



HE20AB.11S

Kalusteisiin sijoitettava uuni

SIEMENS

fi Sisällysluettelo

Turvallisuusohjeet	4
Ennen asennusta	4
Turvallisuusohjeita	4
Vaurioiden syyt	4
Uusi liitesi	4
Ohjauspaneeli	5
Toimintovalitsin	5
Lämpötilanvalitsin	5
Keittoalueiden tehonvalitsimet	5
Uunitila	5
Varusteet	6
Luukun lukitsin	7
Ennen ensimmäistä käyttöä	7
Uunin kuumentaminen	7
Varusteiden puhdistus	7
Keittotason säätäminen	8
Uunin säätäminen	8
Uunitoiminto ja lämpötila	8
Pikakuumennus	8
Hoito ja puhdistus	8
Puhdistusaine	8
Ristikoiden irrotus ja asennus	9
Uuninluukun irrotus ja asennus	9
Luukun lasien irrotus ja asennus	10
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	10
Häiriötaulukko	10
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	10
Lasisuojuks	11
Huoltopalvelu	11
Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	11
Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohejet	11
Energiansäästö	11
Ympäristöystävälinen hävittäminen	11
Testattu koekeittiössämme	11
Kakut ja leivonnaiset	12
Leipomisvihjeitä	14
Liha, lintu, kala	14
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	16
Paistokset, gratiini, paahtoleipä	17
Valmistuotteet	17
Muita ohjeita	18
Sulatus	18
Kuivatus	18
Umpioiminen	18
Akryyliamidi elintarvikkeissa	19
Testiruoat	19
Paistaminen	19
Grillaus	20

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

⚠ Turvallisuusohjeet

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

Ennen asennusta

Kuljetusvauroit

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

Sähköliitäntä

Laitteen saa liittää vain valtuutettu ammattilainen. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaarioita.

Turvallisuusohjeita

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille. Käytä laitetta ainoastaan rukien 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 päästää 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 luukkua, 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 luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpapeli voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpapeli vain tarvittavalle alueelle. Leivinpapeli ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Oikosulkivaara!

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.

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!

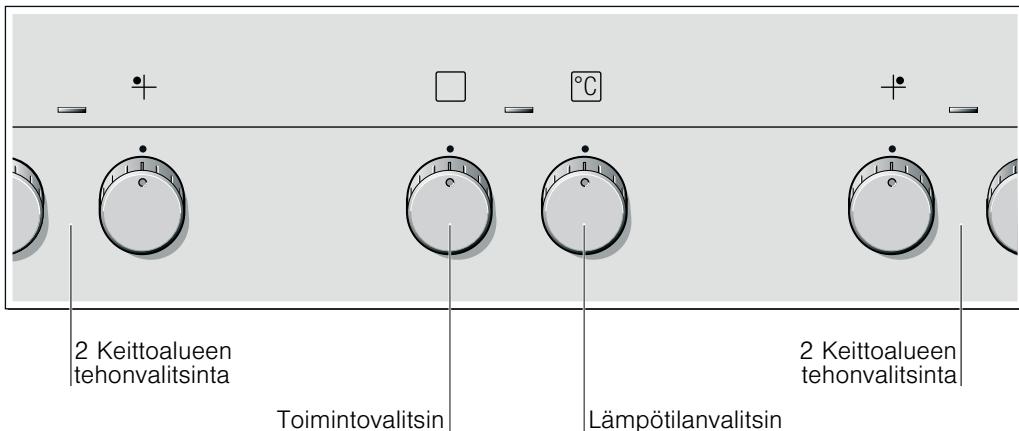
- Varuste, folio, leivinpapeli tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyypistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspiinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoaajat 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 täyneen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Vaikka avaat laitteen luukun vain raolleen, viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.
- 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 ja säilytystilana: älä nojaa tai istuudu avoimen uuninluukun päälle. Älä aseta astioita tai varusteita uuninluukun päälle.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi liitesi

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

Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjuspaneelista. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.

Asetus	Käyttö
0 Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
<input checked="" type="checkbox"/> 3D-kiertoilma*	Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmitystelementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
<input type="checkbox"/> Ylä-/alalämpö	Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteleille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
<input checked="" type="checkbox"/> Kiertoilmagrillaus	Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytketyt vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
<input type="checkbox"/> Grilli, suuri pinta	Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalanpalojen grillaaminen. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
<input type="checkbox"/> Alalämpö	Umpioiminen ja jälkipaistaminen tai -ruskistaminen. Lämpö tulee alhaalta.
<input checked="" type="checkbox"/> Pikakuumennus	Uunin nopea esilämmitys ilman varusteita.
<input checked="" type="checkbox"/> Uunilamppu	Uunilampun kytkeminen päälle.

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standarin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, 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, suuri pinta <input type="checkbox"/> ● = teho 1, pieni ●● = teho 2, keski ●●● = teho 3, täysi

Kun uuni kuumenee, lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa. Se sammuu kuumennustaukojen ajaksi.

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

Asetus	Merkitys
0 Nolla-asento	Keittoalue on kytketty pois päältä.
1-9 Tehoalueet	Keittoalueen teho. 1 = pienin teho 9 = suurin teho
<input checked="" type="checkbox"/> Lisääaluevalinta	Suuren kaksitoimikeittoalueen tai paistoalueen kytkeminen käyttöön (ei ole kaikissa keittoalueissa).

Kun kytket keittoalueen päälle, keittoalueen tehonvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdityspuhallin suojaaa uunia ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

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

Jäähdityspuhallin

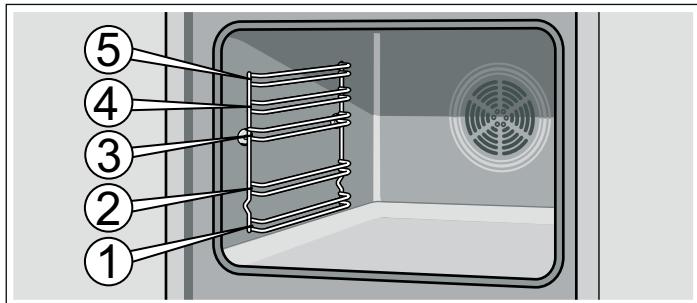
Jäähdityspuhallin kytketyt tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin uuni ylikuumenee.

Jäähdintypuhallin 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. Jäähytessään 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, paistelleille, grillipaloille ja pakasteruoille.

Työnnä ritilä uuniin taivutettu puoli alaspäin ~.

Emaloitu leivinpelti



Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.

Unipannu



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

Työnnä unipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.

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, paistelleille, grillipaloille ja pakasteruoille.
Emaloitu leivinpelti	HZ331000	Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
Unipannu	HZ332000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paistelleille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä unipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
Paistiritilä	HZ324000	Paisteta varten. Laita ritilä aina unipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun.
Grillipelti	HZ325000	Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain unipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä unipannu 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 unipannun 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 suositteltuun lämpötilaan.
Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite	HZ331010	Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpellistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
Unipannu, jossa tarttumaton pinnoite	HZ332010	Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat unipannusta helpommin. Työnnä unipannu uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.
Profi-unipannu ja paistiritilä	HZ333000	Sopii erityisesti suuren ruokamäärien valmistamiseen.
Kansi Profi-unipannulle	HZ333001	Kansi tekee Profi-unipannusta Profi-paistovuoan.
Lasinen paistovuoka	HZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin hauduttuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paisotaautomatiikkaa varten.
Teleskooppikannattimet 2-osainen	HZ338250	Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Lisävarusteet	HZ-numero	Käyttö
3-osainen	HZ338352	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin	HZ338356	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
3-osainen kokonaan ulos vedettävä kannatin, jossa pysäytystoiminto	HZ338357	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman, että se kallistuu. Kiskot lukittuvat, jolloin varuste on helppo laittaa paikalleen. 3-osainen kokonaan ulos vedettävä, pysäytystoiminnolla varustettu kannatin ei sovellu laitteisiin, joissa on grillivarras.
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.
Höyrysuoatin	HZ329000	Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuoatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiuksiset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HB38AB570).
Hörykypsennin	HZ24D300	Vihannesten ja kalan hellävaraaiseen kypsennykseen.
Hoitotuotteet ja tarvikkeet		
Voit hankkia kodinkoneitasi varten sopivia hoito- ja puhdistusaineita tai muita varusteita huoltopalvelusta, alan		liikkeistä 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 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. Varmista uuninluukku sulkiessasi, että luukku lukittuu.

Luukun lukitsin

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

Aava lukitsin painamalla sitä ylöspäin. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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 jäynti pakkausmateriaalia.

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö □.

2. Aseta lämpötilavalitsimella 240 °C.

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

Varusteiden puhdistus

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

Keittotason säätäminen

Keittotason mukana on käyttöohjekirja. Siitä löydät tärkeää tietoa turvallisuudesta, tarkat säätöohjeet ja runsaasti tietoa hoidosta ja puhdistuksesta.

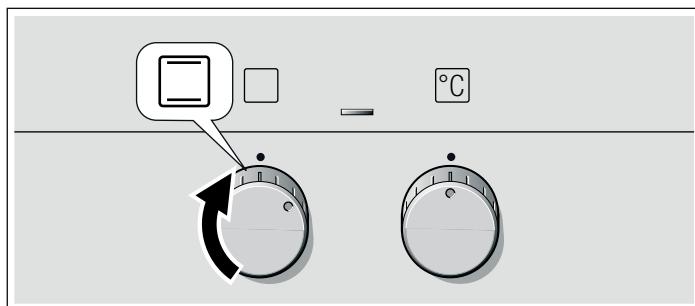
Uunin säätäminen

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

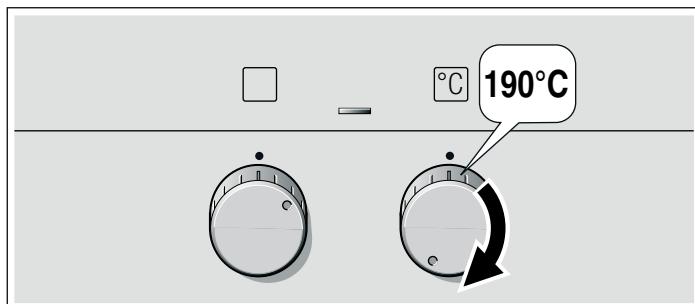
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Sääädä 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.

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka uuniin vasta kun pikakuumennus on päättynyt.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila.

Uuni alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo palaa.

Pikakuumennus on päättynyt

Lämpötilanvalitsimen yläpuolella oleva merkkivalo sammuu. Laita ruoka uuniin ja aseta haluamasi uunitoiminto.

Pikakuumennuksen keskeyttäminen

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Hoito ja puhdistus

Uunisi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat unia 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 normaalista, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunojen ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaaa.

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 hörysuihkuja.

Huuhtele 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 valkuivistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.

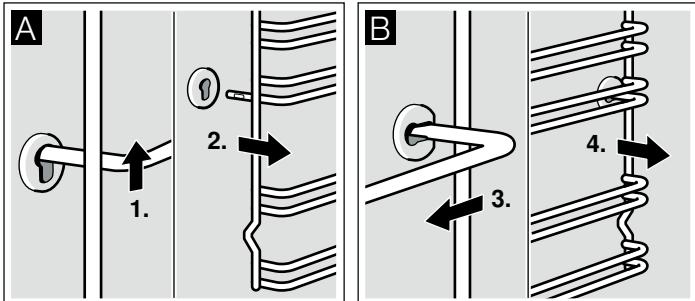
Alue	Puhdistusaine
Luukun pinnat	Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa.
Uunitila	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneeseen liikaan teräslankapeistä tai uunipuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin.
Uunilampun lasisuo- jus	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Teleskooppikannat- timet	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

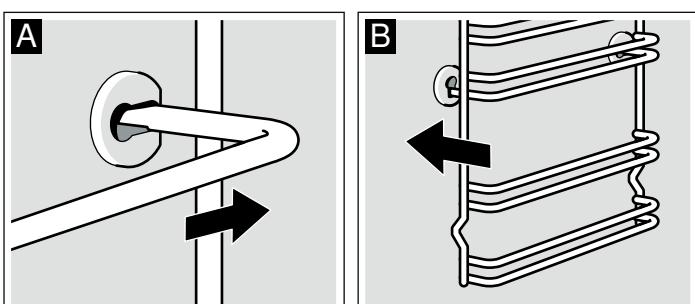
1. Nosta ristikkoa edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoa eteenpäin
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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

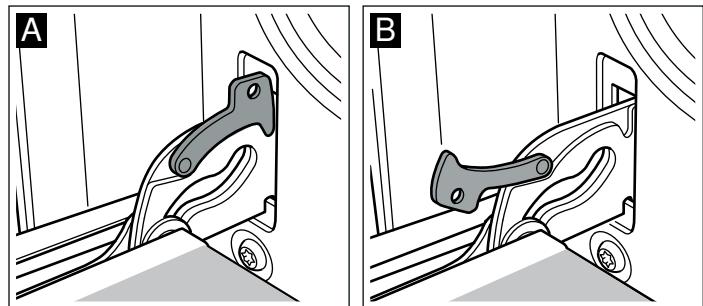


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Kaartuman pitää olla alaspäin.

Uuninluukun irrotus ja asennus

Voit ottaa uuninluukun pois paikaltaan puhdistamista ja luukun lasien irrottamista varten.

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivot on käännetty kiinni (kuva A), uuninluukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivot on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten (kuva B), saranat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.

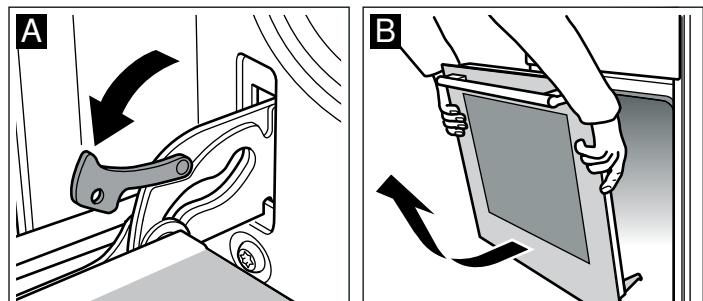


⚠ Loukkaantumisvaara!

Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivot on käännetty aina kokonaan kiinni, tai uuninluukku irrottaessa kokonaan auki.

Luukun irrotus

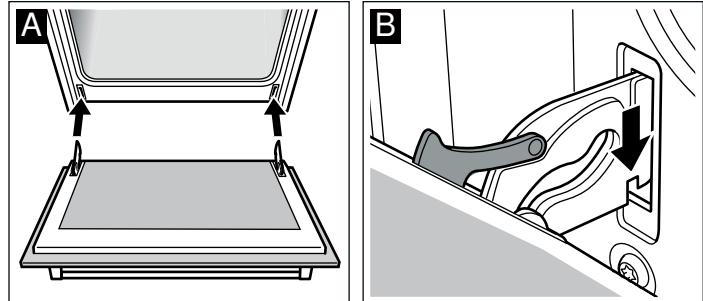
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivot vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tarttu luukkuun molemmilla käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



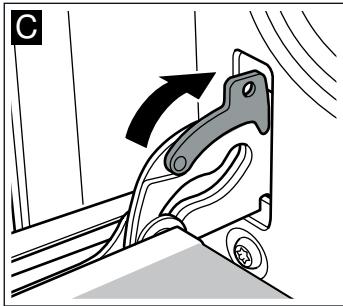
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva A).
2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla (kuva B).



3. Käännä molemmat sulkuviutut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



⚠ Loukkaantumisvaara!

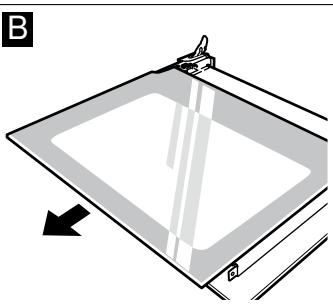
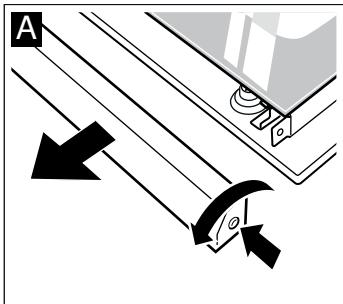
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

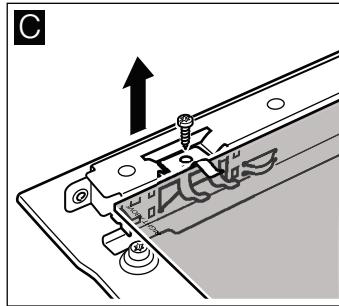
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Ruuva uuninluukun yläreunassa oleva suojuks irti. Ruuva täitä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit auki (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Ruuva hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja vedä pidikkeet irti lasista (kuva C). Ota lasi pois paikaltaan.



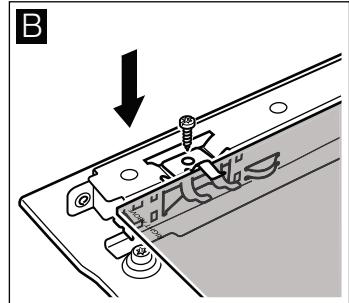
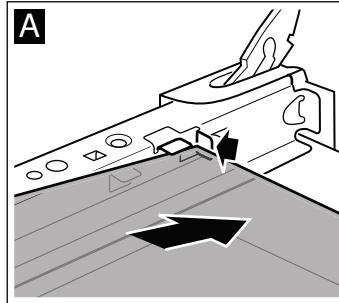
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

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

Asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla lukee ylösaisin "right above".

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvireiän päällä ja ruuva kiinni (kuva B).



3. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen. Sileän pinnan pitää olla ulospäin.
4. Laita suojuks paikalleen ja ruuva se kiinni.
5. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uuria vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriötä 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 taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Sieltä löydät monia vihjeitä ja ohjeita ruoanvalmistukseen.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Uuni ei toimi.	Sulake on palautunut.	Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa.
	Sähkökatkos.	Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Uuni ei kuumene.	Koskettimissa on pölyä.	Kierrä valitsimia useita kertoja edestakaisin.

⚠ Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko.

Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

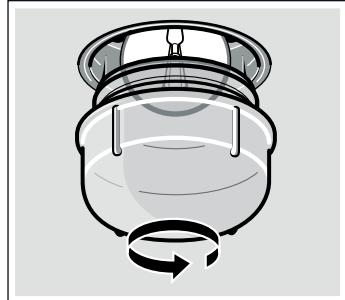
Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestävä varalamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Käytä vain näitä lampuja.

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

1. Laita keittiöppyhe kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.

2. Kierrä lampun suojuksen vastapäivään irti.



3. Vaihda lamppu samaan lampputyyppiin.

4. Ruuvaa lampun suojuksen taas paikalleen.

5. Ota keittiöpyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojuksia

Vaurioitunut lampun suojuksen 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. Tyypikilpi numeroineen löytyy oikealta, uuninluukun sivulta. Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumerolle tähän.

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoilikeluetelosta.

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 korjaus tekee koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeleluohjeet

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

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehotetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuukia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennysken, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkua mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksoisista vuokkaa rinnakkain.

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

Ympäristöystävälinen hävittäminen

Hävitä pakaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määräittelee EU-maita koskevat sääädökset 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 kehotetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.

- Taulukoiden ajat ovat ohjeearvoja. 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 kuumaa varustetta 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-kieroilmaa ☺.

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

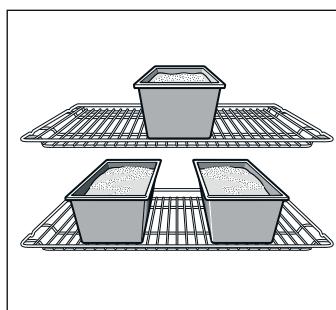
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

- Leivinpelti: korkeus 5
- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse väältämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydet lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuot. Taikinamääät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

Taulukoista löydät optimaaliset uunitoiminnot erilaisille kakuille ja leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määristä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihetulvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alempaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Paistojat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydet 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
Täyttekakku, 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 jäähytyä 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

Kakku pellillä	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
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
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
Börek-piiras	Uunipannu	2	□	180-200	40-50

Pienleivonnaiset	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	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
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
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
Lehtitaikinalleivonnainen	Leivinpelti	3	⊗	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	180-200	25-35
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	⊗	170-190	35-45
Hiivataikinalleivonnainen	Leivinpelti	2	□	180-200	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	⊗	160-180	25-35

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	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

Leipä ja sämpylät	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
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.
Nämä varmistat, onko sokerikakku kypsä.	Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoajan 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 sekoitusaijaa.
Kakku on noussut keskeltä ja jänyt reu-	Älä voitele irtopohjavuoan reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. noilta matalammaksi.
Kakku on päältä liian tumma.	Laita kakku alemalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa.
Kakku on liian kuiva.	Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehullalla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaika.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyväältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esitaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhja ja levitä päälyste päälle. Noudata ohjettaa ja paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.
Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaa-lea.	Laita kakku seuraavalla keralla yhtä tasoa alemaksi.
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.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.
Mehukkaita kakkua paistettaessa muodostuu kondenssivettä.	Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fysikaalinen.

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksestä valmistetussa paistovuoassa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsä hitaan min. Pidennä kypsennysaikaa.

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 paistovuoassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

Teräksiset paistovuoat soveltuват vain varauksiin. Liha kypsyy hitaan min. ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Grillaus

Esilämmittä 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 uunitilaan, kun otat sen pois uunista.

Grillivastus kytkeytyy aika ajoin pääälle ja pois päältä. Se on normaalista. Kytkeytymistihesyys riippuu säädetystä grillaustehosta.

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

Liha	Paino	Varusteet ja astiat	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuutteina
Naudanliha						
Naudan patapaisti	1,0 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
Naudanfilee, medium	1,0 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	210-230	60
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	200-220	80
Paahtopaisti, medium	1,0 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-240	60
Pihvit, 3 cm paksut, medium		Ritilä + uunipannu	5+1	<input type="checkbox"/>	3	15
Vasikanliha						
Vasikanpaisti	1,0 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	190-210	110
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	170-190	150
Vasikanpotka	1,5 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	210-230	140
Porsaanliha						
Paisti ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1,0 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	120
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	150
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	170
Paisti kamaralla (esim. lapa)	1,0 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	130
	1,5 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	160
	2,0 kg		1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	190
Porsaanfilee	500 g	Ritilä + uunipannu	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	30
Porsaanpaisti, vähärasvainen	1,0 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	200-220	120
	1,5 kg		2	<input type="checkbox"/>	190-210	140
	2,0 kg		2	<input type="checkbox"/>	180-200	160
Kassler luulla	1,0 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	200-220	70
Pihvit, 2 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1	<input type="checkbox"/>	3	20
Porsaan medaljongit, 3 cm paksut		Ritilä + uunipannu	5+1	<input type="checkbox"/>	3	10
Lampaanliha						
Lampaansatula luulla	1,5 kg	Avoin	2	<input checked="" type="checkbox"/>	190	60
Lampaanreisi luuton, medium	1,5 kg	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	120
Riista						
Kauriinsatula luulla	1,5 kg	Avoin	2	<input type="checkbox"/>	200-220	50
Kauriinreisi luuton	1,5 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	210-230	100
Villisanpaisti	1,5 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	180-200	140
Hirvipaisti	1,5 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	180-200	130
Kaniini	2,0 kg	Suljettu	2	<input type="checkbox"/>	220-240	60
Jauhelihaa						
Lihamureke	500 g:sta lihaa	Avoin	1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	80
Makkarat						
Makkarat		Ritilä + uunipannu	4+1	<input type="checkbox"/>	3	15

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu riltille 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 linnunpalat, kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut.

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

Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen paistoajan 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
Broilerinpalaat	150 g/kpl	Ritilä	3		210-230	30-40
Broilerinpalaat	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
Hanhoreidet	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 käännytä. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivasti leikattu peruna

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokaluskallinen 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 painostusta.	Valitse lähinnä seuraavaa alempaa painoa vastaavat tiedot ja pidennä aikaa.
Nämä 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 valetaessa muodostuu vesihöryyryä.	Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpoiston 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 unipannu korkeudelle 1. Uuni pysyy puhtaampana.

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

Ruokalaji	Varusteet ja astiat	Paisto- kor-keus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C, grilliteho	Kesto minuuttei-na
Paistokset					
Paistos, makea	Uunivuoka	2	<input type="checkbox"/>	180-200	50-60
Soufflé	Uunivuoka	2	<input type="checkbox"/>	170-190	35-45
	Annosvuoka	2	<input type="checkbox"/>	190-210	25-30
Pastapaistos	Uunivuoka	2	<input type="checkbox"/>	200-220	40-50
Lasagne	Uunivuoka	2	<input type="checkbox"/>	180-200	40-50
Gratiini					
Perunagratiaani, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm	1 uunivuoka	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	60-80
	2 uunivuokaa	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	60-80
Paahtoleipä					
12 kpl, kuorrutus	Ritilä	4	<input type="checkbox"/>	3	5-8

Valmistuotteet

Noudata pakauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Jos laitat 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- kor-keus	Uunitoi-minto	Lämpötila °C	Kesto minuuttei-na
Pizza, pakastettu					
Pizza ohut pohja	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	190-210	15-25
	Uunipannu + ritilä	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	20-30
Pizza paksu pohja	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
	Uunipannu + ritilä	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	25-35
Pizzapatonki	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	180-200	20-30
Minipizza	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
Pizza, viileä					
Pizza (esilämmitys)	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-15
Perunatuotteet, pakastetut					
Ranskaiset perunat	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	20-30
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	30-40
Kroketit	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	200-220	20-25
Rösti, täytetyt perunataskut	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	210-230	15-25
Leivonnaiset, pakastetut					
Sämpylät, patonki	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	170-190	10-20
Rinkilät (raa'at)	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	210-230	15-25
Leivonnaiset, esipaistetut					
Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	190-210	10-20
	Uunipannu + ritilä	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	20-25
Paistotuotteet, pakastetut					
Kalapiukot	Uunipannu	2	<input type="checkbox"/>	220-240	10-20
Broilerin sticksit, broilerin nugetit	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	200-220	15-25
Struudeli, pakastettu					
Struudeli	Uunipannu	3	<input type="checkbox"/>	200-220	35-40

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskooppikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

4. Esilämmittä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikinan kohottaminen

- Valmista hiivataikina totuttuun tapaan, laita kuumankestäävä keramiikka-astiaan ja peitä.
- Esilämmittä uuni ohjeen mukaan.
- Kytke uuni pois päältä ja laita taikina kohoamaan uuniin.

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

Sulatus

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määristä. Noudata pakauksessa 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, voikreemitorutut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortit, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	1	☒	lämpötilanvalitsinta ei kytetä 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 yritit	Varusteet	Paisto-korkeus	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. Taulukkujen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Sääätäminen

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 jäähyvät uunissa pidemmän aikaa, purkkeihin voi muodostua itiötä ja umpioidut hedelmät hapanevat.

Alkuvalmistelut

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

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 lataa 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 vähääkryyliamidesta valmistamisesta

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

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:

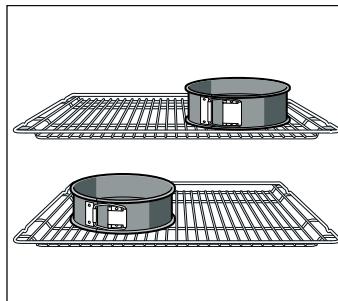
Työnnä uunipannu keskelle.

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	<input type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Leivinpelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-40
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-150	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-140	40-55
Small Cakes (esilämmitys*)	Leivinpelti	3	<input type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Leivinpelti	3	<input checked="" type="checkbox"/>	150-170	20-35
	Uunipannu + leivinpelti	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	140-160	30-45
	2 leivinpeltiä + uunipannu	5+3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	130-150	35-55
Kakkupohja (esilämmitys*)	Irtopohjavuoka ritolle	2	<input type="checkbox"/>	160-170	30-40
Kakkupohja	Irtopohjavuoka ritolle	2	<input checked="" type="checkbox"/>	160-170	25-40
Kannellinen omenapiirakka	Ritolle + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	1	<input type="checkbox"/>	170-190	80-100
	2 ritolle + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	170-190	70-100

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

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

Ruokalaji	Varusteet	Paisto- korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Kesto minuutteina
Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitys 10 minuuttia	Ritolle	5	<input type="checkbox"/>	3	½-2
Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitys	Ritolle + uunipannu	4+1	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* Käännä kun $\frac{2}{3}$ ajasta on kulunut



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



9000687804 910826