

Kalusteisiin sijoitettava  
uuni HB33L/R1.40S

[fi] Käyttöohje

**SIEMENS**



<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	<b>4</b>	<b>Testattu koekeittiössämme</b> .....	<b>15</b>
Ennen asennusta .....	4	Kakut ja leivonnaiset .....	15
Turvallisuusohjeita .....	4	Leipomisvihjeitä.....	17
Vaurioiden syyt.....	4	Liha, lintu, kala .....	18
<b>Uusi uunisi</b> .....	<b>5</b>	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta .....	20
Ohjauspaneeli.....	5	Paistokset, gratiini, paahtoleipä .....	20
Valitsimet ja näyttö.....	5	Valmistuotteet.....	21
Toimintovalitsin.....	5	Muita ohjeita .....	22
Lämpötilanvalitsin.....	6	Sulatus.....	22
Uunitila .....	6	Kuivatus.....	22
Varusteet.....	6	Umpioiminen.....	22
Luukun lukitsin.....	8	<b>Akryyliamidi elintarvikkeissa</b> .....	<b>23</b>
<b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....	<b>8</b>	<b>Testiruoat</b> .....	<b>24</b>
Kellonajan asetus.....	8	Paistaminen .....	24
Uunin kuumentaminen .....	8	Grillaus.....	24
Varusteiden puhdistus .....	8		
<b>Uunin säätäminen</b> .....	<b>8</b>		
Uunitoiminto ja lämpötila .....	8		
Pikakuumennus.....	8		
<b>Aikatoimintojen säätäminen</b> .....	<b>9</b>		
Hälytyn .....	9		
Toiminta-aika.....	9		
Päättymisaika.....	10		
Kellonaika.....	10		
<b>Paistolämpömittari</b> .....	<b>11</b>		
Paistolämpömittarin asettaminen paikalleen .....	11		
Sisälämpötilan asettaminen .....	11		
<b>Lapsilukko</b> .....	<b>12</b>		
<b>Perusasetusten muutos</b> .....	<b>12</b>		
<b>Hoito ja puhdistus</b> .....	<b>12</b>		
Puhdistusaine .....	12		
Ristikoiden irrotus ja asennus .....	13		
Grillivastuksen kääntäminen alas .....	13		
Luukun lasien irrotus ja asennus .....	13		
<b>Ohjeita toimintahäiriöiden varalle</b> .....	<b>14</b>		
Häiriötaulukko.....	14		
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....	14		
Lasisuojus.....	14		
<b>Huoltopalvelu</b> .....	<b>15</b>		
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.).....	15		
<b>Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet</b> .....	<b>15</b>		
Energiansäästö.....	15		
Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	15		

Lisätietoja tuotteista, varusteista, varaosista ja palveluista löydät Internetistä: [www.siemens-home.fi](http://www.siemens-home.fi) ja Online-Shopista: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

# Turvallisuusohjeet

Lue tämä käyttöohje 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.

### Sähköliitännät

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. 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.

### Kuuma uunitila

#### Palovamman vaara!

- Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja kuumennuselementtejä. Avaa laitteen luukku varovasti. Ulos saattaa päästä kuumaa höyryä. Pidä pikkulapset poissa laitteen luota.
- Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa. Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa laitteen luukku varovasti.

#### 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.
- Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laitteen luukku avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

#### Oikosulkuvaara!

Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei puristu kuumen laitteen luukun väliin. Johdon eristys voi sulaa.

#### Palovamman vaara!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu kuumaa vesihöyryä.

#### 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 suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut

huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulakerasiassa oleva sulake pois päältä. Soita huoltopalveluun.

## Vaurioiden syyt

### Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuvia hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen uunin tiiviste: jos uunin tiiviste on hyvin likainen, uuninluukku ei mene käytössä enää kunnolla kiinni. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- Uuninluukku istuimena: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä riipu uuninluukusta.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

# Uusi uunisi

Tässä tutustut uuteen uuniin. Selostamme Sinulle ohjauspaneelin ja yksittäiset valitsimet. Saat tietoja uunista ja varusteista.

## Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Näytössä eivät koskaan näy kaikki symbolit 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  ja , päättymisajan  ja kellonajan  valinta.
Miinus	Säätöarvojen laskeminen.
Plus	Säätöarvojen nostaminen.
Pikakuuennus	Uunin erittäin nopea kuumentaminen.
Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitus ja lukituksen avaaminen.

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

### Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot.

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, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

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

Asetus	Käyttö
Pizzateho	Pakasteiden nopea valmistus ilman esilämmitystä, esim. 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.
Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
Grilli, pieni pinta	Pienten pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalanpalamäärien grillaaminen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee.
Alalämpö	Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.
Sulatus	Esim. lihan, linnun, leivän ja kakkujen sulatus. Tuuletin kierrättää lämmintä ilmaa ruokien ympärille.
Uunilamppu	Uunilampun kytkeminen päälle.

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

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

## Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.

Asetus	Merkitys
●	Nolla-asento Uuni ei kuumene.
50-270	Lämpötila-alue Lämpötila uunissa °C.
●, ●●, ●●●	Grillitehot Grillin tehot, pieni ☐ ja suuri ☐ pinta. ● = teho 1, pieni ●● = teho 2, keski ●●● = teho 3, täysi

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

## Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunia ylikuumenemiselta.

### Uunilamppu

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

### Jäähdytyspuhallin

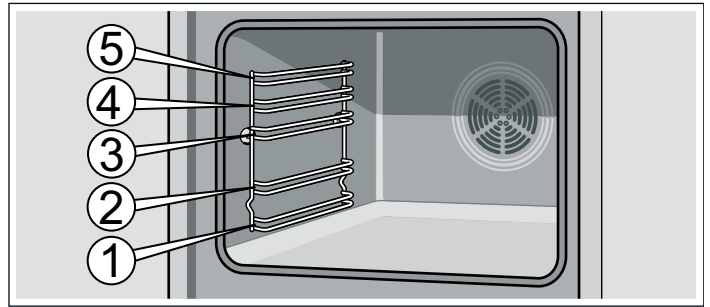
Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

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

## Varusteet

Varusteet voidaan asettaa uuniin 5 eri korkeuteen.

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



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

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



### Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

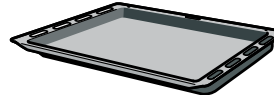
Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli alaspäin ☐.



### Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkoa kohti.



### Uunipannu

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkoa kohti.



### Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen paistamisen.

## Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniisi saatavana olevia varusteita. Lisävarusteiden saatavuus ja online-tilausmahdollisuudet vaihtelevat maittain. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.).

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Ritilä	HZ334000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.
Emaloitu leivinpelti	HZ331000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkoa kohti.
Uunipannu	HZ332000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkoa kohti.
Paistiritilä	HZ324000	Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
Grillipelti	HZ325000	Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle.
Lasipannu	HZ336000	Syvä lasinen leivinpelti. Sopii erittäin hyvin myös tarjoiluastiaksi.
Pizzapelti	HZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Paistokivi	HZ327000	Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HZ331010	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HZ332010	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukkuun kohti.
Profi-uunipannu ja paistiritilä	HZ333000	Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-uunipannulle	HZ333001	Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomatiikkaa varten.
Metallinen paistovuoka	HZ26000	Paistovuoka on suunniteltu keraamisen keittotason paistoaluetta varten. Sopii erityisesti keittotunnistintoiminnolle, mutta myös ohjelma- tai paistoautomatiikalle. Paistovuoaan ulkopinta on emaloitu ja sisäpinta on tarttumaton materiaalia.
2-osainen teleskooppikannatin	HZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen teleskooppikannatin	HZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.
3-osainen kokonaan ulosvedettävä teleskooppikannatin	HZ338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu.
Itsepuhdistuvat sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu	HZ339020	Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät		
Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja käännettävä grillivastus	HZ329020	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa kaksi uunilamppua ja käännettävä grillivastus	HZ329022	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa yksi uunilamppu, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari	HZ329027	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Laitteet, joissa kaksi uunilamppua, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari	HZ329028	Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana.
Höyrysuodatin	HZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. B. HB38AB570)
Höyrykypsennin	HZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraiseen kypsennykseen.
<b>Hoitotuotteet ja tarvikkeet</b>		liikkeistä tai eräissä maissa Internetin kautta e-Shopista. Ilmoita tällöin kyseinen tuotenumero.
Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan		
Teräspintojen hoitoliinat	Tuotenumero 311134	Vähentää lian kertymistä. Liinoiden 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 esim. 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 asetus

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näytössä näkyy 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.

### Uunin kuumentaminen

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia. Tähän sopii parhaiten kuumennus yhden tunnin ajan ylä-/alalämmöllä ☐ 240 °C. Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia.

#### 1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö ☐.

#### 2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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

### Varusteiden puhdistus

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

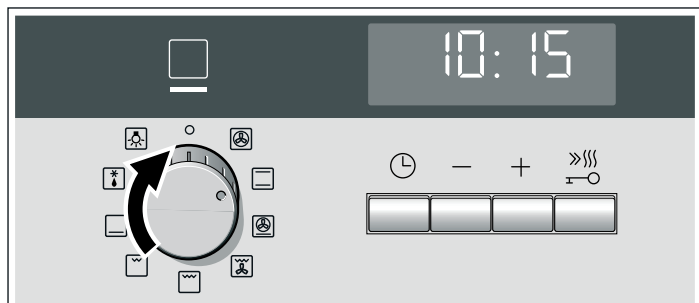
## Uunin säätäminen

Voit tehdä uuniisi erilaisia säätöjä. Tässä opastamme Sinua säätämään haluamasi uunitoiminnon ja lämpötilan tai grillitehon. Voit asettaa uunin toiminta-ajan ja toiminnon päättymisajan ruokaasi varten. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Aikatoimintojen säätäminen*.

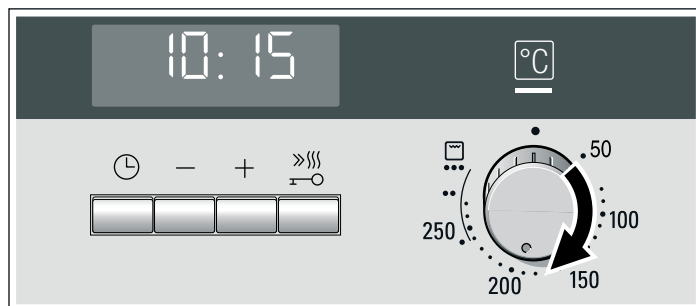
### Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö ☐ 190 °C.

#### 1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



#### 2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

### Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

### Asetusten muuttaminen

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

### Pikakuumennus

Pikakuumennuksella uuni saavuttaa halutun lämpötilan erittäin nopeasti.


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


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




Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuuminen on päätynyt.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.



2. Paina lyhyesti valitsinta .

Näytössä palaa symboli . Uuni alkaa kuumentua.






### Pikakuuminen on päätynyt

Kuulet äänimerkin. Symboli  näytössä sammuu. Laita ruoka uuniin.

### Pikakuuminen keskeyttäminen

Paina lyhyesti valitsinta . Symboli  näytössä sammuu.



## Aikatoimintojen säätäminen

Uunissa on erilaisia aikatoimintoja. Valitsimella  haet näyttöön valikon ja siirryt toiminnosta toiseen. Voit tehdä asetuksia niin kauan kuin kaikki aikasympolit palavat. Nuoli  osoittaa aikatoiminnon, jota käsittelet parhaillaan. Jo säädetyt aikatoiminnon voit muuttaa suoraan valitsimella  tai , kun aikasympolin edessä on nuoli .


### Hälytintin

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 aikasympolit, 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. Hälytint käynnistyy. Näytössä palaa symboli  ja hälyttimen käyntiaika kuluu näytössä. Muut aikasympolit sammuvat.


### Hälyttimen käyntiaika on kulunut loppuun

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


### Hälyttimen käyntiajan muuttaminen







Muuta hälyttimen käyntiaika valitsimella  tai . Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Hälyttimen käyntiaika-asetuksen poistaminen

Säädä valitsimella  hälyttimen käyntiaika takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos tulee voimaan muutaman sekunnin kuluttua. Hälytint on kytketty pois päältä.

### Aika-asetusten haku näyttöön

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

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


### Toiminta-aika



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

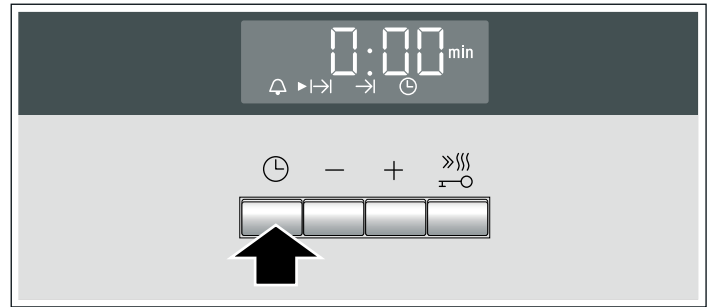
Esimerkkikuva: Toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.

3. Paina valitsinta  kaksi kertaa.

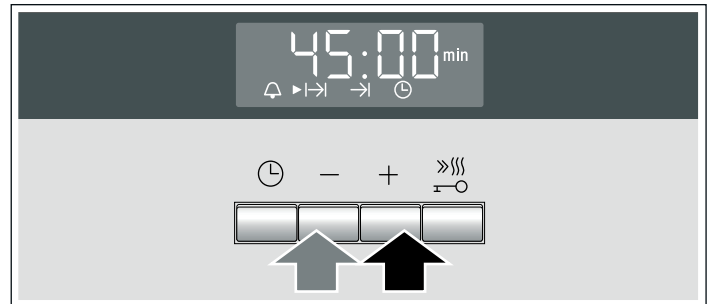
Näytössä näkyy 0:00. Aikasympolit palavat, nuoli  on symbolin  edessä.




4. Aseta toiminta-aika valitsimella  tai .





Ehdotusarvo valitsin  = 30 minuuttia

Ehdotusarvo valitsin  = 10 minuuttia






Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle. Toiminta-aika kuluu näytössä ja symboli  palaa. Muut aikasympolit sammuvat.



### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella  tai . Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.


### Toiminta-ajan muuttaminen







Muuta toiminta-aika valitsimella  tai . Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytint on asetettu, paina ensin valitsinta .

### Toiminta-ajan poistaminen

Säädä toiminta-aika valitsimella  takaisinpäin arvoon 0:00. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-aika on poistettu. Jos hälytint 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 , toiminta-ajan , 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

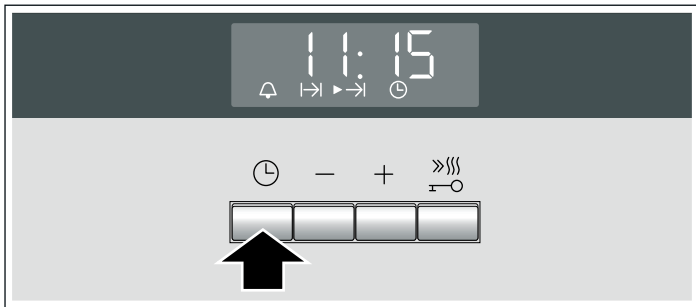
Voit siirtää aikaa, jolloin haluat ruokasi olevan valmista. Uuni käynnistyy automaattisesti ja on valmis haluttuna ajankohtana. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uuniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

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

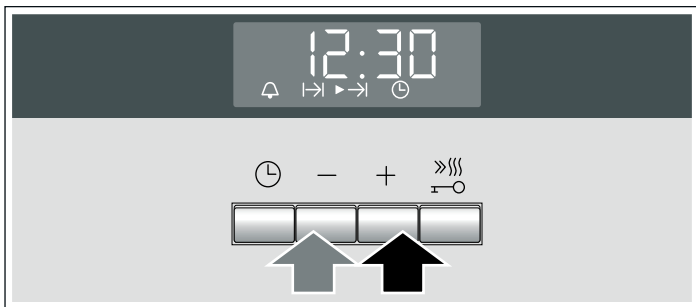
Esimerkkikuva: Kello on 10:30, toiminta-aika on 45 minuuttia ja uunin pitää olla valmis kello 12:30.






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

Nuoli **▶** on symbolin  edessä. Näyttöön ilmestyy kellonaika, jolloin ruoka on valmis.





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  edessä on nuoli **▶**. Symbolit  ja  sammuvat. Kun uuni käynnistyy, toiminta-aika kuluu näytössä ja nuoli **▶** on symbolin  edessä. Symboli  sammuu.


### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Uuni lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy 0:00. Paina valitsinta . Voit asettaa uuden toiminta-ajan valitsimella **+** tai **-**. Tai paina valitsinta  kaksi kertaa ja kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

### Päättymisaika-asetuksen muuttaminen






Muuta päättymisaika valitsimella **+** tai **-**. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Jos hälytin on asetettu, paina ensin valitsinta  kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaika-asetusta, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos 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 , toiminta-ajan  tai päättymisaajan  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 ja 99 °C.

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

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

## Soveltuvat uunitoiminnot

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

## Uunin lämpötila

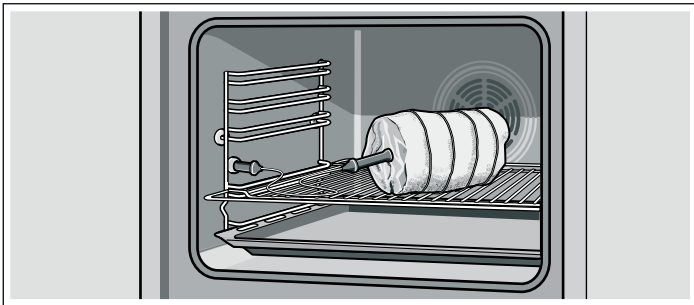
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

## 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 rutilän 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.

- 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 .

- Aseta sisälämpötila valitsimella **+** tai **-**.

- Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.

- Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.




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


Uuni kytkeytyy muutaman sekunnin kuluttua päälle.

Sisälämpötilaan 30 °C asti näytössä näkyy asetettu sisälämpötila. Lämpötilasta 30 °C alkaen näytössä näkyy tämänhetkinen sisälämpötila. Erotukseksi palaa tämänhetkisen 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 laitteen 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 tämänhetkinen lämpötila, tai kun olet asettanut hälyttimen, paina ensin valitsinta .

## 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
<b>Naudanliha</b>	
Paahtopaisti tai naudanfilee, englantilainen	45-55
Paahtopaisti tai naudanfilee, medium	55-65
Paahtopaisti tai naudanfilee, kypsä	65-75
<b>Porsaanliha</b>	
Porsaanfilee	65-70
Porsaanpaisti (esim. etuselkä)	85-90
<b>Vasikanliha</b>	
Vasikanpaisti	75-85
Vasikanpotka	85-90
<b>Lampaanliha</b>	
Lampaanreisi, medium	60-70
Lammaspaisti	80-90
<b>Lihamureke</b>	
Lihamureke	85-90
<b>Lintu</b>	
Kalkkunanrinta	85-90


# Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkevästä uunin vahingossa päälle. Uuni ei reagoi mihinkään säätöihin. Hälytys ja kellonaika voidaan asettaa myös silloin, kun lapsilukko on kytketty päälle. Kun uunitoiminto ja lämpötila tai grilliteho on asetettu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.


## Lapsilukon kytkeminen päälle


Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa olla asetettuna.

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy symboli . Lapsilukko on kytketty päälle.


## Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina valitsinta  noin neljän sekunnin ajan.

Symboli  näytössä sammuu. Lapsilukko on kytketty 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 hälytyskäynnin käynnin 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, esim. B. 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

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja 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 hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.


Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

Alue	Puhdistusaine
Teleskooppikanattimet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

### Uunitilan itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Uunin takaseinä on pinnoitettu erittäin huokoisella keramiikalla. 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 liikaa on uunin useamman käytön jälkeen vielä nähtävissä, toimi näin:

1. Puhdista uunin pohja, katto ja sivuseinät huolellisesti.
2. Valitse toiminto 3D-kiertoilma .
3. Kuumenna tyhjää, suljettua uunia noin 2 tuntia maksimilämmöllä.

Keramiikkapinta regeneroituu. Poista ruskehtavat tai vaaleat jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

Pinnoituksen kevyt värjäytyminen ei vaikuta itsepuhdistukseen.

### Huomio!

- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Ne naarmuttavat tai rikkovat huokoisen pinnan.
- Älä käsittele keramiikkapintaa uuninpuhdistusaineella. Jos uuninpuhdistusainetta pääsee vahingossa pinnalle, poista se heti sienellä ja runsaalla vedellä.

### Uunitilan pohjan, katon ja sivuseinien puhdistus

Käytä talousliinaa ja kuumaa astianpesuaineliuosta tai etikkavettä.

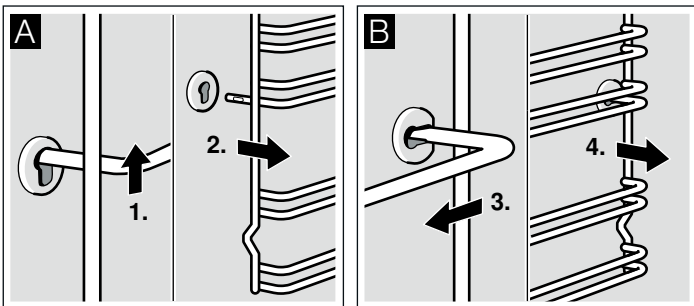
Käytä pinttyneeseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. Älä käsittele itsepuhdistuvia pintoja teräsvillalla tai uuninpuhdistusaineella.

### Ristikoiden irrotus ja asennus

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

#### Ristikoiden irrotus

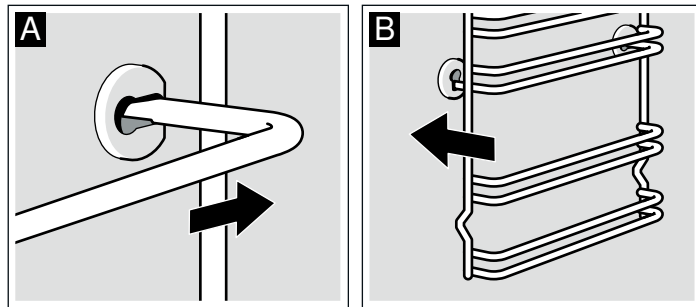
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksesta (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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 sitten etummaiseen holkkiin (kuva B).



Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Kaartuman pitää olla alaspäin.

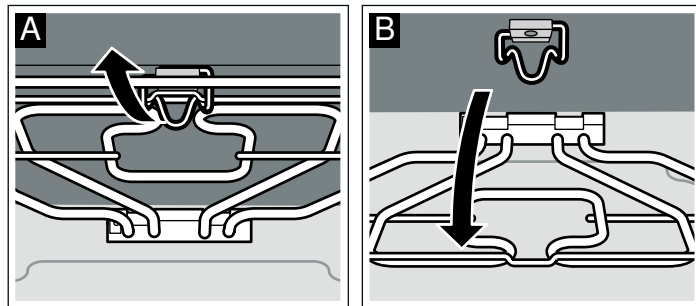
#### Grillivastuksen kääntäminen alas

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 grillivastuksesta kiinni ja käännä se alaspäin (kuva B).



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

#### Luukun lasien irrotus ja asennus

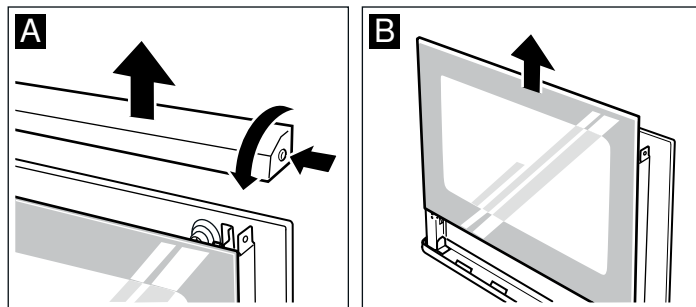
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Voit avata uuninluukun laitteen tyypistä riippuen oikealta tai vasemmalta.

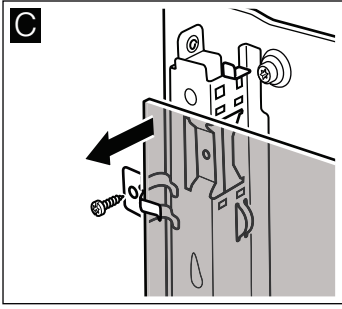
Luukun lasien irrotus ja asennus pätee oikeaan ja vasempaan uuninluukkuun.

#### 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 kiinnitysrousset oikealla ja vasemmalla auki ja ota pois paikoiltaan (kuva C). Ota lasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.

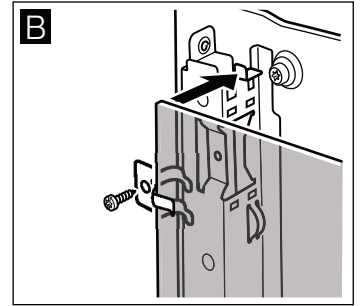
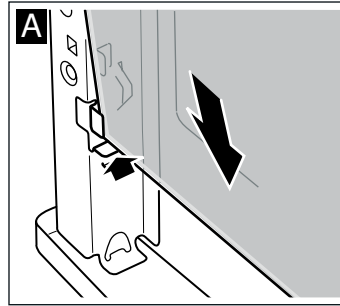


Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla. Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita tai puhdistuslastaa. Lasi voi vaurioitua.

#### 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 kiinnitysrousset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että rousset ovat ruuvireiän päällä 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 toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Tutustu taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Voit ehkä poistaa häiriön itse.

### Häiriötaulukko

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

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palanut. Sähkökatkos.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. 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	Aputoimenpide/ohjeet
<b>E011</b>	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 suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

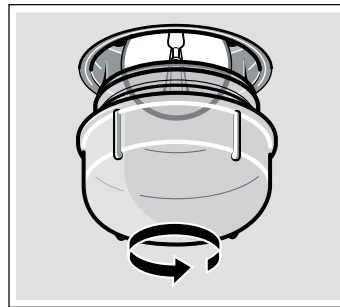
### Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

#### ⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöpöyhy kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
2. Kierrä lampun suojus vastapäivään irti.



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

### Lasisuojaus

Vaurioitunut lampun suojus on vaihdettava. Sopivia lampun suojuksia on saatavana huoltopalvelusta. Ilmoita laitteen mallinumero ja sarjanumero.

# Huoltopalvelu

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

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

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

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

## Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700

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

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

Luota valmistajan asiantuntemukseen. Siten varmistat, että korjauksen tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

# Energiansäästö- 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.

## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. 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. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

## Kakut ja leivonnaiset

### Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

Kun paistat 3D-kiertoilmalla , käytä varusteiden seuraavia kannatinkorkeuksia.

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

### Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

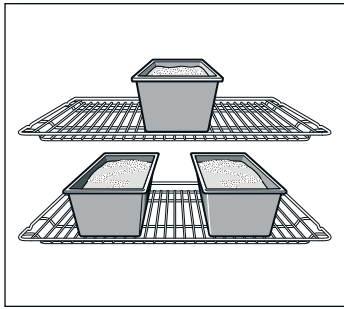
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 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 ritoille kuvan osoittamalla tavalla.



## Leivontavuokat

Tummat metallivuokat 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. Silikonivuokat 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 kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

Vuokakakut	Vuoka	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☉	160-180	50-60
	3 pitkänomaista vuokaa	3+1	☉	140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2	☐	150-170	65-75
Piirakkapohja, sokerikakkutaikina	Torttuvuoka	3	☐	160-180	20-30
Hedelmäkakku, sokerikakkutaikina	Irtopohja-/torvivuoka	2	☐	160-180	50-60
Kakkupohja, 2 munaa (esilämmitys)	Torttuvuoka	2	☐	160-180	20-30
Täytekakku, 6 munaa (esilämmitys)	Irtopohjavuoka	2	☐	160-180	40-50
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	25-35
Hedelmä- tai rahkatorttu, murotaikinapohja*	Irtopohjavuoka	1	☐	170-190	70-90
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	1	☐	220-240	35-45
Torvivuokakakku	Torvivuoka	2	☐	150-170	60-70
Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys)	Pizzapelti	1	☐	250-270	10-15
Pikantit kakut*	Irtopohjavuoka	1	☐	180-200	45-55

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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Sokerikakkutaikina kuivalla täytteellä	Leivinpelti	2	☐	170-190	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	35-45
Sokerikakkutaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät	Uunipannu	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	Uunipannu	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
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	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



Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
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	10-15

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☑	140-160	15-25
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	130-150	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	130-150	30-40
Pursotin pikkuleivät (esilämmitys)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☑	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	130-140	40-55
Makroonit	Leivinpelti	2	☐	100-120	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	100-120	35-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	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	25-35
Tuulihatut	Leivinpelti	2	☐	210-230	30-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3	☑	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☑	170-190	35-45
Hiivataikinaleivonnainen	Leivinpelti	2	☐	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☑	160-180	25-35

### Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitointo	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270	5
				200	30-40
Hapanleipä, 1,2 kg jauhoja	Uunipannu	2	☐	270	8
				200	35-45
Pannuleipä	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.	Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen.
Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainittun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuonan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.

Kakku on liian kuiva.	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 matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/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 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 useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa ☑. 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

### Astia

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

Parhaiten sopivat lasiastiat. Varmista, että kansi sopii paistovuokaan ja sulkeutuu kunnolla.

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksistä valmistetussa paistovuokaassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin  
Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

### Paistaminen

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

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

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

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

### Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Käytä mahdollisimman tasapaksuja grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita.

Käännä grillipalat, kun ⅔ ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä. Se on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä 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 tasaantuu paremmin.

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutte ina
<b>Naudanliha</b>	Naudan patapaisti	Suljettu	2	☐	210-230	100
			2	☐	200-220	120
			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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
<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	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		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	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
Villisianpaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2		180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2		220-240	60
<b>Jauheliha</b>						
Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1		180-200	80
<b>Makkarat</b>						
Makkarat		Ritilä + uunipannu	4+1		3	15

**Lintu**  
Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.  
Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

Käännä paistinpalat, kuten kalkkunaa käärepaisti tai kalkkunarinta, kun puolet annetusta ajasta on kulunut. Käännä linnunpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Pistelet ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.

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

Lintu	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Broileri, kokonainen	1,2 kg	Ritilä	2		200-220	60-70
Kana, kokonainen	1,6 kg	Ritilä	2		190-210	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	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto 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
Hanhi, kokonainen	3,5-4,0 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	Avoin	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

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

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkävät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

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

## Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina ritilälle.

Kun grillaat ilman astiaa suoraan ritilällä, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
<b>Paistokset</b>					
Paistos, makea	Uunivuoka	2		180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2		170-190	35-45
	Annosvuoka	2		190-210	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2		200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2		180-200	45-50

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
<b>Gratiini</b>					
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2		160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3		150-170	60-80
<b>Paahtoleipä</b>					
4 kpl, kuorrutus	Ritilä	4		3	7-10
12 kpl, kuorrutus	Ritilä	4		3	5-8

## Valmistuotteet


Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

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

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto 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
<b>Pizza, viileä</b>					
Pizza (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, esipaistettu 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, broilerin nugetit	Uunipannu	3		200-220	15-25
<b>Strudeli, pakastettu</b>					
Strudeli	Uunipannu	3		180-200	35-40



## Muita ohjeita

Matalassa lämpötilassa onnistuu 3D-kiertoilmalla  niin kermanen jogurtti kuin kuohkea hiivataikinakin.

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

### Jogurtin valmistus

1. Kiehauta 1 litra maitoa (3,5 % rasvaa) ja jäädytä 40 °C:een.
2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappilämpötilaista).
3. Laita kuppeihin tai pieniin lasipurkkeihin ja peitä tuorekelmulla.


Ruokalaji	Astia	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
Jogurtti	Kupit tai lasipurkit	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys 50 °C	5 min 8 h
Hiivataikinahan kohottaminen	Kuumankestävä astia	laita uunin pohjalle 	50 °C esilämmitys Kytke laite pois päältä ja laita hiivataikina uuniin	5-10 min 20-30 min

## Sulatus

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.  
Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Pakaste	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila
Esim. kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1		lämpötilanvalitsinta ei kytkeä päälle

## Kuivatus

3D-kiertoilma  sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.





Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

Hedelmät ja yrtit	Varusteet	Paisto- kor- keus	Uunitoi- minto	Lämpötila	Kesto
600 g omenarenkaita	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 5 h
800 g päärynälohkoja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8 h
1,5 kg luumuja	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 8-10 h
200 g mausteyrttejä, ilman varsia	Uunipannu + ritilä	3+1		80 °C	n. 1½ h

## Umpioiminen

Umpioimista varten pitää lasipurkkien ja kumirenkaiden 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.

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

### Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.
3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.
4. Sulje lasipurkit hakasilla.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.


4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

5. Laita sitten kupit tai lasipurkit uunin pohjalle ja valmista ohjeen mukaan.

### Hiivataikinahan kohottaminen

1. Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestävään keramiikka-astiaan ja peitä.
2. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.
3. Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

### Säätäminen

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 Alalämpö .
5. Aseta lämpötila 170 -180 °C.

### Umpioiminen

#### Hedelmät

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 umpioituneita hedelmiä happanevat.

Hedelmät litran lasipurkeissa	Kuplimisesta	Jälkilämpö
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

#### Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 - 70 minuutin ajaksi. Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

Vihannekset kylmässä liemessä litran lasipurkeissa	Kuplimisesta	Jälkilämpö
Kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuret	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Ruusukaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia
Pavut, kyssäkaali, punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

#### Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

#### Huomio!

Älä laita kuumia lasipurkkeja kylmälle tai kostealle alustalle. Ne voivat haljeta.

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin valmistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim. perunalastuja,

ranskalaisia perunoita, paahtoleipää, sämpylöitä, leipää ja sokerileipomotuotteita (keksejä, piparkakkuja, pikkuleipiä).

#### Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

<b>Yleistä</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul>
<b>Paistaminen</b>	<p>Ylä-/alalämpö max. 200 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.180 °C.</p>
Pikkuleivät	<p>Ylä-/alalämpö max. 190 °C. 3D-kiertoilma tai kiertoilma max.170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.</p>
Ranskalaiset perunat uunissa	<p>Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu</p>

# Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

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

## Paistaminen

Paistaminen 2 tasolla:

Työnnä uunipannu aina leivinpellin päälle.

Paistaminen kolmella tasolla:

Työnnä uunipannu keskelle.

Pursotinpikkuleivät:

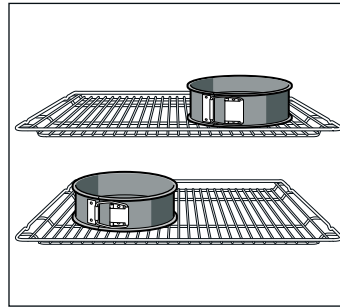
Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:

Aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin, ks. kuva.



Kakut valkopelti-irtopohjavuoassa:

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

Ruokalaji	Varusteet ja vuoat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pursotinpikkuleivät (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	☒	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-140	40-55
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	☐	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	☒	150-170	20-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☒	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	☒	130-150	35-55
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☐	160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritilällä	2	☒	160-170	25-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritilä + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	☐	170-190	80-100
	2 ritilää + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-100

\* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

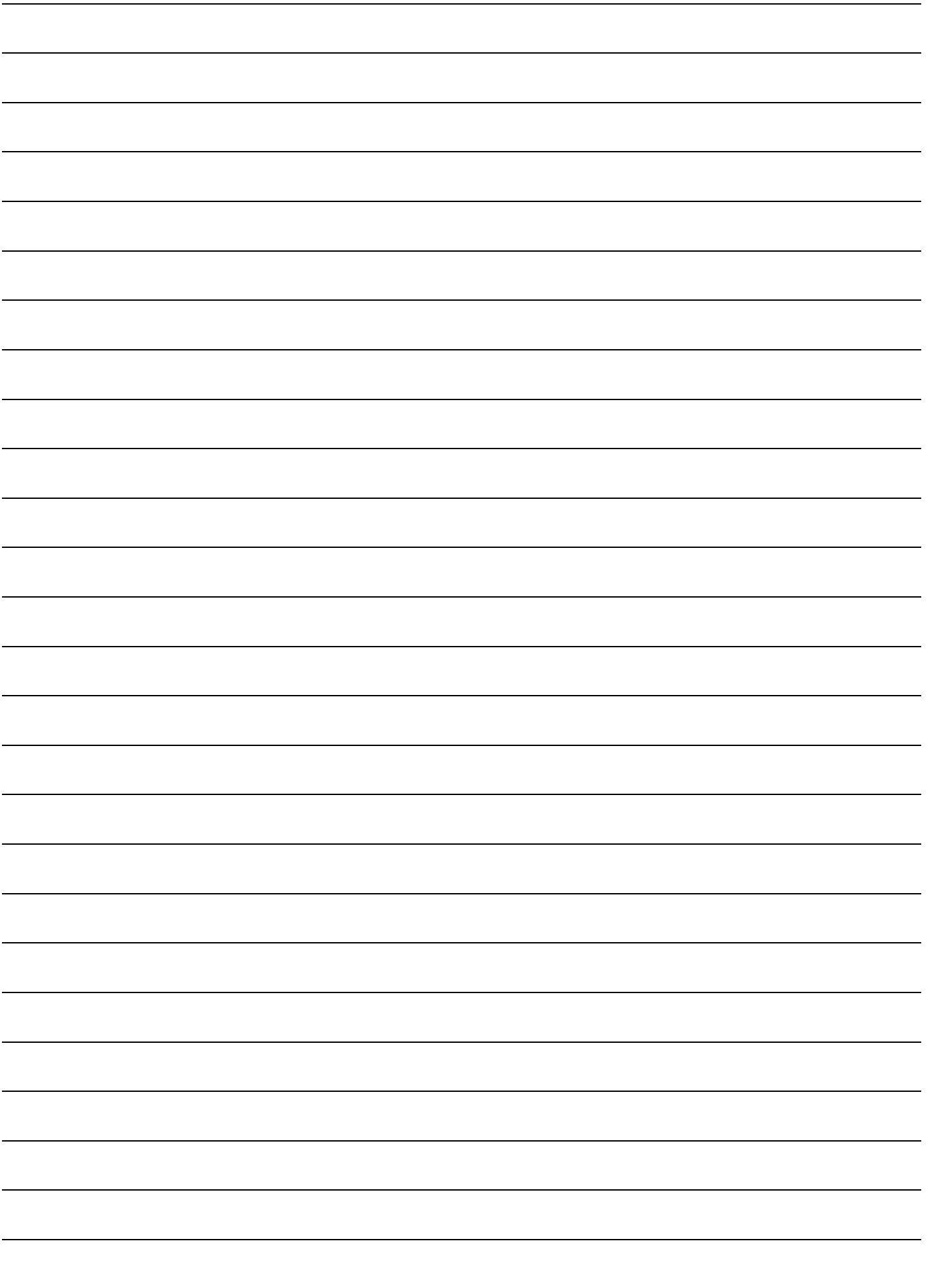
## Grillaus

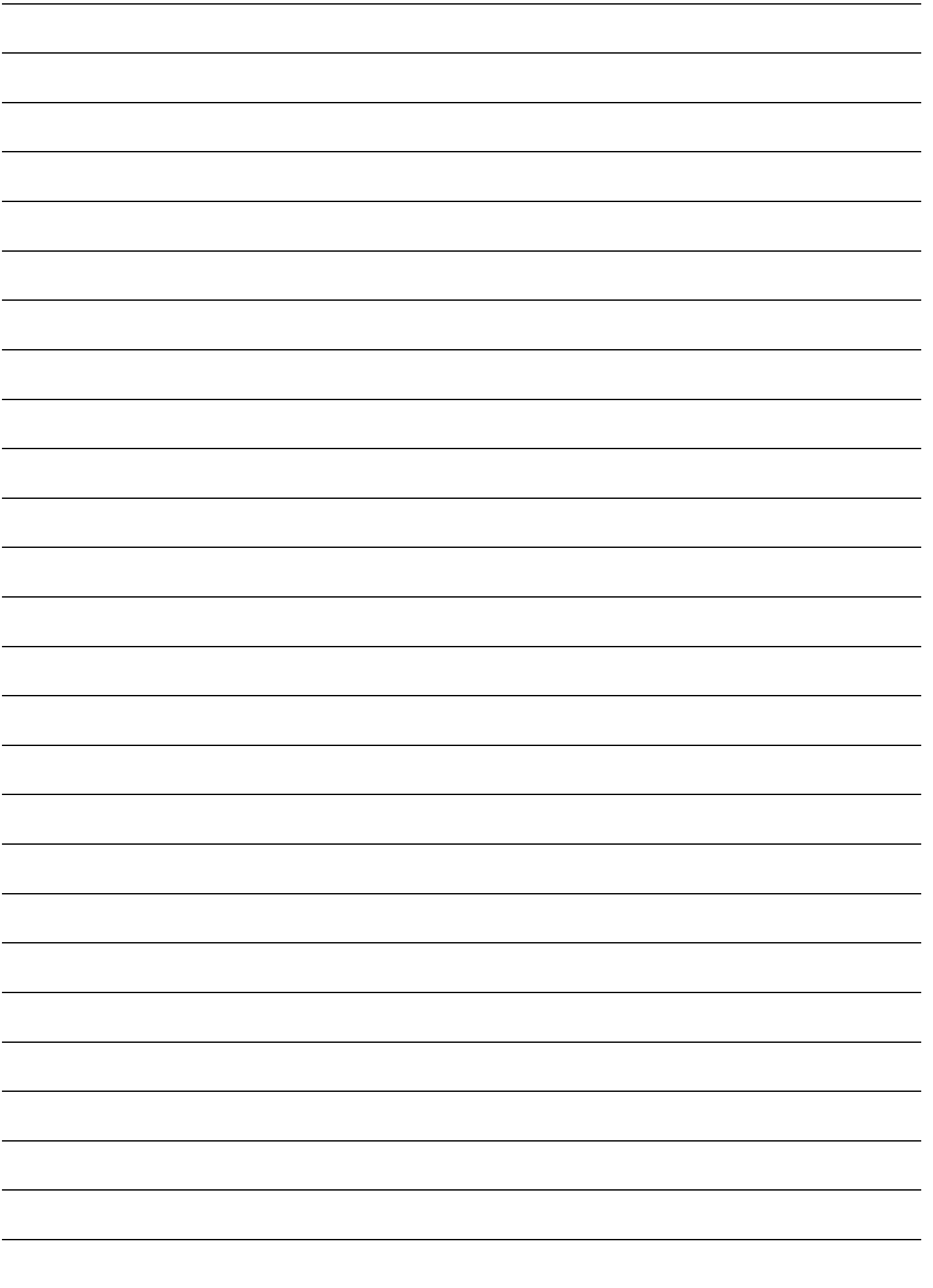
Kun asetat elintarvikkeita suoraan ritilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia	Ritilä	5	☐	3	1/2-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä	Ritilä + uunipannu	4+1	☐	3	25-30

\* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut











9000635379

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

910127