

# SIEMENS

## Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuinsyöminen,

lue nämä käyttöohjeet. Näin voit käyttää lietesä kaikkia teknisiä hienouksia.

Saat tärkeitä tietoja turvallisuudesta. Opi tuntemaan lietesä yksittäiset osat. Näytämme vaihe vaiheelta, kuinka teet säätöjä. Se on erittäin helppoa.

Taulukoista löydät monia käyttökelpoisia ruokia säätöarvoineen ja kypsennyskorkeuksineen. Kaikki on testattu koekeittiössämme.

Jos häiriöitä esiintyy – tästä löydät tietoja, kuinka voit itse korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa Sinua löytämään nopeasti etsimäsi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

## Käyttöohje

---

HB 33L1.40 S  
HB 33R1.40 S

fi

9000 291 344

# Sisällysluettelo

<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>5</b>
Ennen asennusta .....	5
Turvallisuusohjeita .....	5
Vahinkojen syyt .....	7
<b>Uusi lietesä</b> .....	<b>8</b>
Ohjauspaneeli .....	8
Valitsimet ja näyttö .....	9
Toimintovalitsin .....	9
Lämpötilanvalitsin .....	10
Uunitila .....	11
Varusteet .....	11
Luukun lukitsin .....	14
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>15</b>
Kellonajan asettaminen .....	15
Uunin kuumentaminen .....	15
Varusteiden puhdistus .....	15
<b>Uunin säätäminen</b> .....	<b>16</b>
Uunitoiminto ja lämpötila .....	16
Pikalämmitys .....	17
<b>Aikatoimintojen säätäminen</b> .....	<b>18</b>
Hälytin .....	18
Kesto aika .....	19
Päätymisaika .....	21
Kellonaika .....	23

# Sisällysluettelo

<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>24</b>
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....	24
Sisälämpötilan asettaminen .....	25
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>27</b>
<b>Perusasetusten muutos</b> .....	<b>28</b>
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>29</b>
Puhdistusaine .....	29
Ristikoiden irrotus ja asennus .....	31
Grillivastuksen kääntäminen alas .....	32
Luukun lasien irrotus ja asennus .....	33
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>35</b>
Häiriötaulukko .....	35
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....	36
Lasisuojus .....	36
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>37</b>
<b>Energia- ja ympäristönsuojeluohjeet</b> .....	<b>38</b>
Energiansäästö .....	38
Ympäristöystävällinen hävittäminen .....	38
<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>39</b>
Leivonnaiset .....	39
Leipomisvihjeitä .....	44
Liha, lintu, kala .....	46
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta .....	51
Paistokset, gratiinit, paahtoleivät .....	52
Valmistuotteet .....	52
Muita ohjeita .....	54

# Sisällysluettelo

Sulatus .....	54
Kuivatus .....	55
Umpioiminen .....	56
<b>Akryyliamidi elintarvikkeissa .....</b>	<b>58</b>
<b>Testatut ruoat .....</b>	<b>59</b>

---

# Turvallisuusohjeet

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti. Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

---

## Ennen asennusta

### Kuljetusvauriot

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

### Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

---

## Turvallisuusohjeita

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

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa,

- jos heillä ei ole siihen fyysisiä tai henkisiä edellytyksiä tai
- tai heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

### Uunin kuuma sisätila

Palovamman vaara!

Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Avaa laitteen luukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.

Palovaara!

Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä. Irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä.

Oikosulun vaara!  
Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuuman laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

Palovamman vaara!  
Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

Palovamman vaara!  
Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

## **Kuumat varusteet ja astiat**

Palovamman vaara!  
Älä ota kuumia varusteita tai astioita uunista ilman patalappuja.

## **Epäasianmukaiset korjaukset**

Sähköiskun vaara!  
Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelumme koulutettu asentaja.  
Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

---

## Vahinkojen syyt

### **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 ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

### **Vettä kuumassa uunissa**

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

### **Kosteat elintarvikkeet**

Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.

### **Hedelmämehu**

Älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.

### **Jäähtyminen uuninluukku avoimena**

Anna uunin jäähtyä vain uuni suljettuna. Vaikka avaat uuninluukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.

### **Erittäin likainen uunin tiiviste**

Jos uunin tiiviste on erittäin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.

### **Uuninluukku istuimena**

Älä nojaa avoimeen uuninluukkuun, älä istu sen päällä tai riipu avoimesta luukusta.

### **Laitteen kuljetus**

Älä kannaa tai kannatele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

# Uusi lietesii

Tässä tutustut uuteen lieteesi. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset käyttöelementit. Saat tietoja uunista ja varusteista.

## Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Näytössä eivät kaikki symbolit näy koskaan samanaikaisesti. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



## Pyöreät valitsimet

Pyöreät valitsimet ovat sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.








## Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla asetat erilaiset lisätoiminnot. Näytössä näkyvät asetetut arvot.

### Valitsin

### Käyttö

 Aikatoiminnot	Hälyttimen  , toiminta-ajan I→I, päättymisajan →I ja kellonajan  valinta.
– Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
+ Plus	Säätöarvojen nostaminen.
 Pikakuumennus	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitus ja lukituksen avaaminen.






Näytössä näkyvän aikatoiminnon tunnistat nuolesta ► kyseisen symbolin edessä. Poikkeus: Kun kyseessä on kellonaika, symboli  palaa vain, kun muutat aikaa.

## Toimintovalitsin


Toimintovalitsimella asetat uunintoiminnon.

### Asetus

### Käyttö

 Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
 3D-kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esimerkiksi nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Pizzateho	Pakastetuotteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esimerkiksi pizza, ranskalaiset perunat tai struudeli. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
 Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.

## Asetus

 Grilli, suuri pinta

 Grilli, pieni pinta

 Alalämpö

 Sulatus

 Uunilamppu

## Käyttö

Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen.  
Koko grillivastus kuumenee.

Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen.  
Grillivastuksen keskiosa kuumenee.

Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen.  
Lämpö tulee alhaalta.

Lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus.  
Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.

Uunilampun kytkeminen päälle.

\* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, toimintovalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Uunilamppu syttyy.

## Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

## Asetus

● Nolla-asento

50-270 Lämpötila-alue

•, ••, ••• Grillitehot

## Merkitys

Uuni ei kuumene.


Lämpötila uunissa °C.

Grillin tehot, pieni  ja suuri  pinta.

• = Teho 1, pieni teho

•• = Teho 2, keskiteho

••• = Teho 3, täysi teho


Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi. Uunitoiminnolla Sulatus  symboli ei pala.

---

## Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu.  
Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumentumiselta.

### Uunilamppu

Uunitilassa oleva lamppu palaa, kun uuni on käytössä.  
Toimintovalitsimen asennolla  voit kytkeä lampun päälle ilman uunin kuumentamista.

### Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.  
Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumentuu.

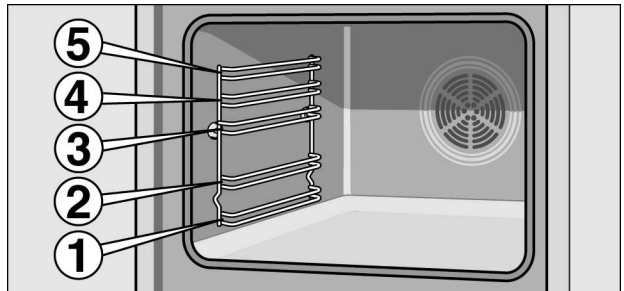
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uuni jäähtyy nopeammin.

---

## Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen.

Voit vetää varusteesta kaksi kolmasosaa ulos ilman, että se kallistuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.




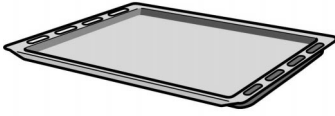
Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Jäähtyessään varuste palaa alkuperäiseen muotoonsa, eikä tämä vaikuta varusteen toimintaan.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, erikoisliikkeistä tai Internetin kautta. Ilmoita tällöin HZ-numero.



### Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli  alaspäin.



### Emaloitu leivinpelti

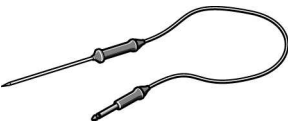
Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.



### Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian grillatessasi suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu vino reuna uuninluukkuun päin uuniin.



### Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

## Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä.

Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniisi saatavana olevia varusteita.

Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain.

Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Ritilä HZ 334000

astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

Emaloitu leivinpelti HZ 331000

Kakuille ja pikkuleiville.

Uunipannu HZ 332000

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian grillatessasi suoraan ritilällä.

Paistiritilä HZ 324000

Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.

Grillipelti HZ 325000

Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuoja: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.

Lasinen uunipannu HZ 336000	Syvä lasinen leivinpelti. Sopii erittäin hyvin myös tarjoiluastiaksi.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite HZ 331010	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukku kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite HZ 332010	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukku kohti.
Pizzapelti HZ 317000	lhanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi HZ 327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Profi-uunipannu ja sisäritilä HZ 333000	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle HZ 333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.
Lasinen paistovuoka HZ 915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja laatikoihin. Sopii erityisen hyvin paistoautomaattia varten.
Metallinen paistovuoka HZ 26000	Paistovuoka on suunniteltu keraamisen keittotason paistoaluetta varten. Sopii erityisesti keittosensoritoiminnolle, mutta myös paistoautomaattikalle. Paistovuoaan ulkopinta on emaloitu ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
Universal-paistovuoka HZ 390800	Erytisen suuria tai lukuisia annoksia varten. Paistovuoaan ulkopinta on graniittimateriaalia ja siinä on uuninkestävä lasikansi. Lasikantta voidaan käyttää gratiinivuokana.
2-osainen teleskooppikannatin HZ 338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen teleskooppikannatin HZ 338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin HZ 338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu.
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät HZ 329027	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uuni puhdistuu itsestään käytön aikana.

## Hoitotuotteet ja tarvikkeet

Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan erikoisliikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.

Teräspintojen hoitoliinat Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinojen sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti.
Uunin ja grillin puhdistusgeeli Tuotenumero 463582	Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta.
Mikrokuituliina, jossa kennorakenne Tuotenumero 460770	Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian.
Luukun lukitsin Tuotenumero 612594	Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkua. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta.

## Luukun lukitsin

Laitteesi mukana on luukun lukitsin. Se kiinnitetään uuniin. Noudata asennusohjetta.

Avaa lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukkua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

---

# Ennen ensimmäistä käyttöä


Seuraavassa kerromme toimenpiteet, jotka Sinun on tehtävä ennen kuin valmistat ensimmäisen kerran ruokaa uunissasi.

Lue ensin luku *Turvallisuusohjeet*.

---

## Kellonajan asettaminen


Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy symboli  ja kolme nollaa. Säädä kellonaika.

1. Paina valitsinta .  
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
2. Säädä kellonaika valitsimella **+** tai **-**.


Säädetty kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

---

## Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Siihen sopii parhaiten yksi tunti ylä-/alalämmöllä  240 °C:ssa.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

1. Säädä toimintovalitsimella ylä-/alalämpö .
2. Säädä lämpötilavalitsimella lämpötila 240 °C.

Kytke tunnin kuluttua uuni pois päältä. Kierrä tätä varten toimintovalitsin nolla-asentoon.

---

## Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet ennen ensimmäistä käyttöä huolellisesti kuumalla astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä talousliinalla.

# Uunin säätäminen

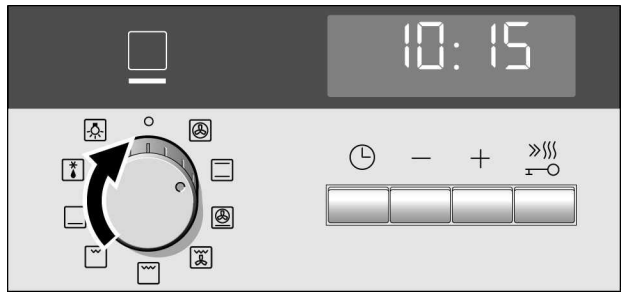
Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon.

Voit säätää uunin kuumentumisen kestoajan ja päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

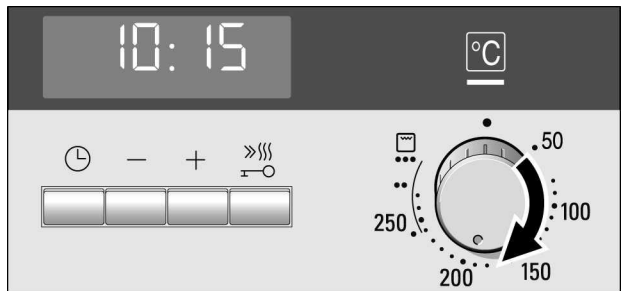
## Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.

1. Säädä uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Uunin kytkeminen pois päältä



## Säätöjen muuttaminen




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

---


## Pikalämmitys


Pikalämmityksellä uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.


Käytä pikalämmitystä, kun olet asettanut lämpötilaksi yli 100 °C. Sopivia ovat uunitoiminnot:



- 3D-kiertoilma 
- Ylä-/alalämpö 
- Pizzateho 

Jotta kypsymistulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikalämmitys on päättynyt.

1. Säädä uunitoiminto ja lämpötila.
2. Paina lyhyesti valitsinta .

Näytössä palaa symboli . Uuni alkaa kuumentua.

Kuulet äänimerkin. Symboli  näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

Paina lyhyesti valitsinta . Symboli  näytössä sammuu.

### Pikalämmitys on päättynyt

### Pikalämmityksen keskeyttäminen

---

# Aikatoimintojen säätäminen

Uunissasi on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella ⌚ haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasyMBOLIT palavat. Nuoli ► osoittaa aikatoiminnon, jota käsittelet parhaillaan. Jo säädetyn aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella + tai -, kun aikasyMBOLIN edessä on nuoli ►.

---

## Hälytін

Voit käyttää hälytintä minuuttikellona. Se käy uunista erillään. Hälyttimellä on oma äänimerkki. Siten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

1. Paina valitsinta ⌚ yhden kerran. Näytössä palavat aikasyMBOLIT, nuoli ► on symbolin ⏸ edessä.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella + tai -. Ehdotusarvo valitsin + = 10 minuuttia  
Ehdotusarvo valitsin - = 5 minuuttia

Asetettu aika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Hälytін käynnistyy. Näytössä palaa symboli ►⏸ ja hälyttimen aika kuluu näytössä. Muut aikasyMBOLIT sammuvat.

### Hälyttimen aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy 0:00. Kytke hälytін pois päältä valitsimella ⌚.


### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen






Muuta hälyttimen aika valitsimella + tai -. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella - hälyttimen aika takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytін on kytketty pois päältä.

## Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Hälyttimen aika näkyy näytössä. Symbolin  edessä on nuoli ► ja hälyttimen aika kuluu näytössä.



Hälyttimen , kestoajan , päättymisajan  tai kellonajan  voit hakea näyttöön painamalla valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

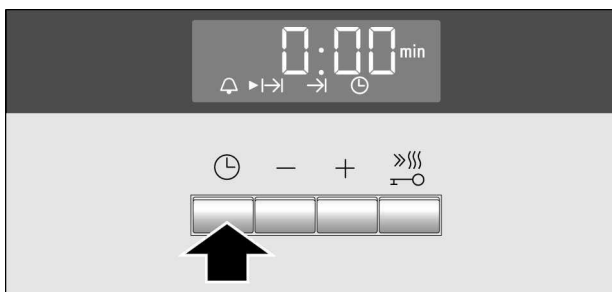
---

## Kesto aika

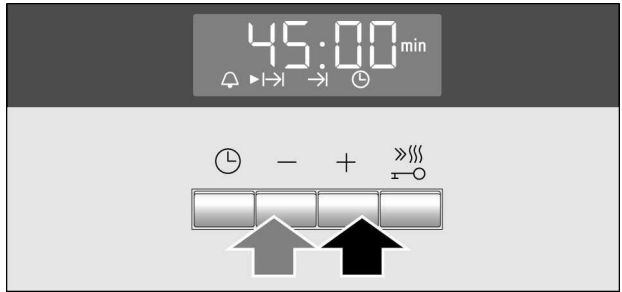
Voit säätää ruokasi kypsennysajan uunissa. Uuni kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun aika on kulunut. Siten Sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä kytkeäkseesi uunin pois päältä. Kypsennysaika ei ylitä vahingossa.

Esimerkkikuva: Kesto aika 45 minuuttia.

1. Aseta uunitoiminto toimintovalitsimella.
2. Aseta lämpötila tai grilliteho lämpötilanvalitsimella.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.  
Näytössä näkyy 0:00. Aikasymbolit palavat, nuoli ► on symbolin  edessä.



4. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.  
 Ehdotusarvo valitsin **+** = 30 minuuttia  
 Ehdotusarvo valitsin **-** = 10 minuuttia



Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Kesto-aika kuluu näytössä ja symboli ►|◄ palaa. Muut aikasympolit sammuvat.

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00.

Paina valitsinta ⊖. Voit säätää uuden kestoajan valitsimella **+** tai **-**.

Tai paina valitsinta ⊖ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

#### Kesto-aika on kulunut loppuun

#### Kestoajan muuttaminen

Muuta kesto-aika valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytys on asetettu, paina ensin valitsinta ⊖.

#### Kesto-aika-asetuksen poistaminen

Säädä kesto-aika valitsimella **-** takaisin kohtaan 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Kesto-aika-asetus on poistettu. Jos hälytys on asetettu, paina ensin valitsinta ⊖.

#### Aika-asetusten haku näyttöön

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen 🔔, kestoajan ►|◄, päättymisajan →| tai kellonajan ⊖ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⊖ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.



## Päättymisaika


Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana.

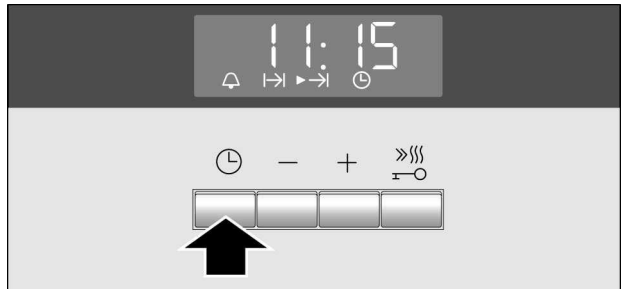
Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.

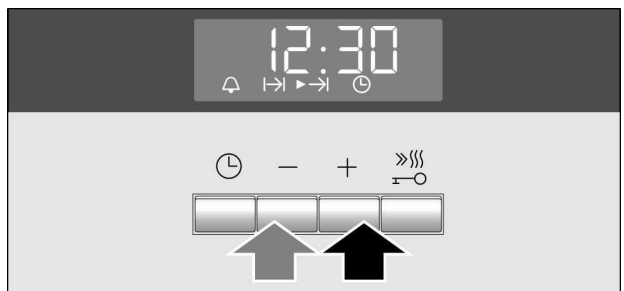
Esimerkkikuva: Kello on 10:30, kesto-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.

1. Aseta toimintovalitsin.
2. Aseta lämpötila.
3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.
4. Aseta toiminta-aika valitsimella **+** tai **-**.
5. Paina valitsinta .

Nuoli ► on merkin  edessä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista.



6. Siirrä päättymisaika myöhemmäksi valitsimella **+** tai **-**.



Uuni ottaa säädöt käyttöön muutaman sekunnin kuluttua ja kytkeytyy valmiustilaan. Näytössä näkyy kellonaika, jolloin ruoka on valmista, ja symbolin →I edessä on nuoli ►. Symbolit ↻ ja ⊖ sammuvat. Kun uuni käynnistyy, näytössä kuluu toiminta-aika ja nuoli ► on symbolin I→I edessä. Symboli →I sammuu.

### **Kestoaja on kulunut loppuun**

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00.

Paina valitsinta ⊖. Voit säätää uuden kestoajan valitsimella + tai –.

Tai paina valitsinta ⊖ kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

### **Päättymisaajan muuttaminen**

Muuta päättymisaika valitsimella + tai –. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⊖ kaksi kertaa.

Älä muuta päättymisaikaa, jos kestoaja kuluu jo parhaillaan. Kypsymistulos ei olisi silloin enää oikea.

### **Päättymisaika-asetuksen poistaminen**

Muuta valitsimella – päättymisaajan tilalle tämänhetkinen kellonaika. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta ⊖ kaksi kertaa.

### **Aika-asetusten haku näyttöön**

Jos olet asettanut useampia aikatoimintoja, kyseiset symbolit palavat näytössä. Etusijalla olevan aikatoiminnon symbolin edessä on nuoli ►.

Hälyttimen ↻, kestoajan I→I, päättymisaajan →I tai kellonajan ⊖ voit hakea näyttöön painamalla valitsinta ⊖ niin monta kertaa, että nuoli ► on kyseisen symbolin edessä. Kyseinen arvo näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

---

## Kellonaika

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä palaa symboli ⌚ ja kolme nollaa. Aseta kellonaika.

1. Paina valitsinta ⌚.  
Näyttöön ilmestyy kellonaika 12:00.
2. Aseta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Kellonajan muuttaminen

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta ⌚ neljä kertaa.  
Näytössä palavat aikasympolit, nuoli ► on symbolin ⌚ edessä.
2. Muuta kellonaika valitsimella + tai -.

Asetettu kellonaika otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

## Kellonajan poistaminen näytöstä

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

# Paistolämpömittari

Paistolämpömittarin avulla onnistuu paistaminen täsmälleen haluamaasi kypsyyteen. Mittari mittaa lihanpalan sisälämpötilan välillä 30 °C - 99 °C.

Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.

Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

## Sopivat uunitoiminnot

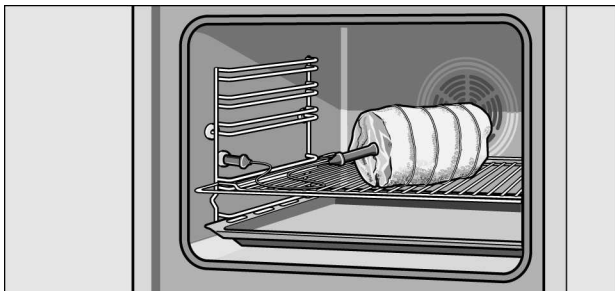
- ☉ = 3D-kiertoilma
- ☐ = Ylä-/alalämpö
- ☉ = Pizzateho
- ☒ = Kiertoilmagrillaus

Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, säädä lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

## Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen

Pistä paistolämpömittari lihaan ennen kuin laitat lihanpalan uuniin.

Työnnä metallikärki lihanpalan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihanpalan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.





Laita lihanpala ritilän keskelle.



Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin välisen etäisyyden pitää olla riittävä.

## Sisälämpötilan asettaminen




Kun olet laittanut lihanpalan paistolämpömittareineen uuniin, aseta sisälämpötila.


1. Työnnä paistolämpömittari uunitilassa edessä vasemmalla olevaan pistokkeeseen ja sulje uuninluukku.  
Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.  
Näyttöön ilmestyy ehdotettu arvo 80 °C.  
Symbolin  edessä on nuoli .
2. Aseta sisälämpötila valitsimella **+** tai **-**.
3. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.
4. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.  
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, säädä lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Sisälämpötilaan 30 °C asti näytössä näkyy asetettu sisälämpötila Lämpötilasta 30 °C alkaen näytössä näkyy senhetkinen sisälämpötila. Erotukseksi palaa senhetkisen lämpötilan kohdalla kaksoispisteen ylempi piste.

### Asetettu sisälämpötila on saavutettu

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy asetettu sisälämpötila ilman pistettä.

Jos haluat vielä nostaa sisälämpötilaa, paina valitsinta  niin monta kertaa, että nuoli  on taas symbolin  edessä. Aseta sisälämpötila uudelleen valitsimella **+** tai **-**.

Kun haluat kytkeä uunin pois päältä, paina valitsinta  ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.




Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia.

Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

## Sisälämpötilan muuttaminen

Niin kauan kuin sisälämpötila on alle 30 °C, voit muuttaa sisälämpötilan valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Kun sisälämpötila 30 °C on saavutettu ja näytössä näkyy senhetkinen lämpötila, tai kun olet asettanut hälyttimen, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa.

## Keskeyttäminen

Vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta.

Uuni kuumenee edelleen normaalisti.

Kytke uuni pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.



Palovamman vaara!

Paistolämpömittari ja uunitila ovat kuumia. Käytä patalappua, kun vedät lämpömittarin pois.

## Taulukko

Käytä vain tuoretta, pakastamatonta lihaa. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ajat riippuvat lihan laadusta ja rakenteesta.

### Ruokalaji

### Sisälämpötila °C

#### Naudanliha

Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
--	-------

Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
--------------------------------------	-------

Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
-------------------------------------	-------

#### Porsaanliha

Porsaanfilee	65-70
--------------	-------

Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
--------------------------------	-------

#### Vasikanliha

Vasikanpaisti	75-85
---------------	-------

Vasikanpotka	85-90
--------------	-------

#### Lampaanliha

Lampaanreisi, medium	60-70
----------------------	-------

Lammaspaisti	80-90
--------------	-------

---

# Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä uunin vahingossa päälle.

Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytin ja kellonaika voidaan säätää myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle.

Kun uunitoiminto ja lämpötila tai grilliteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

Kesto aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön tulee symboli .

Lapsilukko on kytketty päälle.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  sammuu näytöstä.

Lapsilukko on kytketty pois päältä.

## Lapsilukon kytkeminen päälle

## Lapsilukon kytkeminen pois päältä

# Perusasetusten muutos

Uunissasi on erilaisia perusasetuksia. Voit muuttaa näitä säätöjä omien tarpeidesi mukaan.

Perusasetus	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
<b>c1</b> Kellonajan näyttö	aina*	vain valitsimella ⊖	-
<b>c2</b> Äänimerkin kesto toiminta-ajan tai hälyttimen ajan päättymisen jälkeen	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
<b>c3</b> Odotusaika, ennen kuin asetus otetaan käyttöön	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s

\* Tehdasasetus

Mikään muu aikatoiminto ei saa olla asetettuna.

1. Paina valitsinta ⊖ noin 4 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy kellonajan näytön tämänhetkinen perusasetus, esimerkiksi c1 1 merkiksi valinnasta 1.
2. Muuta perusasetus valitsimella + tai -.
3. Vahvista valitsimella ⊖. Näyttöön ilmestyy seuraava perusasetus. Voit käydä kaikki tasot läpi valitsimella ⊖ ja tehdä muutokset valitsimella + tai -.
4. Paina lopuksi valitsinta ⊖ noin 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset on otettu käyttöön.

Voit muuttaa perusasetuksia milloin tahansa.

---

# Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat uunia huolellisesti. Seuraavassa saat ohjeet uunisi oikeasta hoidosta ja puhdistuksesta.

## Huomautuksia

Laiteen etupuolella esiintyy pieniä värieroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.

Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.

Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

---

## Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.

Huuhtele uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

## Alue

Uunin etuosa

## Puhdistusaine

Kuuma astianpesuaineliuos:  
Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.  
Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.

Alue	Puhdistusaine
Ruostumaton teräs	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Luukun lasit	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Paistolämpömittari	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa.
Uunilampun lasisuojus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

### Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunitilan takaseinä on pinnoitettu itsepuhdistuvalla emalilla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Mitä korkeampi lämpötila ja mitä pidempi uunin käyttöaika, sitä parempi tulos.

Jos likaa on näkyvissä vielä useamman käyttökerran jälkeen, puhdista takaseinä kuumalla astianpesuaineliuksella ja pehmeällä sienellä.

Ajan mittaan voi muodostua värjäytymiä, joita ei saa enää poistettua. Tämä ei vaurioita emalia.

#### Tärkeitä ohjeita

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Naarmutat ja vaurioitat muutoin pinnoitetta.

## Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Älä käsittele takaseinää uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta joutuu vahingossa pinnoitteelle, poista se heti pehmeällä sienellä ja runsaalla vedellä.

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

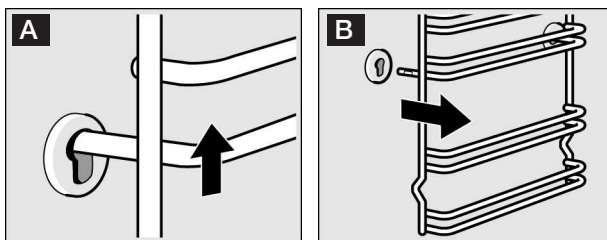
Käytä pinttyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

## Ristikoiden irrotus ja asennus

### Ristikoiden irrotus

Voit ottaa ristikot pois paikoiltaan puhdistusta varten. Uunin pitää olla jäähtynyt.

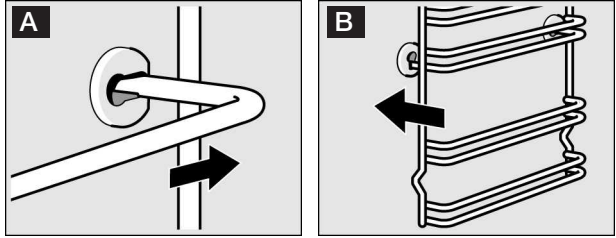
1. Nosta ristikoiat edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta. (kuva A)
3. Vedä sen jälkeen koko ristikkoa eteenpäin ja ota se pois. (kuva B)



Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

## Ristikoiden asennus

1. Aseta ristikko ensin takimmaiseen holkkiin, työnnä sitä hiukan taaksepäin (kuva A)
2. ja ripusta se sitten etumaiseen holkkiin. (kuva B)



Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Kaartuman pitää olla alaspäin.

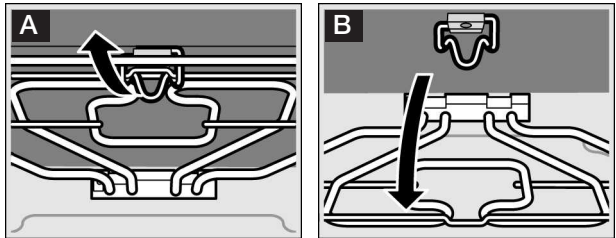
## Grillivastuksen kääntäminen alas



Voit kääntää grillivastuksen alas puhdistusta varten.

Palovamman vaara! Uunin täytyy olla kylmä.

1. Vedä käännettävän grillin kiinnityskaari eteenpäin ja paina ylöspäin, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen. (kuva A)
2. Pidä samalla grillivastuksesta kiinni ja käännä se alas. (kuva B)



Käännä grillivastus taas ylös puhdistuksen jälkeen. Paina kiinnityskaari alas ja lukitse grillivastus paikalleen.



# Luukun lasien irrotus ja asennus

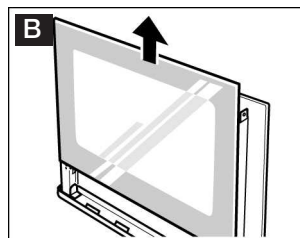
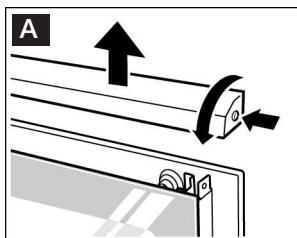
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Voit avata uuninluukun laitteen tyypistä riippuen oikealta tai vasemmalta.

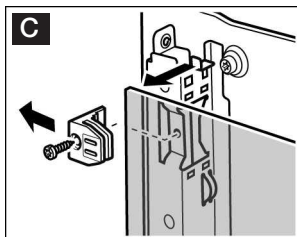
Luukun lasien irrotus ja asennus pätee oikeaan ja vasempaan uuninluukkuun.

## Irrotus

1. Avaa uuninluukku.
2. Ruuvaa uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Ruuvaa tätä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A). Pidä lasista kädellä kiinni.
3. Vedä lasi ylöspäin pois paikaltaan (kuva B).



4. Ruuvaa oikealla ja vasemmalla oleva pidike auki ja vedä irti lasista (kuva C). Ota lasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.



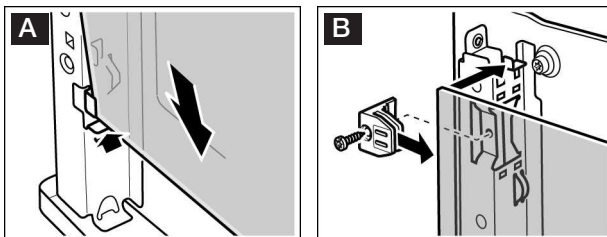
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vahingoittua.

## Asennus

Varmista asentaessasi, että teksti "right above" on oikealla ylhäällä.

1. Työnnä lasi viistosti alaspäin paikalleen ja varmista, että se ei kaadu (kuva A).
2. Aseta pidike oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen ja ruuvaa kiinni (kuva B).



3. Työnnä ylin lasi paikalleen ja pidä siitä kiinni. Sileän pinnan pitää olla ulospäin.
4. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.
5. Sulje uuninluukku.

**Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.**

# Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos häiriötä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, yritä poistaa häiriö itse taulukon avulla.

## Häiriötaulukko

Jos ruoka ei joskus onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, tutustu lukuun *Testattu koekeittiössämme*. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

Häiriö	Mahdollinen syy	Apu-toimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
	Sähkökatkos.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä palaa ☹ ja nollia.	Sähkökatkos.	Aseta kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

## Virheilmoitukset

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on  $E$ , paina valitsinta ☹. Viesti poistuu näytöstä. Asetettu aikatoiminto poistetaan.

Jos virheilmoitus ei poistu, soita huoltopalveluun.

Seuraavan virheilmoituksen ilmetessä voit ehkä itse korjata asian.

Virheilmoitus	Mahdollinen syy	Apu-toimenpide/ohjeet
E011	Valitsinta on painettu liian kauan tai se on peitetty.	Paina yksitellen kaikkia valitsimia. Tarkasta, onko joku valitsin jumittunut, peitetty tai likainen.



Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa tehdä vain huoltopalvelumme koulutettu asentaja.

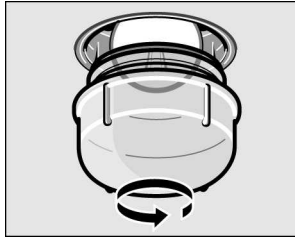
---

## Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä varalamppuja, 40 W, saat huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lampuja.



1. Sähköiskun vaara!  
Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
2. Laita keittiöpyyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Kierrä lampun suojus vastapäivään irti.



4. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.
5. Ruuvaa lampun suojus taas paikalleen.
6. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

---

## Lasisuojus

Vahingoittunut lampun suojus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuksia on saatavana asiakaspalvelusta. Ilmoita laitteen E-numero ja FD-numero.

---

# Huoltopalvelu

Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Lähimmän huoltopalvelun puhelinnumeron ja osoitteen löydät puhelinluettelosta. Myös mainituista huoltopalvelukeskuksista saat tiedon lähimmästä huoltopalvelusta.

## Tuotenumero ja valmistusnumero

Kun otat yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi tuotenumero (E-numero) ja valmistusnumero (FD-numero).

Tyyppikilpi numeroineen löytyy uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

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

Huoltopalvelu 📞
-----------------

---

# Energia- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

---

## Energiansäästö

Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.

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

Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.

Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.

Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsymisajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

---

## Ympäristöstävällinen hävittäminen



Hävitä pakkaus ympäristöstävällisesti.

Tämä laite on merkitty käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EG mukaisesti.

Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

---

# 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. Poista uunista ennen käyttöä kaikki varusteet, joita et tarvitse.

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 erikoisliikkeestä tai huoltopalvelusta.

Käytä aina patalappua, kun otat kuumaa varusteen tai astian uunista.

---

## Leivonnaiset

### Paistaminen yhdellä tasolla

Kun paistat kakun yhdellä tasolla ylä-/alalämmöllä , kakku onnistuu parhaiten.  
Kun paistat kiertoilmalla   
Vuokakakut, kannatinkorkeus 2  
Kakku pellillä, kannatinkorkeus 3.

### Paistaminen useammalla tasolla

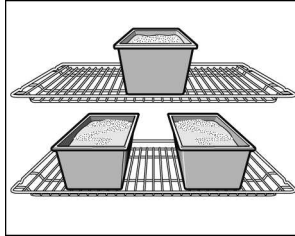
Käytä 3D-kiertoilmaa   
Paistaminen kahdella tasolla:  
Uunipannu kannatinkorkeudella 3  
Leivinpelti kannatinkorkeudella 1.

Paistaminen kolmella tasolla:  
Leivinpelti kannatinkorkeudella 5  
Uunipannu kannatinkorkeudella 3  
Leivinpelti kannatinkorkeudella 1.

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

Kun paistat samanaikaisesti kolme pitkänomaista vuokaa, aseta ne ritilöille kuvan osoittamalla tavalla.



## Uunivuoat

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 tavanomaiset vuokat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

## Taulukot














Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.



Paistoajat lyhenevät 5 - 10 minuuttia, kun esilämmität uunin.


















Lisätietoja löydät leipomisvihjeistä taulukoiden jälkeen.


















Vuokakakut	Astia	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paisto aika minuutteina
Murokakku, yksinkertainen	Rengas-/ pitkänomainen vuoka	2		160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1		140-160	60-80
Murokakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	65-75
Piirakkapohja murotaikina	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Hedelmäkakku, murotaikina	Irtopohja-/ torvi- vuoka	2		160-180	50-60
Sokerikakkupohja, 2 munaa esilämmitys	Torttuvuoka	2		160-180	20-30
Sokerikakku, 6 munaa esilämmitys	Tumma irtopohja- vuoka	2		160-180	40-50
Reunallinen murotaikina- pohja	Tumma irtopohja- vuoka	1		170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu murotaikinapohjalla*	Tumma irtopohja- vuoka	1		170-190	70-90
Schweizer Wähe -leivonnainen	Pizzapelti	1		220-240	35-45
Rengasvuokakakku	Rengaskakkuvuoka	2		150-170	60-70
Pizza, ohut pohja, vähän täytettä, esilämmitys	Pizzapelti	1		250-270	10-15
Pikantit kakut*	Tumma irtopohja- vuoka	1		180-200	45-55

\* Anna kakun jäähtyä pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa n. 20 minuuttia.

Kakut pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paisto aika minuutteina
Murotaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2		170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	35-45

Kakut pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paisto aika minuutteina
Murotaikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Leivinpelti	2		180-200	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	40-50
Hiivataikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	35-45
Hiivataikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Leivinpelti	3		160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	50-60
Murotaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2		170-190	20-30
Murotaikina mehukkaalla täytteellä (hedelmät)	Uunipannu	2		170-190	60-70
Schweizer Wähe -leivonnainen	Uunipannu	1		210-230	40-50
Kääretorttu esilämmitys	Leivinpelti	2		170-190	15-20
Pullapitko 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		170-190	25-35
Stollen-joulupulla 500 g jauhoja	Leivinpelti	3		160-180	60-70
Stollen-joulupulla 1 kg jauhoja	Leivinpelti	3		140-160	90-100
Struudeli, makea	Uunipannu	2		190-210	55-65
Pizza	Leivinpelti	2		210-230	25-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	40-50
Täytetty piirakka esilämmitys	Uunipannu	2		250-270	10-12

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina
Pikkuleivät	leivinpelti	3		140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		130-150	25-35
	Uunipannu + 2 leivinpeltiä	1+3+5		130-150	30-40
Makronit	leivinpelti	2		100-120	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		100-120	35-45
	Uunipannu + 2 leivinpeltiä	1+3+5		100-120	40-50
Marengit	leivinpelti	3		80-100	100-150
Muffinit	Ritilä ja muffinipelti	2		170-190	20-25
	2 ritilää ja muffinipellit	3+1		160-180	25-30
Lehtitaikinaleivon- naiset	leivinpelti	2		210-230	30-40
Lehtitaikinaleivon- naiset	leivinpelti	3		180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	25-35
	Uunipannu + 2 leivinpeltiä	1+3+5		170-190	35-45
Hiivataikinaleivon- naiset	leivinpelti	2		180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-180	25-35

## Leipä ja sämpylät

Jos ohjeessa ei ole muut mainittu, esilämmitä uuni leipää paistaessasi.

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270 200	5 30-40
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270 200	8 35-45
Rieskaleipä	Uunipannu	2	☐	270	10-15
Sämpylät ei esilämmitystä	Leivinpelti	3	☐	200-220	20-30
Hiivataikinasämpylät, makeat	Leivinpelti	3	☐	180-200	15-20
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	160-180	20-30

## Leipomisvihjeitä

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.

Näin varmistat, onko murokakku kypsä.

Kakku painuu kasaan.

Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.

Kakku on päältä liian tumma.

Kakku on liian kuiva.

Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.

Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.

Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.

Älä voitele irtokakkuvuoan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.

Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.

Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. 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, juovainen).

Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammalla lämpötilalla vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korpunjauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.

Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.

Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkät leivonnaiset ylä- ja alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea.

Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemmaksi.

Hedelmämehu valuu reunojen yli.

Käytä seuraavalla keralla syvempää uunipannua.

Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.

Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm:n etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.

Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla.

Käytä aina kiertoilmaa ☼, kun paistat useammalla tasolla. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä.

Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen.

---

## Liha, lintu, kala

### Ohjeita astioista

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suurille paisteille sopii myös uunipannu.

Parhaiten sopivat lasiastiat. Kannen pitää sopia paistovuokaan ja sulkeutua kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetussa paistovuoaassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsyä hitaammin. Pidennä kypsymisaikoja.

Laita astia aina ritilän keskelle.

Kanneton astia = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

### Ohjeita paistamisesta

Lisää vähärasvaisen lihan joukkoon vähän nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä noin ½ cm. Laita patapaistin joukkoon runsaammin nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä noin 1-2 cm.

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

Teräksiset paistovuokat soveltuvat vain varauksin.

Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän.

Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsymisaikaa.

### Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Esilämmitä grillauksen yhteydessä n. 3 minuuttia ennen kuin laitot grillattavat uuniin.

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Yksittäinen grillipala onnistuu parhaiten, jos laitot sen ritilän keskelle.

Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Älä laita leivinpeltiä tai uunipannua uuniin korkeudelle 4 tai 5. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

Käytä mahdollisimman tasapaksuja grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

Käännä grillipalat, kun  $\frac{2}{3}$  ajasta on kulunut.

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.








## 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 jakautuu paremmin.






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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paistokorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kypsenyysaika minutteina
<b>Naudanliha</b>						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2,0 kg		2		190-210	140
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1		220-240	60
Pihvit, 3 cm paksut, medium		Ritilä + uunipannu	5+1		3	15

<b>Liha</b>	<b>Paino</b>	<b>Varusteet ja astiat</b>	<b>Paistokorkeus</b>	<b>Uunitointo</b>	<b>Lämpötila °C, grilliteho</b>	<b>Kypsenysaika minutteina</b>
<b>Vasikanliha</b>						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Vasikanpotka	1,5 kg	Avoin	2		210-230	140
<b>Porsaanliha</b>						
Paisti, ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Porsaanfilee	500 g	Ritilä + uunipannu	3+1		220-230	30
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	Avoin			200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg				180-200	160
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2		200-220	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	20
Porsaan medaljongit, 3 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1		3	10
<b>Lampaanliha</b>						
Lampaansatula, luulla	1,5 kg	Avoin	2		190-210	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1		150-170	120
<b>Riista</b>						
Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2		200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2		210-230	100



<b>Liha</b>	<b>Paino</b>	<b>Varusteet ja astiat</b>	<b>Paistokorkeus</b>	<b>Uunitointo</b>	<b>Lämpötila °C, grilliteho</b>	<b>Kypsenysaika minuutteina</b>
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	130
Kaniini	2 kg	Suljettu	2		220-240	60
<b>Lihamureke</b>	500 g:sta lihaa	Avoin	1		180-200	80
<b>Makkarat</b>		Ritilä + uunipannu	4+1		3	15

## Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Jos grillaat suoraan ritilällä, työnnä uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uuni pysyy puhtaampana.

Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä, jolloin rasva pääsee valumaan pois.











Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun  $\frac{2}{3}$  annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunan käärepaisti tai kalkkunanrinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut.

Käännä linnunosat, kun  $\frac{2}{3}$  annetusta ajasta on kulunut.

Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistojen loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

<b>Lintu</b>	<b>Paino</b>	<b>Varusteet ja astiat</b>	<b>Paistokorkeus</b>	<b>Uunitointo</b>	<b>Lämpötila °C, grilliteho</b>	<b>Kypsenysaika minuutteina</b>
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		230-250	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		200-220	80-90
Broileri, puolikas	500 g/kpl	Ritilä	2		220-240	40-50
Broilerinpalat	150 g/kpl	Ritilä	3		210-230	30-40

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paistokorkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kypsenysaika minuutteina
Broilerinpalat	300 g/kpl	Ritilä	3		220-240	35-45
Broilerin rinta	200 g/kpl	Ritilä	2		3	30-40
Ankka, kokonainen	2,0 kg	Ritilä	2		190-210	100-110
Ankanrinta	300 g/kpl	Ritilä	3		240-260	30-40
Hanki, kokonainen	3,5 - 4 kg	Ritilä	2		170-190	120-140
Hanhenreidet	400 g/kpl	Ritilä	3		220-240	50-60
Minikalkkuna, kokonainen	3,0 kg	Ritilä	2		180-200	80-100
Kalkkunan käärepaisti	1,5 kg	Avoim	1		190-210	110-130
Kalkkunanrinta	1,0 kg	Suljettu	2		180-200	80-90
Kalkkunanreisi	1,0 kg	Ritilä	2		180-200	90-100





## Kala



Kun grillaat suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

Käännä kalanpalat, kun grillausajasta on kulunut  $\frac{2}{3}$ .

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

Kala	Paino	Varuste ja astia	Korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kala, kokonainen	n. 300 g/kpl	Ritilä	2		2	20-25
	1,0 kg	Ritilä	2		210-230	45-55
	1,5 kg	Ritilä	2		180-200	60-70
	2,0 kg	Suljettu	2		180-200	70-80

Kala	Paino	Varuste ja astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Kalapihvi, 3 cm paksu		Ritilä	3		2	20-25
Kalafilee		Suljettu	2		210-230	20-30

## Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole ohjeita paistin painosta.

Kuinka voit varmistaa, onko paisti valmis.

Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut.

Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.

Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.

Paistia vaeltaessa muodostuu vesihöyryä.

Valitse lähinnä seuraavaa alempaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa.

Käytä paistomittaria (saatavana erikoisliikkeestä) tai tee "lusikkakoe". Paina lusikalla paistia. Jos se tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos se antaa periksi, se tarvitsee vielä vähän aikaa.

Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila.

Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja lisää enemmän nestettä.

Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja käytä vähemmän nestettä.

Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpöiston kautta. Se voi tiivistyä viileämpään katkaisinpaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä.

## Paistokset, gratiinit, paahtoleivät

Kun grillaat suoraan ritilällä, työnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

Aseta astia aina ritilälle.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Taulukon arvot ovat ohjearvoja.



















Paistokset	Varuste ja astia	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Paistoaika minuutteina
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		170-190	35-45
	Annosvuoka	2		190-210	25-30
Makaronilaatikko	Uunivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2		180-200	40-50
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3		150-170	60-80
Paahtoleivän kuorrutta- minen, 4 kpl	Ritilä	4		3	7-10
Paahtoleivän kuorrutta- minen, 12 kpl	Ritilä	4		3	5-8

## Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Jos laitat varusteen päälle leivinpaperia, varmista, että leivinpaperi soveltuu näihin lämpötiloihin. Leikkaa paperista ruoan kokoinen pala.

Kypsymistulos riippuu hyvin paljon elintarvikkeesta. Tuote voi olla jo ennalta esimerkiksi ruskistunut tai muutoin epätasainen.

Ruokalaji	Varusteet	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Paistoaika minuutteina
<b>Pizza, pakastettu</b>					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2		200-220	15-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2		170-190	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1		170-190	25-35
Pizza-patonki	Uunipannu	3		170-190	20-30
Minipizza	Uunipannu	3		190-210	10-20
Pizza, viileä, esilämmitys	Uunipannu	1		180-200	10-15
<b>Perunatuotteet, pakastetut</b>					
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3		190-210	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3		200-220	15-25
<b>Leivonnaiset, pakastetut</b>					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3		180-200	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3		200-220	10-20
<b>Leivonnaiset, esipaistetut</b>					
Esipaistetut sämpylät tai patonki	Uunipannu	3		190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1		160-180	20-25
<b>Paistotuotteet, pakastetut</b>					
Kalapuikot	Uunipannu	2		220-240	10-20
Broilerin sticksit, nugetit	Uunipannu	3		200-220	15-25
<b>Struudeli, pakastettu</b>	Uunipannu	3		180-200	35-40

## Muita ohjeita

Voit asettaa laitteen lämpötilan välille 50-270 °C. Näin onnistuu 50 °C:ssa valmistettu kermanen jogurtti yhtä hyvin kuin kuohkea hiivataikina.



### Jogurtti

Kiehauta maito (3,5% rasvaa), jäähdytä 50 °C:een. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia. Kaada kuppeihin tai pieniin lasitölkkeihin ja laita peitettyinä rutilälle. Esilämmitä 5 minuuttia lämpötilassa 50 °C. Valmista sitten ohjeen mukaan.

### Hiivataikinan kohottaminen

Valmista hiivataikina tavanomaiseen tapaan. Laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä. Esilämmitä uunia 5 minuuttia. Kytke laite pois päältä ja laita taikina kohoamaan pois päältä kytkettyyn uuniin.

### Valmistus

Ruokalaji	Astia	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto
Jogurtti	Laita kupit tai lasitölkit rutilälle	1		50	6-8 t
Hiivataikinan kohottaminen	Kuumankestävä astia	Laita uunin pohjalle		Esilämmitä 50 °C, kytke laite pois päältä, laita taikina uuniin	5 min 20-30 min

## Sulatus

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varuste	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C
Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1		lämpötilavalitsinta ei kytkeä päälle

## Kuivatus

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 3, ritilä kannatinkorkeudelle 1.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Ruokalaji	Korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto, tunteina
600 g omenarenkaita	1+3		80	n. 5
800 g päärynälohkoja	1+3		80	n. 8
1,5 kg luumuja	1+3		80	n. 8-10
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	1+3		80	n. 1½

# Umpioiminen

## Alkuvalmistelut

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja kunnossa. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukkojen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio! Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

Laita hedelmät tai vihannekset lasipurkkeihin. Pyyhi tarvittaessa vielä lasipurkkien reunat. Niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje purkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Varmista, että lasipurkit kuplivat kunnolla, ennen kuin kytket uunin pois päältä.

## Toimi näin

1. Työnnä uunipannu korkeudelle 2. Aseta lasipurkit pannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan.
2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) uunipannulle.
3. Sulje uuninluukku.
4. Aseta toimintovalitsin alalämmölle .
5. Aseta lämpötilavalitsin välille 170-180 °C.

## Hedelmien umpioiminen

Noin 40 - 50 minuutin kuluttua lasipurkit alkavat kuplia. Kytke uuni pois päältä.

Ota lasipurkit uunista 25 - 35 minuutin jälkilämmön jälkeen. Jos ne jäähtyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiöitä ja umpioidut hedelmät happanevat. Kytke uuni pois päältä.



<b>Hedelmät litran lasipurkeissa</b>	<b>Kuplimisesta</b>	<b>Jälkilämpö</b>
Omenat, Herukat, Mansikat	Kytke pois päältä	n. 25 minuuttia
Kirsikat, Aprikoosit, Persikat, Karviaiset	Kytke pois päältä	n. 30 minuuttia
Omenahillo, Päärynät, Luumut	Kytke pois päältä	n. 35 minuuttia

**Vihannesten umpioiminen** Kun lasipurkeissa alkaa muodostua kuplia, laske lämpötila noin lämpötilaan 120 - 140 °C, vihanneksista riippuen n. 35 - 70 minuuttia. Kytke sitten uuni pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

<b>Vihannekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa</b>	<b>Kuplimisesta</b>	<b>Jälkilämpö</b>
Kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuret	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Ruusukaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia
Pavut, Kyssäkaali, Punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

**Lasipurkkien poistaminen uunista** Älä laita kuumia lasipurkkeja kylmälle tai kostealle alustalle. Ne voivat haljeta.

---

# Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

---

## Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

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

---

# Testatut ruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

Normin EN/IEC 60350 mukaan.

## Paistaminen

Kun paistat kahdella tasolla, työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

Kun paistat kolmella tasolla, työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät: Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.








Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat päällekkäin.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Valkopeltiset irtopohjavuoat:



paista ylä- ja alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoat pannulle.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☐	160-180	20-30
	Leivinpelti	3	☉	160-180	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	30-40
	Uunipannu + 2 leivinpeltiä	1+3+5	☉	140-160	40-50
Pikkuleivät esilämmitys	Leivinpelti	3	☐	160-180	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	30-40
	Uunipannu + 2 leivinpeltiä	1+3+5	☉	140-160	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	160-180	20-30

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Kakkupohja esilämmitys	Irtopohjavuoka rutilällä	2		170-190	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka rutilällä	2		160-180	30-40
Pannupulla	Uunipannu	3		160-180	40-50
	Uunipannu	3		160-180	40-50
	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	50-60
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1		190-210	70-80
	2 rutilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1+3		190-210	65-75

## Grillaus

Kun asetat elintarvikkeita suoraan rutilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaavana.

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen esilämmitys 10 minuuttia	Ritilä	5		3	½-2
Beefburger, 12 kpl* ei esilämmitystä	Ritilä + Uunipannu	4+1		3	25-30

\* Käännä, kun ajasta on kulunut 2/3.





# Huomautuksia

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Huomautuksia

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---