kylmään uuniin.

Ruokalaji tuore	sopiva	Ohjelma- numero	Painoalue	Lisää nestettä
Naudanpaisti	etuselkä, lapa, hapanpaisti	01	0,5-3,0 kg	ja
Paahtopaisti	paahtopaisti, etuselkä	02	0,5-2,5 kg	ei
Paahtopaisti, englantilainen	paahtopaisti, etuselkä	03	0,5-2,5 kg	ei
Sianlihapasti	selkä, etuselkä, niska, reisipala, rullapaisti	04	0,5-3,0 kg	kyllä
Rapeapintainen paisti	lapa kamaralla, vatsa	05	0,5-2,0 kg	ei
Vasikanpaisti	lapa, potka, täytetty vasikanrinta	06	0,5-2,5 kg	kyllä
Lampaanpaisti	potka ilman luita	07	0,5-2,5 kg	kyllä

Ruokalaji tuore	sopiva	Ohjelma- numero	Painoalue	Lisää nestettä
Lintu	broileri, ankka, hanhi, minikalkkuna	08	0,5-2,5 kg	ei
Linnunkoivet	broilerin-, kalkkunan-, ankan-, hanhenkoivet	09	0,3-1,5 kg	ei
Kalkkunanrinta	kalkkunanrinta-, rullapaisti	10	0,5-2,5 kg	kyllä
Lammas, hirvi	lapa, rinta	11	0,5-2,5 kg	kyllä
Kassler, kauris, pienriista	kauriinpotka, jäniksenpotka	12	0,5-3,0 kg	kyllä
Lihamureke	lihamureke	13	0,3-3,0 kg	ei
Pataruoat	kääryleet, lihapata, unkarilainen gulassi	14	0,3-3,0 kg	kyllä
Kala, haudutettu	taimen, kuha, karppi, kokonainen turska	15	0,3-1,5 kg	kyllä
Kala, paistettu	taimen, kuha, karppi, kokonainen turska	16	0,5-1,5 kg	ei

Ruokalaji pakaste*	sopiva	ohjelma- numero	Painoalue	Lisää nestettä
Naudanpaisti	etuselkä, lapa	17	0,5-2,0 kg	kyllä
Paahtopaisti	paahtopaisti, etuselkä	18	0,5-2,0 kg	ei
Sianlihapai	selkä, etuselkä, rullapaisti	19	0,5-2,0 kg	kyllä
Vasikanpaisti	lapa, potka, täytetty vasikanrinta	20	0,5-2,0 kg	kyllä
Lampaanpaisti	potka ilman luita	21	0,5-2,0 kg	kyllä
Linnunkoivet	broilerin-, kalkkunan-, ankan-, hanhenkoivet	22	0,3-1,5 kg	ei
Lammas, hirvi	lapa, rinta	23	0,5-2,0 kg	kyllä
Kauris, pienriista	kauriinpotka, jäniksenpotka	24	0,5-2,0 kg	kyllä

* Huomio: Kun valmistat pakastelihaa, päättymisajan siirtäminen myöhemmaksi ei ole mahdollista.
Liha sulaisi odostusaikana.

Kuinka kauan valmistuminen kestää?

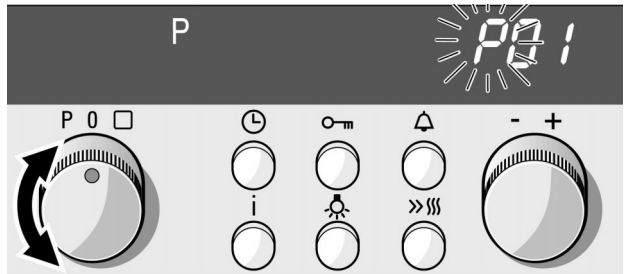
Tietääksesi, kuinka kauan ruokasi valmistuminen kestää, tee asetukset kohtien 1 - 4 mukaan. Kypsymisaika näkyy näytössä. Ohjelman keskeyttäminen: Sammuta toimintovalitsin.

Toimi näin

1. Valitse sopiva ohjelma paistotaulukosta.

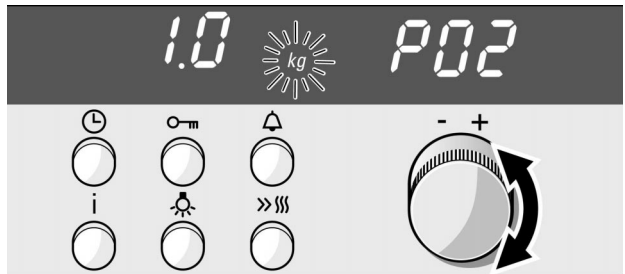
Esimerkki:
Paahtopaisti, kypsä, 1,2 kg

2. Käännä toimintovalitsimesta kunnes lämpötilanäytössä vilkkuu P.



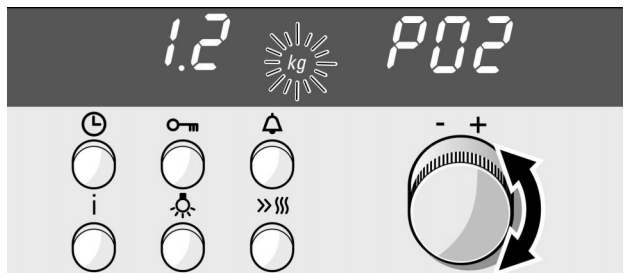
3. Aseta haluttu ohjelman numero valitsimella.

Kun ohjelma on vastaanotettu, painon ehdotusarvo tulee näkyviin.



4. Aseta paino valitsimella.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Kypsymisaajan kuluminen näkyy näytöllä.



Kypsymisaika on mennyt umpeen

Ohjelman keskeyttäminen

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä.
Sammuta toimintovalitsin.

Sammuta toimintovalitsin.

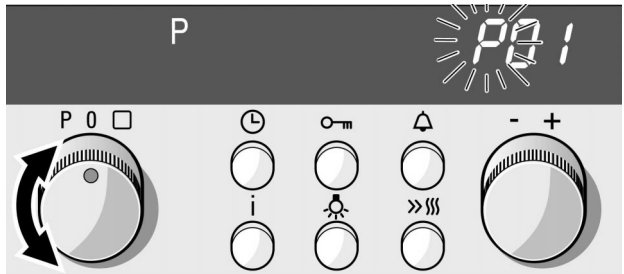
Uunin täytyy kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä

Käytä ainoastaan tuoretta lihaa tai kalaa.

Älä anna elintarvikkeiden olla liian kauan uunissa. Lämmin liha ja kala pilaantuvat helposti.

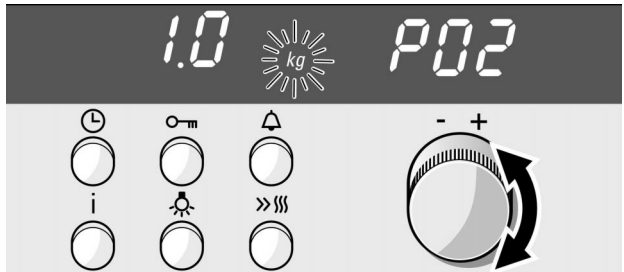
1. Valitse sopiva ohjelma paistotaulukosta.
2. Käännä toimintovalitsimesta kunnes lämpötilänäytössä vilkkuu P.

Esimerkki:
Paahtopaisti, kypsä, 1,2 kg, ohjelma 02, ruoan tulisi olla valmista klo 12:15.

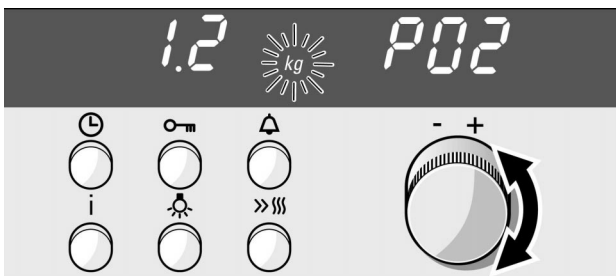


3. Aseta haluttu ohjelman numero valitsimella.

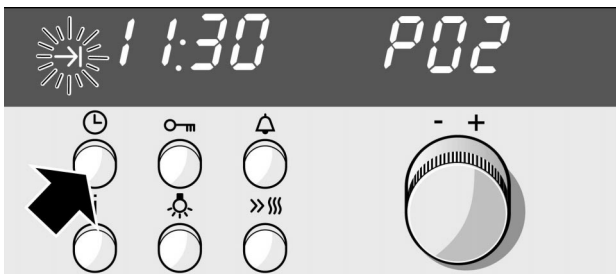
Kun ohjelma on vastaanotettu, painon ehdotusarvo tulee näkyviin.



4. Aseta paino valitismella.

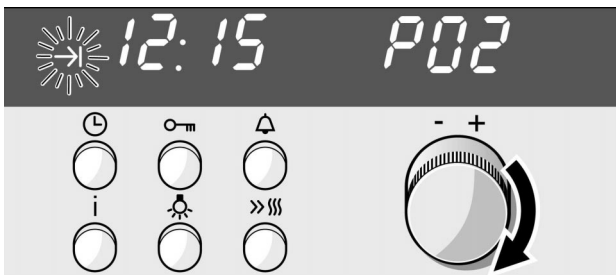


5. Paina liesikellon painikkeesta  niin monta kertaa kunnes lopun symboli  vilkkuu. Näytöstä näet, milloin ruoka on valmista.



6. Siirrä päättymisaikaa myöhemmäksi valitsimella.

Muutaman sekunnin kuluttua asetus astuu voimaan. Näytössä näkyy päättymisaika. Lopun symboli  palaa. Uuni käynnistyy oikeaan aikaan.



Kypsymisaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Uuni kytkeytyy pois päältä. Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Huomautus

Näytössä kuluu hälytysaika.

Jäljelläolevan kypsymisajan , päättymisajan  tai kellonajan  kysyminen: Paina liesikellon painikkeesta  niin monta kertaa kunnes kyseinen symboli tulee näkyviin.

Painon tiedustelu: Paina Info painikkeesta .

Vihjeitä paisto- automaatiikasta

Paistin tai linnun paino on suurempi kuin mainittu painoalue	Painoaluetta on tietoisesti rajoitettu. Erittäin suurille paisteille ei yleensä löydy tarpeeksi suurta paistoastiaa. Valmista suuret palat ylä- ja alalämmöllä  tai kiertoilmagrillauksella  .
Paisti on hyvä, mutta kastike on liian tummaa	Valitse pienempi astia ja käytä enemmän nestettä.
Paisti on hyvä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä	Valitse suurempi astia ja käytä vähemmän nestettä.
Paisti on päältä kuivaa	Käytä astiaa, jossa on tiivis kansi. Erittäin rasvattomasta lihasta tulee mehukkaampaa, jos laitat sen päälle silavaviipaleita.
Paistamisen aikana haisee palaneelta, mutta paisti näyttää hyvältä	Paistoastian kansi ei ole tiivis. Tai liha on kohonnut ja nostanut kantta. Käytä aina sopivankokoista kantta. Muista, että lihan ja kannen väliin täytyy jäädä vähintään 3 cm rako.
Haluat valmistaa pakastelihaa	Mausta pakasteliha samalla tavalla kuin tuore liha. Huomio: Päätymisajan siirtäminen myöhemmäksi ei ole mahdollista pakastelihan yhteydessä. Liha sulaisi odostusaikana.
Haluat paistaa useampia broilerin- tai linnunkoipia kerralla	Koipipalojen täytyy olla suurinpiirtein saman kokoisia. Aseta paino painavimman koipipalan mukaan. Esimerkki: kaksi kalkkunan koipea 1,4 ja 1,5 kg. Aseta painoksi 1,5 kg.
Haluat hauduttaa tai paistaa useamman kalan kerralla	Kalojen täytyy olla suurin piirtein saman kokoisia. Aseta yhteispaino. Esimerkki: Kaksi taimenta 0,6 ja 0,5 kg. Aseta painoksi 1,1 kg.
Haluat valmistaa täytettyä lintua	Täytetty lintu ei sovi. Se onnistuu parhaiten avoimessa astiassa rutilällä. Katso taulukosta kohdasta lintu.
Liha padassa on ruskistunut liian vähän	Aseta lihakuutiot seuraavalla kerralla astian reunoille. Laita vihannekset keskelle.
Vihannekset kattilassa ovat liian kovia	Aseta pataruoissa lihan paino. Silloin vihannekset ovat rapeita. Jos haluat vihanneksista pehmeämpiä, aseta vihannesten ja lihan yhteispaino.
Haluat valmistaa vihanneสปา	Kiinteät vihannekset ovat sopivia, kuten esim. porkkanat, vihreät pavut, valkokaali, selleri ja perunat. Mitä pienemmiksi leikkaat vihannekset, sitä pehmeämpiä niistä tulee. Jotta vihannekset eivät ruskistu liikaa, peitä ne nesteellä.

Haluat käyttää jaloteräksistä paistoastiaasi

Jaloteräsastian käyttö on rajoitetusti sopivaa. Kiiltävä pinta heijastaa lämpösäteilyä erittäin voimakkaasti. Ruoka ruskistuu vähemmän ja lihasta ei tule niin kypsää. Jos käytät jaloteräksistä paistoastiaa: Poista kansi ohjelman päätyttyä. Grillaa lihaa grilliteholla 3  vielä 8 - 10 minuuttia.

Sapattikytkentä

Sapattikytkennällä uuni pysyy 73 tuntia ylä-/alalämmöllä  85 °C lämpöisenä.

Voit tänä aikana pitää ruokaa lämpimänä uunissa ilman että sinun tarvitsee kytkeä sitä päälle tai päältä.

Toimi näin:

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan P.
Näytössä vilkkuu P.

2. Sääda valitsimella ohjelma P25.

Kun P palaa, säätö on voimassa. Näytössä näkyy kypsymisajan kuluminen. Uuni sammuu automaattisesti 73 tunnin kuluttua.

Ohjelma on päättynyt

Kuulet äänimerkin. Kypsymisajan symboli  vilkkuu. Jotta kellonaika tulee taas näkyviin, kytke toimintovalitsin pois päältä.

Ohjelman poistaminen

Kytke toimintovalitsin pois päältä.

Huomautuksia

Käynnistyksen jälkeen painikkeet ovat lukittu. Tiedustelut ja muutokset eivät ole mahdollisia. Uuninvalo palaa koko kypsymisajan aikana.

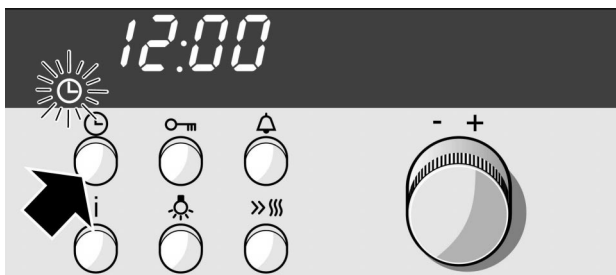
Kellonaika

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

Toimi näin

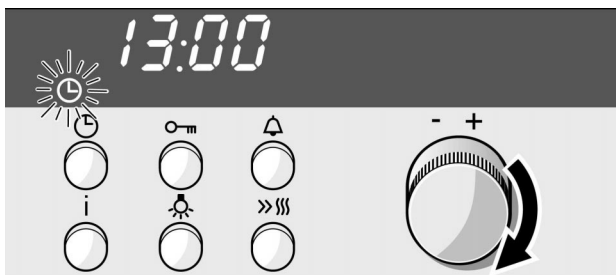
Esimerkki: klo 13:00

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



2. Aseta kellonaika valitsimella.

Muutaman sekunnin jälkeen kellonaika astuu voimaan. Symboli ☹ sammuu.



**Muuttaminen esim.
kesäajasta talviaikaan**

Paina liesikellon painikkeesta ☹ ja muuta kellonaikaa valitsimella.

Kellonaika pois näytöstä

Voit piilottaa kellonajan pois näytöstä. Sitä varten sinun on muutettava perusasetusta. Katso luvusta Perusasetukset.

Hälytin

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään.

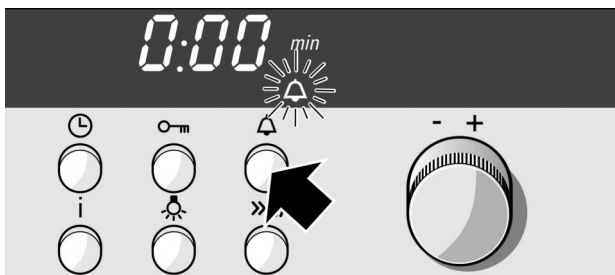
Hälyttimellä on erityinen äänimerkki.

Voit säätää hälyttimen vaikka lapsilukko on päällä.

Toimi näin

Esimerkki: 20 minuuttia

1. Paina hälyttimen painiketta . Symboli  vilkkuu.



2. Säädä hälyttimen aika valitsimella.

Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Symboli  palaa näytössä. Ajan kuluminen näkyy näytöllä.



Aika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Paina hälyttimen painikkeesta . Hälyttimen näyttö sammuu.

Hälyttimen ajan muuttaminen

Paina hälyttimen painikkeesta . Muuta aikaa valitsimella.

Asetuksen poistaminen

Paina hälyttimen painikkeesta  3x.

Hälytin ja kypsymisaika kuluvat yhtäaikaa

Symbolit palavat. Hälyttimen ajan kuluminen näkyy näytöllä.
Jäljelläolevan kypsymisaajan **I→I**, päättymisaajan **→I** tai kellonajan **⌚** tiedustelu: Paina liesikellon painikkeesta **⌚** niin monta kertaa kunnes symboli tulee näkyviin.
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 näkyvistä*
Merkkiäänen kesto 🔔 I = n. 10 sek.	Äänimerkki kypsymisaajan kulumisen tai hälyttimen ajan jälkeen	Merkkiäänen kesto ⌚ = n. 1 min. ⌚ = n. 4 min.
Vastaanottoaika I→I ⌚ = normaali	Odotusaika säätövaiheiden välillä mihin asti säätö vastaanotetaan	Vastaanottoaika I = lyhyt ⌚ = pitkä

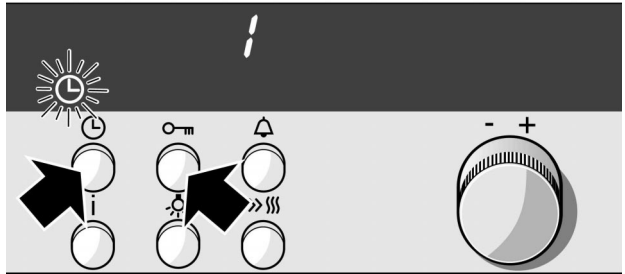
* Poikkeus: Kellonaika näkyy, niin kauan kuin jälkilämpö on näkyvissä.

Perusasetusten muuttaminen

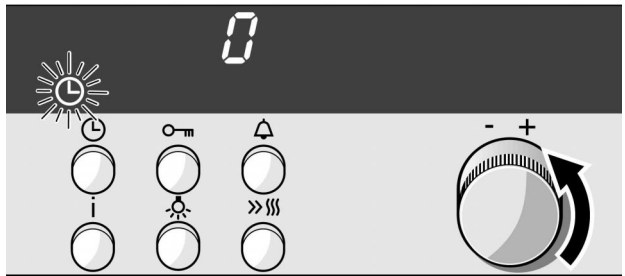
Mitään toimintaa ei saa olla säädetty.

Esimerkki: Kellonaika pois näytöstä

1. Paina liesikellon painikkeesta ☰ ja painikkeesta ☰ yhtä aikaa kunnes näytössä näkyy !. Tämä on perusasetus kellonaika etualalla.

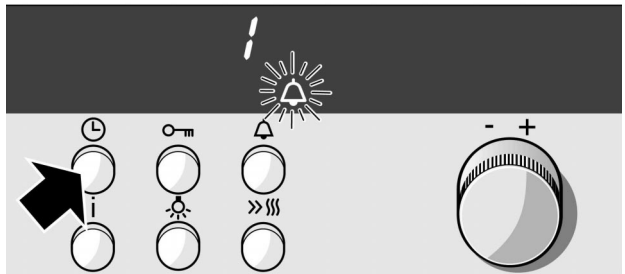


2. Muuta perusasetusta valitsimella.



3. Vahvista se liesikellon painikkeella ☰.

Näytössä näkyy ! merkkiänen 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.

Toimintovalitsimen täytyy olla päältäkytkettynä. Paina avain painikkeesta  kunnes näytössä näkyy symboli . Se kestää n. 4 sekuntia.

Uunitoimintojen lukituksen purkaminen

Paina painikkeesta avain  kunnes symboli  sammuu.

Huomautuksia

Hälytin ja kellonaika voidaan säätää myös lukitus tilassa.

Automaattinen aikarajoitus

Jos olet kerran unohtanut sammuttaa uunin, automaattinen aikarajoitus aktivoituu. Uunitoiminta keskeytyy. Päältäkytkennän hetki riippuu säädetyistä lämpötilasta tai grillitehosta.

Kun uuni ei enää lämpene, liesikellon näytössä näkyy 5.

Lämpeneminen on keskeytynyt kunnes sammutat toimintovalitsimen. 5 sammuu. Nyt voit säätää uunin uudelleen.

Automaattisen aikarajoituksen purkaminen

Syötä kypsymisaika, uuni sammuu automaattisesti. Aikarajoitus on purettu.

Automaattinen itsepuhdistus

Uuni lämpiää n. 500 °C asteeseen. Paistamisessa, grillauksessa tai leipomisessa syntyneet tähteet palavat pois.

Voit valita kolme eri puhdistustehoa.

Tehoalue	Puhdistusaste	Kesto
1	kevyt	n. 1¼ tuntia
2	normaali	n. 1½ tuntia
3	tehokas	n. 2 tuntia

Hyvä tietää

Oman turvallisuutesi takaamiseksi uuni lukkiutuu automaattisesti. Voit avata uuninluukun vasta sitten, kun lukituksen symboli  sammuu näytössä.



Liesi kuumenee myös kovasti. Pidä huoli siitä, että etupuoli on vapaana. Pidä lapset poissa.

Älä yritä avata uuninluukku itsepuhdistuksen aikana. Puhdistus voisi keskeytyä.

Älä yritä siirtää hakaa käsin.

Itsepuhdistuksessa et voi kytkeä uunilamppua päälle. Lämpenemisen osoitin ei pala.

Ennen itsepuhdistusta

Ota sopimattomat varusteet ja kaikki astiat pois uunista.



Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistiliemi saattavat syttyä palamaan. Tulipalon vaara!
Pyyhi uuni ja mukanapuhdistettavat varusteet kostealla rätillä.

Puhdista uuninluukku ja uunin reuna-alueet tiivisteiden kohdalta. Älä hankaa tiivisteitä?

Varmista ennen puhdistusta, että uuninluukku on kiinni.

Varusteiden puhdistus mukana



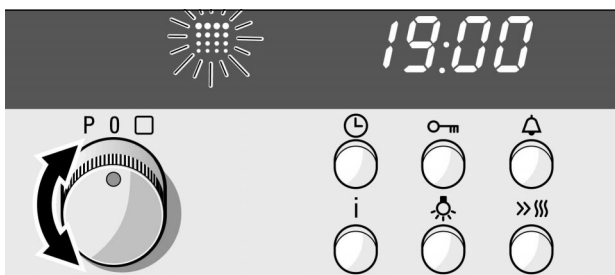
Voit työntää uunipannun tai emaloidun leivinpellin korkeudelle 2 ja puhdistaa ne mukana. Ritiä ei sovi itsepuhdistukseen.

Älä puhdisti teflonpintasia peltejä ja vuokia auto-maattisen itsepuhdistuksen (pyrolyysikäyttö) yhteydessä. Korkea kuumuus ja teflonpinta voivat aiheuttaa myrkyllisiä kaasuja - vaikeiden terveyshaittojen vaara!

Toimi näin

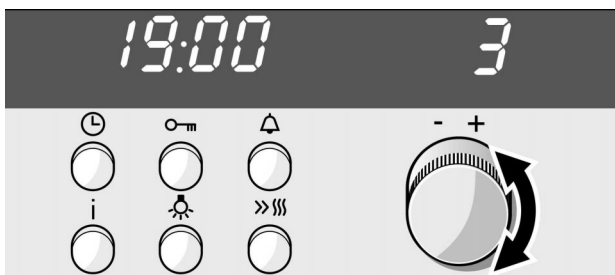
1. Aseta toimintovalitsin kohtaan

Esimerkki: Puhdistusteho 3



2. Aseta valitsimella haluttu puhdistusteho.

Itsepuhdistus käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.



Puhdistusaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Symboli vilkkuu.

Symboli palaa

Uuni on kuuma ja se on lukossa oman turvallisuutesi takia. Vasta kun symboli sammuu, voit avata uuninluukun. Kytke toimintovalitsin vasta sitten päältä.

Kypsymis- ja päättymisajan tiedustelu

Jäljelläolevan kypsymisajan tai päättymisajan tiedustelu:

Paina liesikellon painikkeesta niin monta kertaa kunnes symboli tulee näkyviin.

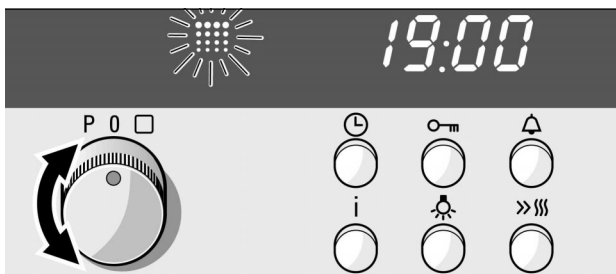
Uunin täytyy kytkettyä automaattisesti päälle ja pois päältä

Silloin voit käyttää esimerkiksi halpaa yösähköä.

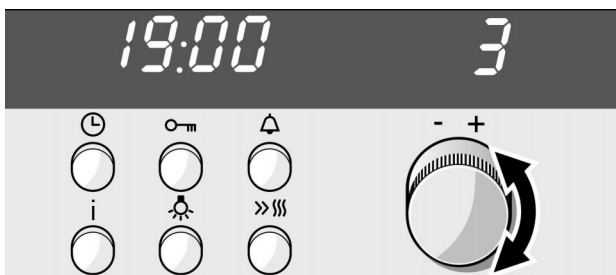
Esimerkki:

Puhdistusteho 3, Itsepuhdistuksen tulisi olla valmis klo 23.00.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .



2. Aseta valitsimella haluttu puhdistusteho.



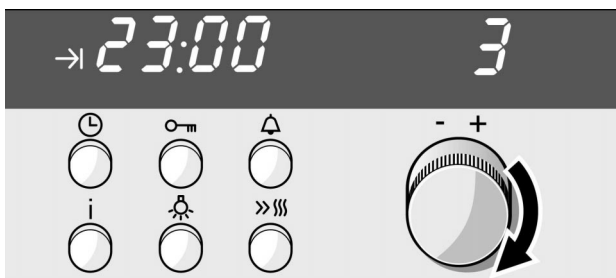
3. Paina liesikellon painikkeesta  niin monta kertaa kunnes lopun symboli  vilkkuu.

Näytöstä näet, kun itsepuhdistus on valmis.



4. Siirrä päättymisaikaa myöhemmäksi valitsimella.

Itsepuhdistus kytkeytyy oikeaan aikaan päälle ja päältä. Käynnistyksen jälkeen kellonaika tulee taas näkyviin.



Puhdistusaika on mennyt umpeen

Kuulet äänimerkin. Symboli →| vilkkuu. Sammuta toimintovalitsin.

Asetuksen keskeytys

Sammuta toimintovalitsin.

Huomautuksia

Kun puhdistus on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voida enää muuttaa.

Kun uuni on jäähtynyt

Pyyhi jäljellejäänyt tuhka kostealla rätillä uunista pois.

Huomautus

Normaalikäytössä riittää, että puhdistat uunin 2-3 kuukauden välein. Puhdistukseen kuluu vain noin 2,5-4,7 kilowattituntia.

Erityinen lämmönkestävä erikoisemali ja kirkkaat osat uunissa voivat ajan myötä tummua ja muuttaa väriä. Se on normaalia ja se ei vaikuta mitenkään toimintaan. Älä käsittele värjäytymiä kovilla hankaustyynyillä tai voimakkailla puhdistusaineilla.

Hoito ja puhdistus

Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkutinta.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Puhdistusaine

Laite ulkoa	Pesuvesi, kuivaa pehmeällä rätillä.
Keittotaso	Hoito: Lasikeramiikan suoja- ja hoitoaineet. Puhdistus: Esim. CERA CLEN, cera-fix, Sidol keramiikalle+teräkselle; vesitahroihin myös sitruuna tai etikka. Puhdista keittotaso, kun se on kylmä tai haalea. Älä käytä uunisuihketta tai tahrannoistainetta.
Keittotason kehys	 Puhdistuslasta vaikeisiin tahroihin: Poista varmistus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara! Laita varmistus täällä päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen.
Uuni	Kuuma pesuvesi. Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla ja etikalla.
Suojus uunin lampussa	Kuuma pesuvesi
Tiiviste	Kuuma pesuvesi
Luukun pinnat	Lasinpuhdistusaine
Luukun varmistus	Kuuma pesuvesi
Jalustalaatikko	Kuuma pesuvesi
Varusteet	Upota kuumaan pesuveteen. Puhdista harjalla tai pesusienellä.

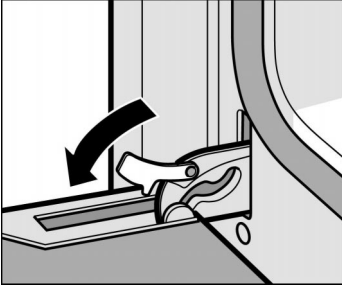
Kevyttä puhdistamista varten

Uunin kevyeen puhdistukseen voit kytkeä uunilampun päälle painikkeesta  ja irrottaa uuninluukun.

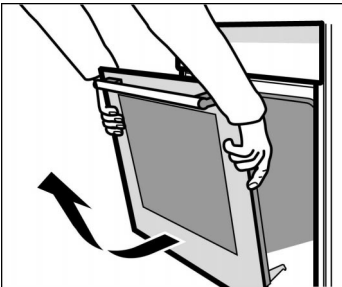
Uuninluukun irrottaminen



Varo uuninluukkaa irtivedettäessä, ettet tartu saranoihin. Loukkaantumisvaara!



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



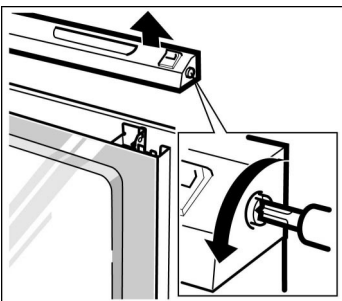
3. Aseta uuninluukku vinottain. Tartu molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta puolelta. Sulje vielä vähän ja vedä se irti.

Asenna uuninluukku paikalleen puhdistuksen jälkeen päinvastaisessa järjestyksessä.

Uuninluukun suojuksen puhdistus

Uuninluukun suojus voi muuttaa väriään. Puhdistusta varten suojus on poistettava.

Toimi näin:



1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Ruuvaa suojus uuninluukun yläreunassa irti. Kierrä ruuvit vasemmalta ja oikealta auki. Pidä sisälasista kiinni toisella kädellä. Lasi kaatuu helposti eteenpäin.

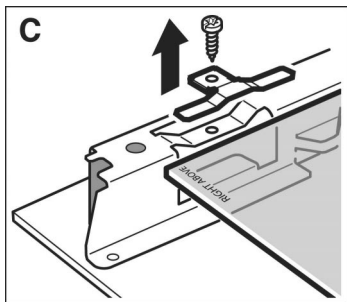
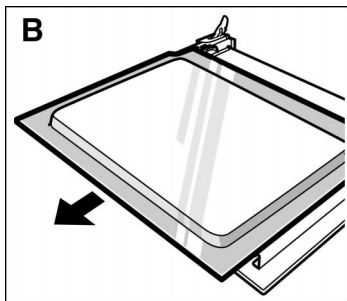
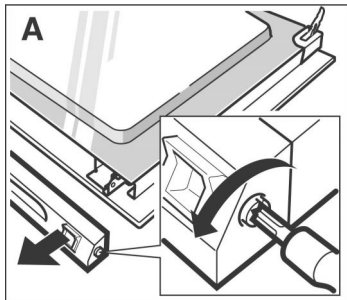
3. Suojuksen poistaminen.

Ota huomioon, että uuninluukkaa ei suljeta niin kauan kuin suojus on irti. Sisälasi voi vahingoittua.

Puhdista suojus teräksen puhdistusaineella.

Lasipintojen irrottaminen

Irrotus



4. Laita suojus taas paikalleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uuninluukku.

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistusta helpottaaksesi.

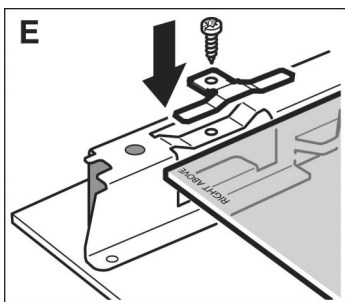
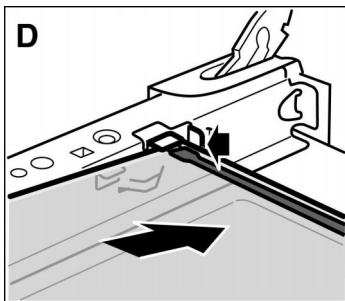
1. Irrota uuninluukku ja laita se kahva alaspäin pyyhkeen päälle.
2. Ruuvaa suojus uuninluukun yläreunassa irti. Kierrä ruuvit vasemmalta ja oikealta auki. (kuva A)
3. Nosta ylälasia ja vedä se ulos. (kuva B)
4. Kierrä hakaset vasemmalla ja oikealla auki ja poista ne. (kuva C) Ota lasi irti.
5. Voit poistaa tiiviste lasin alapuolella puhdistusta varten. Irrota tiiviste vasemmalta ja oikealta kiinnityksistään.

Puhdista lasipinnat lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä rätillä.

Asennus

Ennenkuin työnnät lasin paikalleen, ripusta tiiviste taas kunnolla lasin alle kiinni.

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



1. Työnnä lasia vinottain taaksepäin sisään. (kuva D)

2. Laita hakaset paikalleen ja ruuvaa taas kiinni. (kuva E)

3. Työnnä ylälasia vinottain taaksepäin sisään.

4. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

5. Asenna uuninluukku taas paikalleen.

Käytä uunia vasta sitten kun lasipinnat on asiallisesti asennettu paikoilleen.

Huomautuksia

Metallinhoitoiset värjäntymiset keittotasossa: Niitä muodostuu sopimattomista puhdistusaineista tai kattilan aiheuttamista hankautumisista. Niitä on vaikea poistaa. Kokeile Stahl-Fix tai Sidol keramiikalle+teräkselle.

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

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

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laite on rikki.	Sulake on rikki.	Tarkista, onko sulake kunnossa.
Liesikellon näyttö vilkkuu.	Sähkökatkos.	Säädä kellonaika uudelleen.
Uuninluukku ei aukea. Toimintovalitsin on kohdassa  ja näytössä vilkkuu kolme nollaa.	Sähkökatkos.	Sammuta toimintovalitsin. Säädä kellonaika ja käynnistä itsepuhdistus vielä kerran. Jos et enää halua toistaa itsepuhdistusta, odota kunnes uuni on jäähtynyt alle 300 °C asteeseen.
Uuni ei kuumene tai valittua uunitoimintoa ei voida säätää.	Pölyä koskettimissa.	Käännä toimintavalitsinta useamman kerran kokonaan ympäri.
Liesi ei kuumene. Lämpötilanäytössä näkyy neliö.	Laite on koetilassa.	Irrota sulake sulakerasiasta. Odota n. 20 sekuntia. Laita sulake taas päälle. Paina 2 minuutin sisällä pikalämmityksen painikkeesta 6 sekunnin ajan kunnes neliö näytössä häviää.
Liesikellon näytössä näkyy "5".	Automaattinen aikarajoitus aktivoitui.	Sammuta toimintovalitsin.
Liesikellon näytössä näkyy häiriöilmoitus "Er 1" tai "Er 4".	Lämpötila-anturissa on vika.	Soita huoltoon.
Liesikellon näytössä näkyy häiriöilmoitus "Er 2".	Väärä verkkoliitântä.	Sammuta sulake sulakekotelosta ja liitä laite oikein.
Liesikellon näytössä näkyy häiriöilmoitus "Er 6". Olet säätänyt itsepuhdistuksen.	Uuninluukun lukitus on rikki.	Sammuta toimintovalitsin ja soita huoltoon. Voit käyttää kaikkia muita uunitoimintoja.
Uuninluukku ei aukea. Liesikellon näytössä näkyy häiriöilmoitus "Er 7".	Uuninluukun lukko on rikki.	Soita huoltoon.

Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Liesikellon näytössä näkyy häiriöilmoitus ”Er 11”.	Jotain painiketta on painettu liian pitkään tai jokin painike on jäänyt kiinni.	Paina kaikkia painikkeita yksitellen. Jos häiriöilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

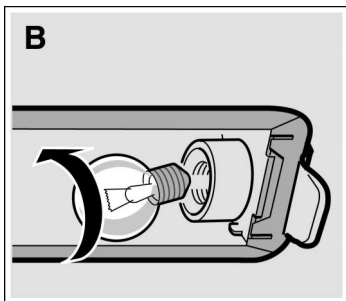
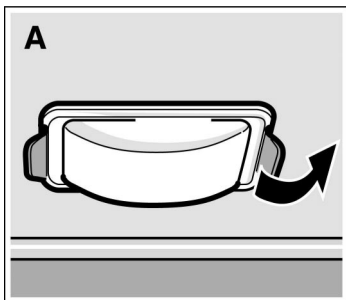
Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

Jos laitettasi korjataan epäasianmukaisesti, se saattaa johtaa huomattaviin vaaratilanteisiin.

Uunilampun vaihto

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

Toimi näin

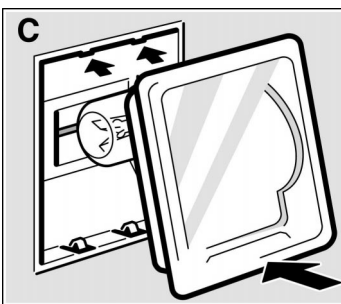
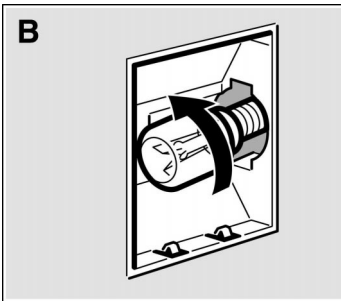
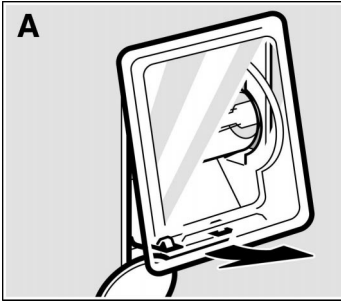


1. Kytke liedon sulake pois päältä sulakekaapissa.
2. Laita keittiöpöyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ota lampun suojuus pois. Paina metallilaatta peukalolla taaksepäin. Kuva A.
4. Kierrä lamppu irti jalaita vastaava lamppu tilalle. Kuva B.
5. Laita lampun suojuus paikalleen. Laita toinen puoli paikalleen ja paina toinen puoli kiinni. Lasi menee paikalleen.
6. Ota keittiöpöyhe pois ja kytke sulake päälle.

Uunilampun vaihto

Kun uunilamppu on palanut, niin se täytyy vaihtaa. Lämpötilankestäviä varalamppuja, 25 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. Ota lampun suojus pois. Avaa lampun suojus alhaalta kädellä. Kuva A.
Jos lampun suojus on vaikea ottaa irti, ota lusikka avuksi.
4. Kierrä lamppu irti ja laita vastaava lamppu tilalle. Kuva B.
5. Laita lampun suojus paikalleen. Ota huomioon, että lasin kaari on oikein. Laita lasi ylhäällä paikalleen ja paina alaspäin kiinni. Kuva C. Lasi menee paikalleen.
6. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lampun suojuksen vaihto

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

Uunintiiviste vaihto

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

Huoltopalvelu

E-numero ja FD-numero

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

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 🏠	

Pikaohje

Tästä löydät uunin säädöt lyhyessä muodossa. Käyttöohjeen eri luvuissa annetaan tarkempia säätöohjeita.

Kellonajan säätö, esim. sähkökatkoksen jälkeen

 ja  vilkkuvat.

1. Paina liesikellon painiketta .
2. Säädä kellonaika valitsimen avulla.

Uunin säätö

1. Säädä lämmitystapa toimintovalitsimen avulla.
2. Säädä grillausteho ja lämpötila valitsimen avulla.

Päältäkytkentä: kytke toimintovalitsin pois päältä.

Uunin kytkeytyminen automaattisesti pois päältä

Suorita säätö edellä mainitulla tavalla.

3. Paina liesikellon painiketta . Kypsymisajan symboli  vilkkuu.
4. Säädä paistoaika (kypsennysaika) valitsimen avulla.

Uunin kytkeytyminen automaattisesti päälle ja pois päältä

Suorita säätö edellä mainitulla tavalla.

5. Paina liesikellon painiketta , kunnes päättymisajan symboli  vilkkuu.
6. Säädä päättymisaika myöhemmäksi valitsimen avulla.

Pikalämmitys

Soveltuu toimintoja     varten

Säädä uuni.

Paina pikalämmityspainiketta.

Paistoautomaatiikan säätö

1. Valitse ohjelma paistoautomaatiikan taulukosta.
2. Säädä toimintovalitsin asentoon P.
3. Säädä ohjelman numero valitsimen avulla.
4. Säädä paino valitsimen avulla, kun näytössä vilkkuu kg.

Ohjelman tulisi kytkeytyä automaattisesti päälle ja pois päältä

Suorita säätö edellä mainitulla tavalla.

5. Paina painiketta  niin usein, että symboli  vilkkuu.
6. Säädä päättymisaika myöhemmäksi valitsimen avulla.

Itsepuhdistuksen säätö	1. Säädä toimintovalitsin asentoon itsepuhdistus . 2. Säädä haluttu puhdistusteho valitsimen avulla. Suorita säätö edellä mainitulla tavalla. 3. Paina liesikellon painiketta  niin usein, että symboli  vilkkuu. 4. Säädä päättymisaika myöhemmäksi valitsimen avulla.
Hälyttimen säätö	1. Paina hälytinpainiketta . 2. Säädä hälyttimen aika valitsimen avulla.
Sabbat-toiminto	1. Säädä toimintovalitsin asentoon P. 2. Valitse toimintovalitsimen avulla ohjelma P 25.
Lapsilukko	Paina lapsisuojauskytkintä  niin kauan, kunnes symboli  ilmestyy.

Asetusten tarkastus, muuttaminen ja poistaminen

Asetuksen tarkastus	Kypsimisaika , Päättymisaika , Kellonaika : Paina liesikellon painiketta , kunnes kyseinen symboli ilmestyy. Paistoautomaatiikan painoarvo: paina painiketta Info i.
Muutokset käynnistyksen jälkeen	Lämpötila ja grillausteho: Voidaan aina muuttaa. Kypsymisaika: Paina liesikellon painiketta . Muuta kypsymisaikaa valitsimella.
Muutokset ennen käynnistystä	Ennen käynnistystä voidaan muuttaa kaikki asetukset.
Asetuksen poistaminen	Kytke toimintovalitsin pois päältä.
Hälyttimen ja kellonajan muuttaminen	Paina hälytinpainiketta  tai liesikellon painiketta  . Muuta aika valitsimen avulla.
Hälyttimen ajan poistaminen	Paina hälytinpainiketta  3 kertaa.
Signaalin poisto	hälyttimen aika on kulunut umpeen: Paina hälytinpainiketta . Kypsymisaika on kulunut umpeen: Kytke toimintovalitsin pois päältä.

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

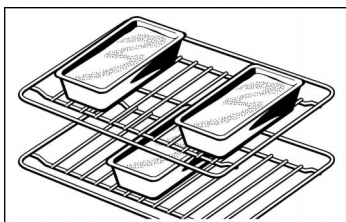
Kun paistat kakkuja yhdellä tasolla, käytä ylä-/alalämpöä . Sillä kakut onnistuvat parhaiten.

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	75-105
Hieno kuivakakku (esim. hiekkakakku)	Pyöreä-/rengas-/ pitkänomainen vuoka 3 pitkänomaista vuokaa	2		150-170	60-70
		1+3		140-160	75-105
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		180-200	25-35
Torttupohja, leivinjauheella kohotettu	Torttuvuoka	2		160-180	20-30
Mantelikakku	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkatorrtu, murotaikinaa**	Tumma irtopohjavuoka	1		160-180	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)	Pelti	2		170-190	20-30
	Pelti + Unipannu*	2+4		150-170	35-45
Leivinjauhe- tai hiivataikina mehukkaalla päällysteellä (hedelmä)	Pelti	3		170-190	40-50
	Pelti + Unipannu*	2+4		150-170	50-60
Kääretorttu (esilämmitys)	Unipannu	2		190-210	15-20

Kakut pellillä		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pullapitko 500 g jauhoja	Pelti	2		170-190	30-40
Stollen 500 g jauhoja	Uunipannu	3		160-180	60-70
Stollen 1 kg jauhoja	Uunipannu	3		150-170	90-100
Piirakka, makea	Uunipannu	2		180-200	55-65
Pizza	Pelti	2		230-250	25-35
	Pelti +	2+4		180-200	40-50
	Uunipannu*				

* Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

Leipä ja sämpylät		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Hiivaleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300 200	8 35-45
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		300 200	8 40-50
Sämpylät esim. pullat (esilämmitys)	Pelti	3		180-200	15-20
	Pelti +	2+4		160-180	20-30
	Uunipannu**				

* Älä koskaan kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

** Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Pikkuleivät	Pelti	3		170-190	10-20
	pelti + uunipannu*	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		210-230	30-40
Mantellileivokset	Pelti	3		110-130	30-40
	pelti + uunipannu*	2+4		100-120	35-45
	2 peltiä + uunipannu**	2+3+5		100-120	40-50

Pienleivonnaiset		Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Voitaikina	Pelti	3		200-220	20-30
	pelti + uunipannu*	2+4		180-200	30-40
	2 peltiä + uunipannu**	2+3+5		180-200	35-45

* Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

** 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 vähän alhaisempi lämpötila, silloin ruskistuminen on tasaisempaa. Paista herkäät leivonnaiset ylä- tai alalämmöllä  yhdellä tasolla. Reunojen ylimenevä leivinpaperi voi myös vaikuttaa ilmankiertoon. Leikkaa leivinpaperi pellin kokoa vastaavaksi.

Hedelmäkakku on liian vaalea alapuolelta. Hedelmämehu valuu reunojen yli.

Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.

Olet paistanut useammalla tasolla. Yläpellillä leivonnaiset ovat tummempia kuin alapellillä.

Käytä aina useammalla tasolla paistamiseen 3D-kuumailmaa . Yhtäaikaa uunin laitetut pellit eivät välttämättä ole yhtäaikaa valmiita.

Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.

Paistettaessa voi muodostua vesihöyryä. Se haihtuu laitteesta riippuen uuninluukusta tai keittotason höyryn ulostuloaukosta. Vesihöyry voi jäädä laitteeseen tai vieressä oleviin kalusteisiin ja valua kondenssivetenä alas. Se on fyysikaalinen ilmiö.

Liha, linnut, kala

Astiat

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

Laita astia aina keskelle 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	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Naudan sisäfilee	1 kg	avoin	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Paahtopaisti, punertava*	1 kg	avoin	1		220-240	60
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	130
	2 kg		1		170-190	150
Sianliha kamaralla** (esim. lapa, potka)	1 kg	avoin	1		210-230	130
	1,5 kg		1		200-220	160
	2 kg		1		190-210	180
Kassler luineen	1 kg	suljettu	2		210-230	70
Lihamureke	750 g	avoin	1		180-200	70
Nakit	n. 750 g	Ritilä***	4		3	15
Vasikanpaisti	1 kg	avoin	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120

Liha	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilli	Paistoaika, minuuteissa
Lampaanliha ilman luita	1,5 kg	avoin	1		160-180	120
* Käännä paahtopaisti, kun paistoaajasta on kulunut puolet. Kääri kypsä paisti alumiinifolioon ja anna paistin asettua uunissa 10 minuuttia. ** Leikkaa sianlihan nahkaan viiltoja. Jos lihapala pitää kääntää, aseta se aluksi astiaan nahkapuoli alaspäin. *** Työnnä uunipannu korkeudelle 1. **** Esilämmitä grilli noin 3 minuuttia.						

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Painotiedot taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu uuniin korkeudelle 1.

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

Käännä lintupaisti, kun grillausajasta on kulunut kaksi kolmasosaa.

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

Lintu	Paino	Astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Broilerinpuolikkaat 1-4 kpl	jok. 400 g	Ritilä	3		210-230	40-50
Broileri, paloitetuna	jok. 250 g	Ritilä	3		210-230	30-40
Broileri, kokon. 1-4 kpl	jok. 1 kg	Ritilä	2		210-230	50-80
Ankka	1,7 kg	Ritilä	2		180-200	90-100
Hanhi	3 kg	Ritilä	2		170-190	110-130
Minikalkkuna	3 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
2 kalkkunankoipea	jok. 800 g	Ritilä	2		190-210	90-100

Kala

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

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

* 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	2		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Laatikot raaoista aineksista* (esim. perunagradiini)	Laatikkovuoka 2 laatikko- vuokaa**	3		160-180	50-60
		2+4		160-180	60-80
Paahtoleivän paahtaminen 4 kpl 12 kpl	Ritilä	5		3	6-7
		5		3	4-5
Paahtoleivän kourutus 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	3		190-210	15-20
	Pizza paksupohjainen	2		180-200	20-30
	Pizza-patonki	2		180-200	20-30
	Minipizza	3		190-210	10-20

Ruokalaji	Sopiva on	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuuteissa
Perunavalmisteet*	Ranskanperunat	2		200-220	20-30
	Herttuattaren perunat	2		200-220	20-30
	Rösti	2		200-220	20-30
	Täytetyt perunataskut	2		200-220	15-25
Leivonnaiset	Sämpylät	3		170-190	10-20
	Suolarinkilät	3		190-210	10-20
Paistokset*	Kalapuikot	2		200-220	10-15
	Broileritikut	2		200-220	10-20
	Vihannespurilainen	2		200-220	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 ritilälle.

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Sulatusaika riippuu elintarvikkeen lajista ja määrästä.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Herkät pakastetuotteet esim. kermakakut, voikreemikakut, suklaa- tai sokerikuorrutetut kakut, hedelmät jne.	Ritilä	2		20 °C
Muut pakasteet* broilerit, makkarat ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		50 °C

* Peitä pakasteet mikroaaltokelmulla. Laita broileri rintapuoli alaspäin lautaselle.

Jotta lämpötilan hienosäätö onnistuu parhaalla mahdollisella tavalla, uunivalo ei kytkeydy päälle välillä 30 - 60 °C.

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

Valmistelut

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

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja kunnossa.

Umpioi vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia.

Pese ne kunnolla.

Laita hedelmät tai vihannekset lasipurkkeihin.

Pyyhi purkin reunat, niin että ne ovat puhtaat.

Laita joka purkkiin kostea kumirengas ja kansi.

Sulje purkit hakasilla.

Laita korkeintaan kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukot

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

Toimi näin

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

Hedelmien umpioiminen

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

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

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

Vihannesten umpioiminen

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

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

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

Purkkien poisottaminen

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

Sähkönsäästövihteitä

uunissa

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

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

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

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

keittotasolla

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

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

Laita kattilan päälle aina sopivan kokoinen kansi.

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

Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

Mitä ruokia se koskee?

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

Vihjeitä ruokien vähäakryyliamidiseen valmistukseen

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

Vihjeitä ruokien vähäkryyliamidiseen valmistukseen

Friteeraaminen

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

Testatut ruoat

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan

Leipominen

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaaji	Varusteet ja ohjeet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuuteissa
Pursotinpikkuleivät	Pelti	2		170-190	20-30
	pelti + uunipannu**	2+4		150-170	30-40
	2 peltiä + uunipannu***	2+3+5		140-160	40-50
Pikkuleivät 20 kpl	Pelti	3		170-190	20-30
Pikkuleivät 20 kpl pellillinen (esilämmitys)	Pelti + uunipannu**	2+4		150-170	25-35
	2 peltiä + uunipannu***	2+3+5		140-160	30-40
Täytekekkipohja	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	Pelti	3		170-190	40-50
	pelti + uunipannu**	2+4		150-170	50-60
Omenapiirakka	2 rutilää* + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm****	2+4		190-210	70-80
	Uunipannu + 2 valkopeltistä irtopohjavuokaa Ø 20 cm****	1		200-220	70-80

* Rutilöitä on saatavana lisävarusteina erikoisliikkeestä.

** Työnnä uunipannu aina pellin yläpuolelle kahdella tasolla paistettaessa.

*** Työnnä uunipannu aina alle. Ne voidaan ottaa aikaisemmin pois.

**** Aseta leivonnaiset vastakkain rutilälle.

Grillaus

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuuttia
paahtoleivän paahtaminen (10 min. esilämmitys)	Ritilä	5		3	1-2
Hampurilainen, 12 kpl*	Ritilä	4		3	25-30
* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut. Työnnä uunipannu aina korkeudelle 1.					

[illegible]