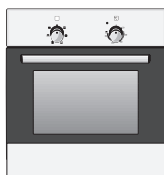


SIEMENS



HB 301.1S



Käyttöohje

fi

9000446445





SIEMENS

Jotta ruoanvalmistus olisi yhtä hauskaa kuin syöminen, lue nämä käyttöohjeet. Silloin voit käyttää lietesä kaikkia teknisiä etuja hyväksesi.

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

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

Jos joskus esiintyy häiriöitä - tästä löydät tietoja siitä, kuinka itse voit korjata pienet häiriöt.

Yksityiskohtainen sisällysluettelo auttaa sinua löytämään nopeasti tarvitsemasi.

Ja nyt hyvää ruokahalua.

Käyttöohje



HB 301.1S

fi

9000446445

S-160690-05

Sisällysluettelo

Mitä on otettava huomioon	6
Ennen asennusta	6
Turvallisuusohjeet	6
Vahinkojen syyt	8
Uusi uunisi	9
Ohjauspaneeli	9
Uuni	10
Lämpötilavalitsin	11
Uuni ja varusteet	11
Luukun varmistus	12
Jäähdytyspuhallin	12
Ennen ensimmäistä käyttöä	13
Pakkausmateriaalin poistaminen	13
Uunin kuumentaminen	13
Varusteiden esipuhdistus	13
Uunin säätö	14
Toimi näin	14
Pikalämmitys	15
Toimi näin	15
Hoito ja puhdistus	16
Puhdistusaine	16
Uuninluukun irrotus ja asennus	17
Luukun lasien irrotus ja asennus	19
Ristikön puhdistus	21
Ohjeita toimintahäiriöiden varalle	23
Uunikattoon asennetun uunilampun vaihto	23
Huoltopalvelu	24
Taulukot ja vihjeet	25

Sisällysluettelo

Leivonnaiset	25
Vihjeitä paistamiseen	28
Liha, linnut, kala	29
Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	32
Laatikat, gratiinit, paahtoleipä	33
Valmiit raakapakasteet	33
Sulattaminen	34
Kuivaaminen	34
Umpioiminen	35
Muita ohjeita	36
Vihjeitä sähkönsäästöstä	37
Akryyliamidi elintarvikkeissa	38
Paisto-ohjeet	39

Mitä on otettava huomioon

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

Säilytä käyttö- ja asennusohjeet huolella. Jos annat laitteen eteenpäin, anna ohjeet laitteen mukana.

Ennen asennusta

Ympäristöystävällinen jätehuolto



Pura laite pakkauksesta ja hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2002/96/EG.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko.

Kuljetusvahingot

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

Sähköliitäntä

Jos liitäntäjohto on vaurioitunut, se on vaihdettava valmistajan kouluttaman sähköasentajan toimesta vaarojen välttämiseksi.

Turvallisuusohjeet

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

Aikuiset ja lapset eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa

- jos he eivät ole fyysisesti tai henkisesti siihen kykeneviä
- jos heillä ei ole tarvittavaa tietoa ja kokemusta käyttää laitetta oikein ja turvallisesti.

Älä anna lasten leikkiä laitteella.

Lapset



Lapset saavat valmistaa ruokia vasta, kun he ovat oppineet käyttämään laitetta. Heidän täytyy osata käyttää laitetta oikein. Heidän on ymmärrettävä vaarat, joihin käyttöohjeessa viitataan. Lapsia on valvottava laitteen käytössä, jotta he eivät leiki laitteella.

Kuuma uuni



Avaa uuninluukku varovasti. Uunista saattaa poistua kuumaa höyryä.

Älä kosketa uunin kuumia sisäpintoja ja lämmityselementtejä. Palovamman vaara!

Pidä lapset poissa laitteen luota.

Älä säilytä helposti palavia esineitä uunissa. Palovaara!

Älä litistä sähkölaitteiden liitäntäjohtoa kuuman uuninluukun väliin. Johdon eristys voi sulaa. Oikosulun vaara!

Ole varovainen ruokalajien kanssa, joiden valmistuksessa käytetään väkevää alkoholia (esimerkiksi konjakki, rommi). Alkoholi höyrystyy korkeassa lämpötilassa. Epäedullisissa olosuhteissa alkoholihöyryt voivat syttyä uunissa palamaan. Palovamman vaara!

Käytä vain pieniä määriä väkevää alkoholia ja avaa uuninluukku varovasti.

Korjaukset



Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Sähköiskun vaara!

Niiden suorittaminen on sallittu vain huoltopalvelumme koulutetulle henkilölle.

Jos laite on rikki, kytke sulake sulakekotelosta päältä. Soita huoltopalveluun.

Vahinkojen syyt

Leivinpelti, alumiinifolio tai astia uunin pohjalla

Älä työnnä uunin pohjalle leivinpeltiä. Älä peitä sitä alumiinifoliolla.
Älä laita astioita uunin pohjalle.
Siitä muodostuu liikkakuumenemista. Kypsymis- ja paistoaajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vahingoittuu.

Vettä uunissa

Älä kaada vettä kuumaan uuniin. Emali voi vahingoittua.

Hedelmämehu

Älä täytä peltiä reunoja myöten erittäin mehukkaita hedelmäkakkuja leipoessasi. Hedelmämehu, jota tippuu leivinpelliltä, tekee tahroja, joita ei enää voida poistaa.
Käytä mieluummin syvempää uunipannua.

AJäähtyminen uuninluukun ollessa auki

Anna uunin jäähtyä sen ollessa kiinni. Varo, etteim itään jää uuninluukun väliin puristuksiin. Vaikka avaat uuninluukkuja vain pienen raon leveydeltä, lähellä olevat kalusteiden etupinnat voivat vahingoittua ajan myötä.

Erittäin likainen uunin tiiviste

Jos uunin tiiviste on erittäin likainen, uuninluukku ei sulkeudu kunnolla käytössä. Lähellä olevat kalusteiden etupinnat voivat vahingoittua. Pidä uunin tiiviste puhtaana.

Uuninluukku istumapintana

Älä koskaan istuudu avoimelle uuninluukulle.

Lieden kuljetus

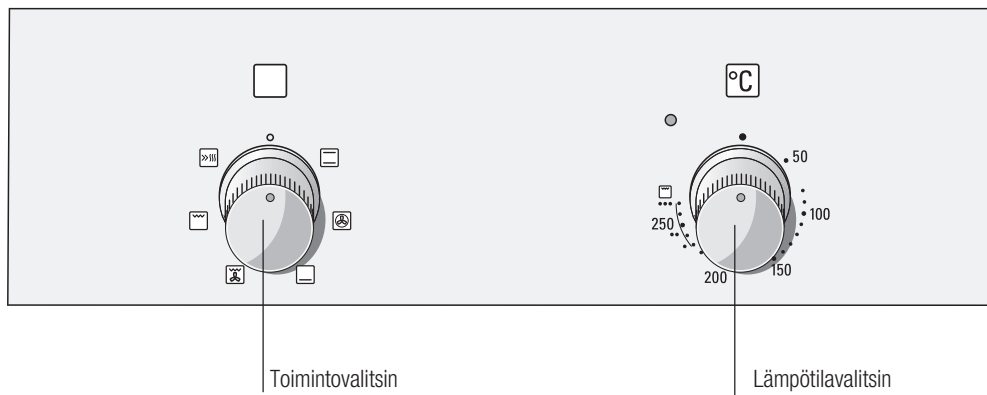
Älä kanno liettä tai pidä siitä kiinni luukun kahvasta. Luukun kahva ei kannata lieden painoa ja se voi lähteä irti.

Uusi uunisi

Tässä opit tuntemaan uuden laitteesi. Kerromme sinulle ohjauspaneelista ja sen kytkimistä ja näytöistä. Saat tietoja uunitoiminnoista ja ohessaolevista varusteista.

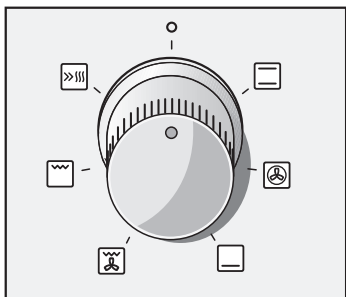
Ohjauspaneeli

Erikoistoiminnot laitetypistä riippuen.



Uuni

Toimintovalitsin



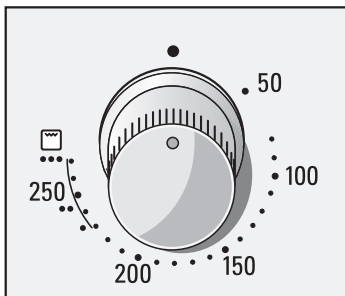
Säädä toimintovalitsimella uunin lämmitystapa.
Voit kääntää toimintovalitsinta oikealle tai vasemmalle.

Asennot	
0	Pois päältä
Ylä- ja alalämpö	Paistaminen on mahdollista vain yhdellä tasolla. Tämä asetus sopii vuokakakuille ja pizzoille vuoassa tai pellillä sekä rasvattomille naudan-, vasikan ja riistapaistipaloille.
3D-kuumailma*	Kakut, pizzat, pienleivonnaiset, muffinsit ja voitaikinan voit paistaa samanaikaisesti kahdella tasolla.
Alalämpö	Alalämmöllä voit jälkipaistaa tai ruskistaa ruokia voimakkaammin alhaalta.
Kiertoilmagrillaus	Kiertoilmagrillaus sopii erityisesti suurien lihapalojen grillaukseen.
Perinteinen grillaus, suuret määrät	Tällä tavoin voidaan grillata suurempia määriä pihvejä, makkaroita, kalaa tai kuorruttaa lämpimiä voileipiä.
Pikalämmitys	Ruokien nopea kuumentaminen.

*Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energiatehokkuusluokka EN50304 mukaan.

Uunilamppu syttyy, kun olet valinnut uunitoiminnon valitsimella.

Lämpötilavalitsin



Valitse lämpötilavalitsimella lämpötila tai grillausteho.

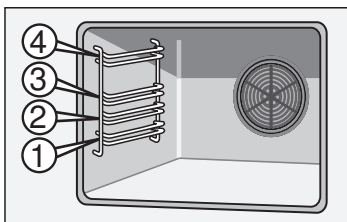
Lämpötila		
50-270	Lämpötila-alue °C	
Grill 		
•	Grilli pienellä teholla	1
••	Grilli keskiteholla	2
•••	Grilli täydellä teholla	3

Merkkivalo lämpötilavalitsimen yläpuolella palaa, kun uuni lämpenee. Lämpenemistauoilla se sammuu. Grillatessa lamppu ei pala.

Grillaustehot

Grillatessa  säädä grilliteho lämpötilavalitsimella.

Uuni ja varusteet

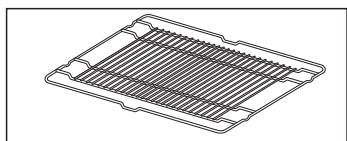


Varusteet

Varusteet voidaan työntää uuniin 4 eri korkeudelle.

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

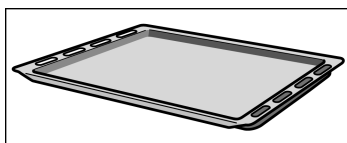
Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai erikoisliikkeestä. Muista ilmoittaa HZ-numero.



Ritalä HZ 434000

astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillattaville ruoille ja pakasteruoille.

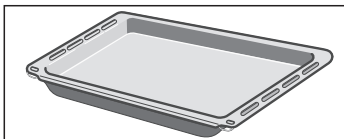
Työnnä ritilä sisään pyöristys alaspäin .



Emalileivinpelti HZ 431000

kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti rajoittimeen asti uuniin vino reuna uuninluukkua kohti.



Uunipannu HZ 432000

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

Työnnä uunipannu viiste uuninluukkua kohti rajoittimeen asti uuniin.

Lisävarusteet*

Alumiininen leivinpelti HZ430000	Kakuille ja pikkuleiville.
Rutilä HZ434000	Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteille.
Uunipannu HZ432000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille.
Emaloitu uunipelti HZ431000	Kakuille ja pikkuleiville.
2-tasoinen ulosvedettävä teleskooppiosa HZ438200	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 1 ja 3 voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman että se kallistuu.
3-tasoinen ulosvedettävä teleskooppiosa HZ438300	Ulosvedettävillä kiskoilla korkeudella 1, 2 ja 3 voit vetää varusteen kokonaan ulos ilman että se kallistuu.
Suojarutilä	Suojarutilä kiinnitetään uuninluukkuun. Se estää pieniä lapsia koskemasta kuumaan uuninluukkuun. Suojarutilä voidaan tilata numerolla 440651 tehtaan asiakaspalvelusta.

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

Luukun varmistus

Laitteesi mukana on luukun varmistus. Se laitetaan ohjauspaneelin alle. Noudata asennusohjeita.

Paina luukun varmistusta alaspäin sen avaamiseksi. Varmista suljettaessa, että luukku menee kiinni.

Jäähdytyspuhallin

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

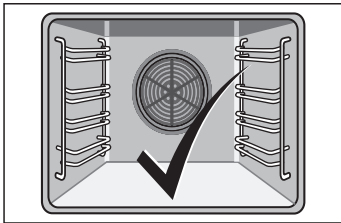
Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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

Pakkausmateriaalin poistaminen

Poista pakkausmateriaali ehdottomasti ennen kuin otat uunin käyttöön.



Kannattimien ja uunin seinien välissä ja takaseinän edessä on pakkausmateriaalia kuten styroksia ja kartonkia. Poista palat.

Uuni on nyt käyttövalmis.

Uunin kuumentaminen

Toimi näin:

Uutuuden hajun poistamiseksi, kuumenna tyhjää, suljettua uunia.

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

Toimintovalitsin kytkeytyy 60 minuutin kuluttua pois päältä.

Varusteiden esipuhdistus

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

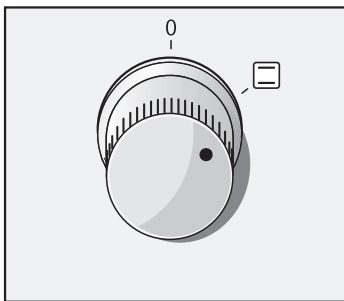
Uunin säätö

Uunin säätö tapahtuu helposti toimintovalitsimella ja lämpötilavalitsimella.

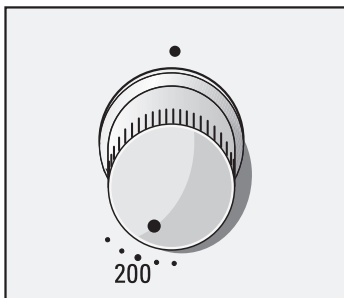
Luvusta Taulukoita ja vihjeitä löydät monille ruokalajeille sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan.

Toimi näin

Esimerkki:
ylä- ja alalämpö  200 °C



1. Säädä toivottu uunitoiminto toimintovalitsimella.



2. Säädä lämpötila tai grilliteho lämpötilavalitsimella.

Sammuttaminen

Kun ruoka on valmista, kytket toimintovalitsimen pois päältä.

Säädön muuttaminen

Voit milloin tahansa muuttaa lämpötilaa tai grillitehoa.

Pikalämmitys

Tällä lämmität uunin erittäin nopeasti.

Toimi näin

1. Aseta toimintovalitsin pikalämmitykselle .
2. Sääda haluttu lämpötila lämpötilanvalitsimella.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Merkkivalo lämpötilanvalitsimen yläpuolella palaa.

Pikalämmitys on päättynyt

Merkkivalo sammuu.

Laita ruoka uuniin ja sääda uuni.

Hoito ja puhdistus



Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua. Oikosulun vaara!

Älä käytä voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Pinta voi vaurioitua. Jos tällaista ainetta pääsee etupaneeliin, pyyhi se heti vedellä pois.

Puhdistusaine

Laiteen ulkopuoli:

Teräspinnat

Puhdista lämpimällä pesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina urien suuntaisesti, jotta pinta ei naarmuunnu. Kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi.

Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Käytä kiiltäville pinnoille teräksen hoitoainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Asiakaspalvelussa tai erikoisliikkeessä on saatavana erityisiä teräsenpuhdistusaineita.

Emalipinnat ja lakatut pinnat

Puhdista lämpimällä pesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Nupit

Puhdista lämpimällä pesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Uuninluukun lasi

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

Tiiviste

Puhdista lämpimällä vedellä ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Uuni

Puhdista lämpimällä pesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Pinttynyt lika: Uuninpuhdistusaine, käytä vain kylmässä uunissa.

Uunilampun suojus

Puhdista lämpimällä pesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Varusteet

Liota varusteet kuumassa pesuaineliuksessa. Puhdista harjalla tai pesusienellä.

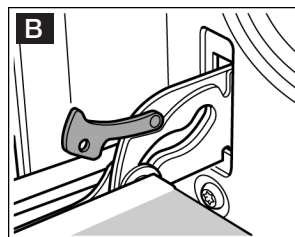
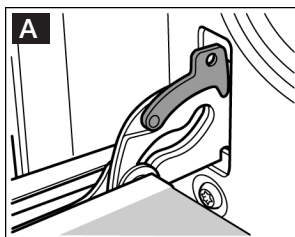
Alumiininen leivinpelti (lisävaruste)	Älä pese astianpesukoneessa. Älä missään tapauksessa käytä uuninpuhdistusainetta. Älä kosketa pintaa veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Naarmuuntumisvaara! Pyyhi pesuaineliuksella ja pehmeällä ikkunaliinalla tai nukattomalla mikrokuituliinalla vaakasuoraan ja painamatta pintaa. Kuivaa pehmeällä liinalla. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Ne naarmuttavat leivinpellin.
Lapsilukko (lisävaruste)	Irrota lapsilukko puhdistusta varten. Liota muoviosat kuumassa pesuaineliuksessa ja puhdista pesusienellä. Kuivaa pehmeällä liinalla. Jos lapsilukossa on pinttynyttä likaa, lukitsin saattaa jumiutua eikä toimi enää.
Keittotaso	Hoito- ja puhdistusohjeet löydät keittotason käyttöohjeesta.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

Uuninluukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvipu on käännetty kiinni (kuva A), uuninluukku on lukittu paikalleen. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan.

Kun sulkuvivut on käännetty auki uuninluukun irrottamista varten saranat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni (kuva B).

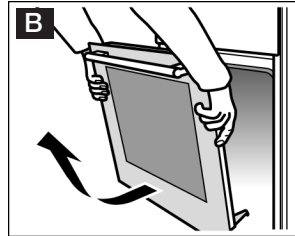
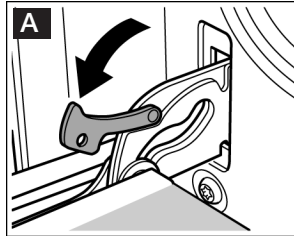


Loukkaantumisvaara! Kun saranoiden lukitus on avattu, ne napsahtavat kovalla voimalla kiinni.

Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai uuninluukkua irrotettaessa kokonaan auki.

Luukun irrotus

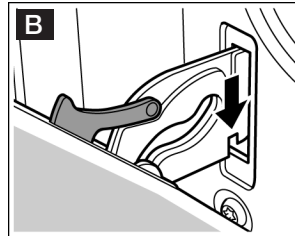
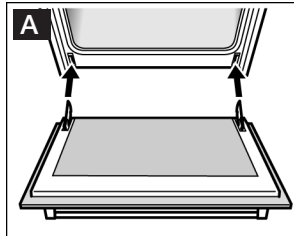
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka (kuva B).
Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta.
Sulje vielä vähän ja vedä se irti.



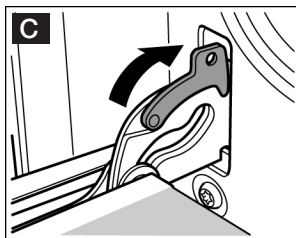
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



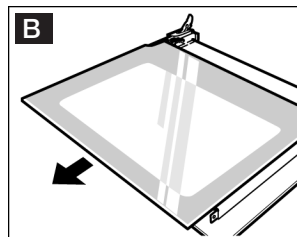
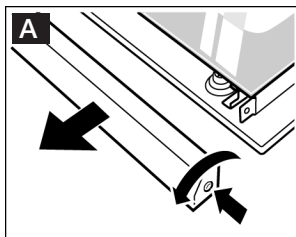
Loukkaantumisvaara! Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan.
Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

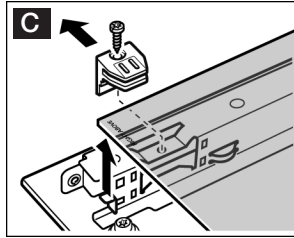
Irrotus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

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



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



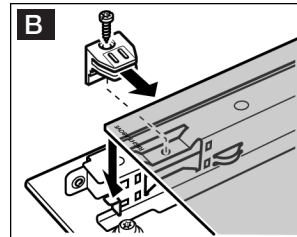
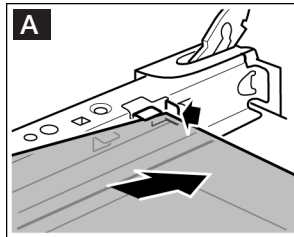
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

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

Asennus

Varmista asentaessasi, että vasemmalla alhaalla lukee ylösalaisin ”right above”.

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Aseta pidike oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen ja ruuvaa kiinni (kuva B).



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

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ristikon puhdistus

Voit ottaa ristikön irti puhdistusta varten.

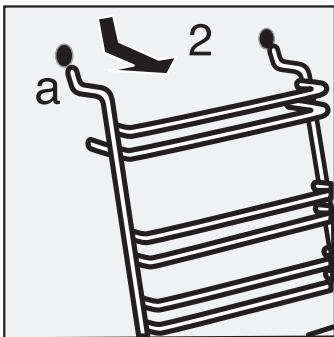
Ristikön irrotus:

1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikön alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista.



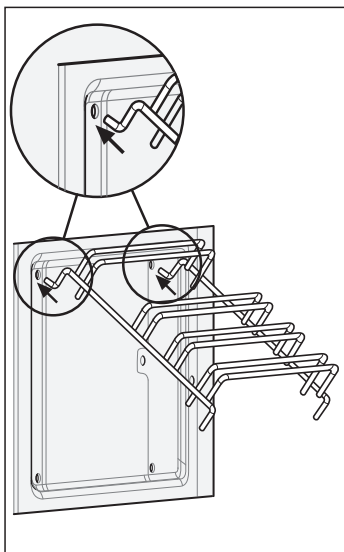
2. Käänä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos.

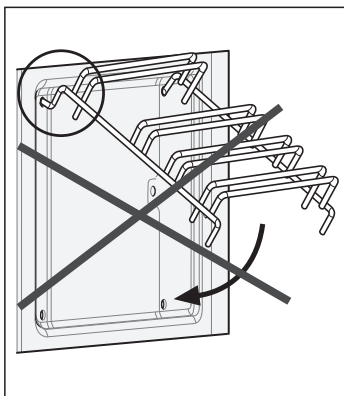
Puhdista ristikko pesuaineella ja pesusienellä tai harjalla.



Ristikön ripustus paikalleen:

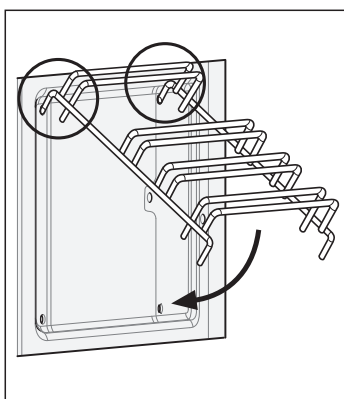
1. Aseta molemmat kaksi koukkua varovasti ylempiin reikiin.



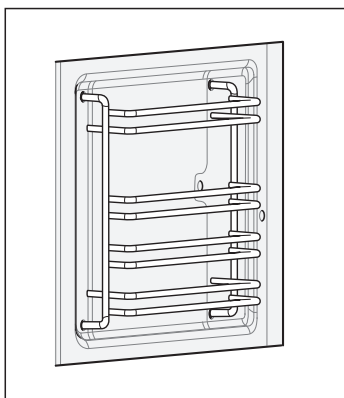


Huomio! Virheellinen asennus: Älä koskaan liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kokonaan kiinnittyneet ylempiin reikiin.

Emali voi vaurioitua ja murtua.



2. Oikea asennus: Molempien koukkujen on oltava kokonaan ripustettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikko hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin.



3. Ripusta molemmat ristikot paikoilleen.

Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos laitteeseen tulee häiriö, on kyseessä usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltoon, tarkista ensin, onko seuraavista ohjeista apua.

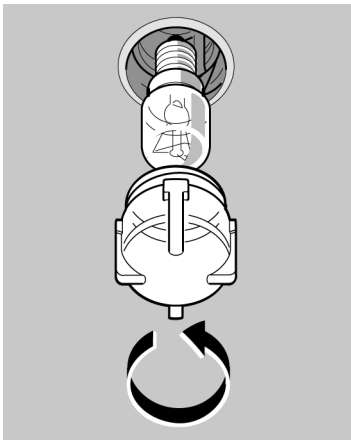
Häiriö	Mahdollinen syy	Huomautuksia/toimenpide
Laitte ei toimi.	Sulake on rikki.	Tarkista, onko lieden sulake kunnossa.
	Sähkökatkos	Tarkista, toimiiko keittiön valo.

Korjaukset saa tehdä ainoastaan koulutettu huoltohenkilö.

Jos laitettasi korjataan epäasianmukaisesti, se saattaa johtaa huomattaviin vaaratilanteisiin.

Uunikattoon asennetun uunilampun vaihto

Toimi näin



Lampun suojuksen vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä lamppeja 25 wattia, saat asiakaspalvelulta tai ammattiliikkeistä. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero. Käytä yksinomaan näitä lamppeja.

- 1 Kytke sulakerasiassa oleva uunin sulake pois päältä.
- 2 Laita keittiöpöytä kylmään uuniin vahinkojen välttämiseksi.
3. Ruuvaa uunin sisätilassa oleva lamppusuoja vastapäivään irti.
4. Vaihda lamppu samantyyppiseen lamppuun.
5. Ruuvaa lamppusuoja takaisin paikalleen.
6. Poista keittiöpöytä ja kytke sulake päälle.

Kun uuninlampun suojuksen on rikki, se on vaihdettava. Lampun suojuksia on saatavana asiakaspalvelusta. Ilmoita aina laitteesi E-numero ja FD-numero.

Huoltopalvelu

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

E-numero ja FD-numero

Ottaessasi yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteesi tuotenumero (E-numero) ja valmistusnumero (FD-numero). Tyypikilven ja numerot löydät uuninluukun oikealta puolelta. Jottei sinun tarvitse etsiä numeroita pitkään häiriötapauksen yhteydessä, voit kirjoittaa laitteesi tiedot tähän.

E-nro

FD-nro

Huoltopalvelu 

Taulukot ja vihjeet

Tästä löydät joukon ruokalajeja ja niiden optimaaliset asetukset. Voit lukea, mikä uunitoiminto ja lämpötila sopii ruoallesi parhaiten, mitä varusteita sinun tulisi käyttää ja mille korkeudelle se tulisi työntää. Saat paljon vihjeitä astioista ja valmistuksesta ja vähän hätäapua, jos jotain sattuisi menemään pieleen.

Leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

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

Uunivuoat

Tummat metalliset vuoat ovat parhaita. Vaaleissa ohutseinäisissä metallivuoissa tai lasivuoissa paistoajat pitenevät ja kakut eivät ruskistu yhtä tasaisesti.

Laita kakkuvuoat aina ritilälle.

Taulukot

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Näin säästyy energiaa. Jos esilämmität uunia, paistoajat lyhentyvät 5 - 10 minuuttia.

Taulukoista löydät sopivimman uunitoiminnon eri kakuille ja leivonnaisille.

Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja laadusta. Sen tähden taulukoissa on annettu vaihteluvälit eri säätöarvoille. Kokeile ensin alhaista arvoa. Alhainen lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta lämpötila seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeammalle.

Lisätietoja löytyy kohdasta "Vihjeitä paistamiseen" taulukoiden ohessa.

Vuokakakut	Vuoatritilällä	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika, min
Kuivakakku yksinkertainen	Pyöreä, rengas-/ pitkänomainen vuoka	2		160-180	55-65
Kuivakakku, hieno (esim. hiekkakakku)	Pyöreä, rengas-/ pitkänomainen vuoka	2		155-175	65-75
Reunallinen murotaikinapohja	Irtopohjavuoka	1		160-180	30-40
Piirakkapohja kakkutaikinasta	Hedelmäkakkuvuoka	2		160-180	25-35
Kääretorttu	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Hedelmä- tai rahkapiirakka, murotaikina*	Tumma irtopohjavuoka	1		170-190	70-90
Hedelmäkakku kakkutaikinasta	Irtopohjavuoka	2		150-170	55-65
Pikantit paistokset* (esim. ruokapiirakka/ sipulipiiras)	Irtopohjavuoka	1		180-200	50-60
* Anna kakun jäähtyä uunissa n. 20 minuuttia.					

Kakut pellillä		Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika min
Leivinjauheella kohotettu tai hiivataikina kuivalla päällysteellä	Unipannu	3		160-180	25-35
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		150-170	40-50
Leivinjauheella kohotettu tai hiivataikina kostealla täytteellä (hedelmä)	Unipannu	3		140-160	40-50
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		130-150	50-60
Kääretorttu (esilämmitys)	Unipannu	2		170-190	15-20
Pullapitko 500 g jauhoja	Unipannu	2		160-180	25-35
Pitko 500 g jauhoja	Unipannu	3		160-180	50-60
Pitko 1 kg jauhoja	Unipannu	3		150-170	90-100
Piirakka, makea	Unipannu	2		180-200	55-65
Pizza	Unipannu	3		180-200	20-30
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		150-170	35-45

* Kahdella tasolla paistaessasi työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

Leipä ja sämpylät		Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika, min
Hiivaleipä 1,2 kg jauhoja* (esilämmitys)	Uunipannu	2		270 190	8 35-45
Hapanleipä 1,2 kg jauhoja*, (esilämmitys)	Uunipannu	2		270 190	8 35-45
Sämpylät (esim. ruissämpylät)(esilämmitys)	Uunipannu	3		180-200	15-20
	Emaloitu uunipelt + uunipannu**	1+3		160-180	10-20

* Älä kaada vettä suoraan kuumaan uuniin.

** Kahdella tasolla paistaessasi työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

Pienleivonnaiset		Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika min
Pikkuleivät	Uunipannu	3		150-170	10-20
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		130-150	30-40
Marengit	Uunipannu	3		70-90	135-145
Tuulihatut	Uunipannu	2		200-220	30-40
Mantelileivokset	Uunipannu	3		110-130	30-40
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		100-120	35-45
Voitaikina	Uunipannu	3		190-210	20-30
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		180-200	30-40

* Kahdella tasolla paistaessasi työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

Vihjeitä paistamiseen

Haluat leipoa oman reseptisi mukaan.	Vertaa vastaavaan leivonnaiseen taulukossa.
Näin varmistat, onko taikinakakku kypsä.	Pistä noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun kypsymisajan päättymistä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta alhaisemmaksi. Noudata ruokaohjeen sekoitusaikoja.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Älä voitele irtopohjavuoa reunoja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Kakusta tulee päältä liian tumma.	Työnnä se syvemmälle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja paista kakkua vähän pitempään.
Kakku on liian kuiva.	Pistele hammastikulla pieniä reikiä valmiseen kakkuun. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa.
Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, vesijuovainen).	Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista alhaisemmalla lämpötilalla vähän kauemmin. Kakut, joissa on meukas päällyste: Esipaista pohja. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikoja.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse alhaisempi lämpötila, niin leivonnaiset ruskistuvat tasaisemmin. Paista herkkiä leivonnaisia ylä- ja alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen ylimenevä leivinpaperi voi vaikuttaa ilman kiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina pellin kokoiseksi.
Hedelmäkakku on liian vaalea alapuolelta. Hedelmien neste valuu yli.	Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua.
Olet käyttänyt useampaa tasoa. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alhaalla olevat.	Käytä aina 3D-kiertoilmaa ☐ useammalla tasolla paistamiseen. Yhtäaikaan uuniin työnnettyjen peltien ei tarvitse olla samanaikaisesti valmiita.
Mehukkaita kakkuja paistettaessa syntyy lauhdevettä.	Paistettaessa voi syntyä vesihöyryä. Se haihtuu ovenkahvan kautta. Vesihöyry voi kerääntyä ohjauspaneeliin tai vieressä olevan kalusteen pinnalle ja tippua lauhdevetenä alas. Se on fyysinen ilmiö.

Liha, linnut, kala

Astiat

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

Laita astia aina keskelle ritilää.

Aseta kuuma lasiastia mieluiten kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasi voi särkyä.

Ohjeita paistamiseen

Liha laatu vaikuttavat paistotulokseen.

Lisää rasvattomaan lihaan 2 - 3 ruokalusikallista nestettä, pataruokiin 8 - 10 rkl, aina koon mukaan.

Painoiset lihapalat on syytä kääntää kun puolet ajasta on kulunut.

Kun paisti on valmis, anna sen olla vielä 10 minuuttia suljetussa uunissa. Tällöin lihaneste jakautuu lihaan paremmin.

Ohjeita grillauksesta

Grillaa aina suljetussa uunissa.

Valitse mahdollisimman samanpaksuisia grillipaloja. Niiden tulisi olla vähintään 2-3 cm paksuja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee ihanan mehukkaita. Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

Käännä grillipalat kun kaksi kolmasosaa mainitusta ajasta on kulunut.

Grillivastus kytkeytyy aina uudelleen päälle ja päältä. Se on normaalia. Kuinka usein se tapahtuu, riippuu säädetyistä grillitehosta.

Liha

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin. Taulukoissa annetut ajat ovat ohjearvoja. Ne vaihtelevat elintarvikkeiden laadun ja lajin mukaan.

Liha	Paino	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C,grilliteho	Aika, min
Naudan patapaisti (esim. etuselkä)	1 kg	suljettu	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Naudan sisäfilee	1 kg	avoin	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Paahtopaisti, punertava*	1 kg	avoin	1		230-250	50
Pihvit, kypsä		ritilä***	4		3	20
Pihvit, punertava		ritilä***	4		3	15
Sianliha ilman kamaraa (esim. etuselkä)	1 kg	avoin	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Sianliha kamaralla** (esim. lapa, potka)	1 kg	avoin	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Kassler luilla	1 kg	suljettu	1		210-230	80
Lihamureke	750 g	avoin	1		180-200	70
Makkarat	n. 750 g	ritilä***	4		3	15
Vasikanpaisti	1 kg	avoin	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Lampaanpotka ilman luita	1,5 kg	avoin	1		170-190	120

* Käännä paahtopaisti, kun puolet ajasta on kulunut. Kääri se alumiinifolioon kypsennyksen jälkeen ja anna vetäytyä uunissa 10 minuuttia.

** Jos haluat käyttää sianlihasta kamaran, leikkaa kamaraan viiltoja ja laita liha astiaan ensin kamarapuoli alaspäin.

*** Ripusta uunipannu korkeudelle 1.

Lintu

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Paino-ohjeet taulukossa koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Jos grillaat suoraan rutilällä, työnnä uunipannu korkeudelle 1.

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

Käännä kokonainen lintu kun kaksi kolmasosaa ajasta on kulunut.

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

Lintu	Paino	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Aika, min
Broilerin puolikkaat1–4 kpl	à 400 g	Rutilä	2		210-230	40-50
Broilerinpalat	à 250 g	Rutilä	3		210-230	30-40
Broileri, kokonainen1–4 kpl	à 1 kg	Rutilä	2		200-220	55-85
Ankka	1,7 kg	Rutilä	2		170-190	80-100
Hanhi	3 kg	Rutilä	2		160-180	110-130
Minikalkkuna	3 kg	Rutilä	2		180-200	80-100
2 kalkkunankoipea	à 800 g	Rutilä	2		180-200	80-100

Kala

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Kala	Paino	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C,grilliteho	Aika, min
Kala, grillattu	à 300 g	Rutilä*	3		Teho 2	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Kala viipaleina, (esim. pihvit)	à 300 g	Rutilä*	4		Teho 2	20-25

* Ripusta lisäksi uunipannu korkeudelle 1.

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

Taulukossa ei ole samankokoista paistia	Valitse hieman pienemmän paistin arvot taulukosta ja pidennä paistoaikaa.
Haluat tietää, onko paisti kypsä.	Käytä lihamittaria (niitä saat alan liikkeistä) tai tee "lusikkakoe". Paina paistia lusikalla. Jos paisti tuntuu kiinteältä, se on valmis. Jos paisti antaa perään, anna sen kypsyä vielä jonkin aikaa.
Paisti on liian tumma ja pinta osittain palanut.	Tarkista paistokorkeus ja lämpötila.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on palanut pohjaan.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi valmistusastia tai käytä enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta paistoliemi on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla isompi valmistusastia ja käytä vähemmän nestettä.
Kun paistia valellaan nesteellä muodostuu vesihöyryä.	Suuri osa vesihöyrystä tulee ulos vesihöyryaukon kautta. Vesihöyry saattaa kondensoitua etupaneelin tai vieressä olevien kalusteiden pinnalle ja valua alas. Kyseessä on normaali fyysikaalinen ilmiö.

Laatikot, gratiinit, paahtoleipä

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Astia	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C, grilliteho	Aika, min
Laatikko, makea (esim. rahka–hedelmäpiirakka)	Vuoka	2		170-190	50-60
Suolaiset laatikot kypsistä aineksista (esim. makaronilaatikko)	Vuoka	2		210-230	25-35
Suolaiset laatikot raaoista aineksista* (esim. perunagratiini)	Vuoka	2		160-180	50-60
	2 vuoka**	1+3		160-180	60-80
Paahtoleivän paahtaminen 12 kpl	Grilli	4		3	4-5
Paahtoleivän kuorutus 12 kpl	Grilli***	3		3	5-8

* Vuoka saa olla kork. 2 cm korkea.

** Aseta kakkuvuoka rutilöiden päälle. Ylimääräisiä peltejä rutilöitä on saatavana lisävarusteena erikoisliikkeestä.

*** Ripusta lisäksi uunipannu korkeudelle 1.

Valmiit raakapakasteet

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji		Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika, minuiteissa
Piirakka hedelmätäytteellä*	Uunipannu	3		190-210	45-55
Ranskanperunat*	Uunipannu	3		210-230	25-30
Pizza*	Ritilä	2		200-220	15-20
Pizza-patonki*	Ritilä	2		190-210	15-20

* Laita pannulle tai rutilälle leivinpaperia. Tarkasta, että leivinpaperi kestää mainitun lämpötilan.

Huomautus

Uunipannu voi muuttaa muotoaan pakasteita paistettaessa. Syynä tähän ovat suuret lämpötilavaihtelut varusteen pinnalla. Varuste palautuu entiseen muotoonsa jo paistamisen aikana.

Sulattaminen

Ota elintarvikkeet pois pakkauksesta ja laita sopivassa astiassa rutilälle.

Noudata valmistajan ohjeita pakkauksessa.

Sulamis aika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä.

Ruokalaji	Varusteet	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C
Pakasteet* esim. kermakakut, voikreemikakut, suklaa- tai sokerikuorrutetut kakut, hedelmät, broileri, makkarat ja liha, leipä, sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset	Ritilä	2		Lämpötilavalitsin on pois päältä
* Laita broileri rintapuoli alaspäin lautaselle.				

Kuivaaminen

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne perusteellisesti.

Anna niiden valua kunnolla ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja rutilälle leivin- tai pergamenttipaperia.

Ruokalaji	Paistokorkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsymisaika, tuntia
600 g omenarenkaita	1 + 3		80	n. 5
800 g päärynäviipaleita	1 + 3		80	n. 8
1,5 kg luumuja	1 + 3		80	n. 8-10
200 g keittiöyrttejä puhdistettuna	1 + 3		80	n. 1½

Huomautus

Käännä erittäin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia useamman kerran. Irrota kuivatut elintarvikkeet heti kuivauksen jälkeen paperista.

Umpioiminen

Valmistelu

Lasipurkkien ja kumirenkaiden täytyy olla puhtaita ja ehjiä. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukon tiedot vastaavat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja. Huomio! Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kannet voivat säröillä.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne kunnolla.

Täytä hedelmiä tai vihanneksia lasipurkkeihin. Pyyhi purkkien reunat tarvittaessa vielä kerran. Niiden täytyy olla puhtaita. Laita jokaiseen lasipurkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje lasipurkit sulkimilla.

Laita korkeintaan kuusi lasipurkkia uuniin.

Taulukoissa mainitut ajat ovat ohjearvoja. Niihin voi vaikuttaa huoneen lämpötila, lasipurkkien määrä, purkkien sisällön määrä ja lämpö. Ennen kuin sammutat, varmista, että lasipurkkien sisältö kuplii kunnolla.

Toimi näin

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

Hedelmien umpioiminen

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

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

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

Vihannesten umpioiminen

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

Vihannekset kylmällä liemellä litran lasipurkeissa	kuplimisesta 120-140 °C	jälkilämpö
Kurkut	-	n. 35 minuuttia
Punajuuret	n. 35 minuuttia	n. 30 minuuttia
Ruusukaali	n. 45 minuuttia	n. 30 minuuttia
Pavut, kyssäkaali, punakaali	n. 60 minuuttia	n. 30 minuuttia
Herneet	n. 70 minuuttia	n. 30 minuuttia

Purkkien poisottaminen

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

Muita ohjeita

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

Jogurtti

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

Hiivataikinan kohottaminen

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

Valmistus

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

Vihjeitä sähkönsäästöstä

Esilämmitä uunia vain, jos ohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa on niin mainittu.

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

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

Pidemmän kypsymisajan yhteydessä voit sammuttaa uunin 10 minuuttia ennen päättymisajan loppumista ja käyttää jälkilämpöä loppukypsennykseen.

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Mitkä ruuat ovat kyseessä?

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

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

Paisto-ohjeet

Normien DIN 44547 ja EN 60350 mukaan.

Leivonnaiset

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet ja ohjeet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Paistoaika min
Pursotinpikkuleivät	Uunipannu	3		150-170	20-30
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		140-160	35-45
Pienet kakut, 20 kpl	Uunipannu	3		150-170	25-35
Pienet kakut 20 kpl joka pellillä (esilämmitys)	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		150-170	25-35
Täytekakkupohja	Irtopohjavuoka	2		160-180	30-40
Pannupulla	Uunipannu	3		140-160	40-50
	Emaloitu uunipelt + uunipannu*	1+3		130-150	50-60
Omenapiirakka	Uunipannu + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
Omenapiirakka	2 ritilää** + 2 irtopohjavuokaa Ø 20 cm***	1+3		170-190	65-75

* Kahdella tasolla paistaessasi työnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.

** Ylimääräisiä peltejä ritilöitä on saatavana lisävarusteena erikoisliikkeestä.

*** Aseta kakkuvuoat vastakkain varusteen päälle.

Grilli

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään uuniin.

Ruokalaji	Varusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Grilliteho	Aika, min
Paahtoleivän paahtaminen (10 min esilämmitys)	Ritilä	4		3	1-2
Hampurilainen, 12 kpl*	Ritilä	4		3	25-30
* Käännä kun 2/3 ajasta on kulunut. Työnnä uunipannu korkeudelle 1.					

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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

160690-05

