



Kalusteisiin sijoitettava uuni HBA20B1.1S



BOSCH

[fi] Käyttöohje

| | |
|---|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 4 |
| Vaurioiden syyt | 5 |
| Uusi uunisi | 5 |
| Ohjauspaneeli | 5 |
| Toimintovalitsin | 6 |
| Lämpötilanvalitsin | 6 |
| Uunitila | 6 |
| Varusteet | 6 |
| Varusteiden asettaminen uuniin | 6 |
| Lisävarusteet | 7 |
| Hoitotuotteet ja tarvikkeet | 8 |
| Luukun lukitsin | 8 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 8 |
| Uunin kuumentaminen | 8 |
| Varusteiden puhdistus | 8 |
| Uunin säätäminen | 8 |
| Uunitoiminto ja lämpötila | 8 |
| Pikakuumennus | 9 |
| Hoito ja puhdistus | 9 |
| Puhdistusaine | 9 |
| Ristikoiden irrotus ja asennus | 9 |
| Uuninluukun irrotus ja asennus | 10 |
| Luukun lasien irrotus ja asennus | 10 |
| Ohjeita toimintahäiriöiden varalle | 11 |
| Häiriötaulukko | 11 |
| Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 11 |
| Lasisuojus | 11 |
| Huoltopalvelu | 12 |
| Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 12 |
| Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 12 |
| Energiansäästö | 12 |
| Ympäristöystävällinen hävittäminen | 12 |
| Testattu kokeittiossamme | 12 |
| Kakut ja leivonnaiset | 12 |
| Leipomisvihjeitä | 15 |
| Liha, lintu, kala | 15 |
| Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 17 |
| Paistokset, gratiini, paahtoleipä | 18 |
| Valmistuotteet | 18 |
| Muita ohjeita | 19 |
| Sulatus | 19 |
| Kuivatus | 19 |
| Umpioiminen | 19 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 20 |
| Testiruoat | 20 |
| Paistaminen | 20 |
| Grillaus | 21 |

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

www.bosch-eshop.com

Tärkeitä turvaohjeita

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

Ilman pistoketta olevan laitteen saa liittää vain valtuutettu asentaja. Takuu ei kata virheellisestä liitännästä johtuvia vaurioita.

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.
Katso varusteita koskeva kuvaus käyttöohjekirjassa.

Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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

Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.

Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Vaurioiden syyt

Huomio!

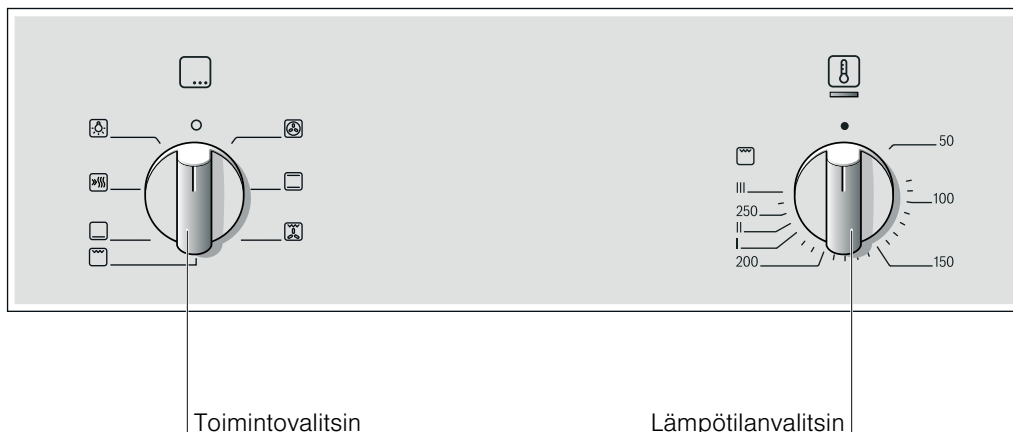
- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä 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 ajan myötä vahingoittua.
- Hyvin likainen luukun tiiviste: Jos luukun tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä luukun tiiviste aina puhtaana.
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi uunisi

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





Ohjauspaneeli

Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelistä. Yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon.


| Asetus | Käyttö |
|---|--|
| <input type="radio"/> Nolla-asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
|  3D-kiertoilma* | Kakuille ja leivonnaisille yhdestä kolmeen tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan. |
| <input type="checkbox"/> Ylä-/alalämpö | Kakuille, paistoksille ja vähärasvaisille paisteille, esim. nauta tai riista, yhdellä tasolla. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. |
|  Kiertoilmagrillaus | Lihan, linnun ja kokonaisen kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät 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. |
|  Pikakuumennus | Uunin nopea esilämmitys ilman varusteita. |
|  Uunilamppu | Uunilampun kytkeminen päälle. |

* Uunitoiminto, jonka avulla määriteltiin energialuokka standardin EN50304 mukaan.

Kun teet säätöjä, uunilamppu syttyy.

Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella säädät lämpötilan tai grillaustehon.


| Asetus | Merkitys |
|---|--|
| <input checked="" type="radio"/> Nolla-asento | Uuni ei kuumene. |
| 50-270 Lämpötila-alue | Lämpötila uunissa °C. |
| I, II, III Grillitehot | Grillin tehot, suuri pinta  . I = teho 1, pieni II = teho 2, keski III = teho 3, täysi |

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

Uunitila

Uunitilassa on uunilamppu. Jäähdytyspuhallin suojaa uunია ylikuumenemiselta.

Uunilamppu

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

Jäähdytyspuhallin

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

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

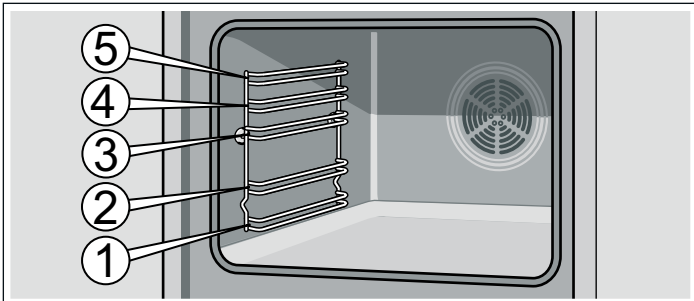
Varusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet sopivat monille ruokalajeille. Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uunitilaan.

Jotta jotkut ruokalajit onnistuvat vielä paremmin tai uunin käyttö on vielä vaivattomampaa, saatavana on valikoima lisävarusteita.

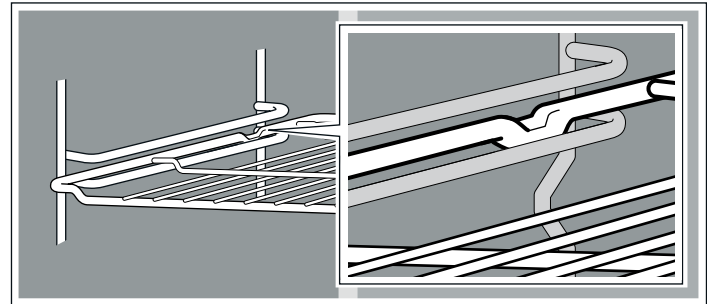
Varusteiden asettaminen uuniin

Varusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Työnnä varuste aina vasteseen saakka, jotta se ei kosketa luukun lasia.



Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos siten, että se lukittuu. Tällöin ruoka on helppo ottaa ulos uunista.

Varmista työntäessäsi varustetta uuniin, että varusteessa oleva ulkonema on takana. Vain siten se lukittuu paikalleen.




Huomautus: Varusteet voivat kuumentuessaan muuttaa muotoaan. Kun varuste on jäähtynyt, muoto palaa entiselleen. Tämä ei vaikuta toimintaan.

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



Ritilä

Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille.

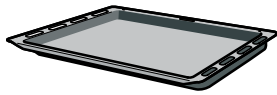
Työnnä ritilä uuniin avoin sivu uuniluukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin .



Emaloitu leivinpelti

Kakuille ja pikkuleiville.

Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuniluukkuun kohti.



Uunipannu

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

Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukku kohti.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta tai alan liikkeistä. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman uuniin 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 | HEZ-numero | Käyttö |
|--|------------|--|
| Ritilä | HEZ334000 | Astioille, kakkuvuoille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruoille. |
| Emaloitu leivinpelti | HEZ331003 | Kakuille ja pikkuleiville. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukku kohti. |
| Uunipannu | HEZ332003 | Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukku kohti. |
| Paistiritilä | HEZ324000 | Paisteja varten. Laita ritilä aina uunipannuun. Paistista tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun. |
| Grillipelti | HEZ325000 | Grillaamiseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi uunin likaantumisen estämiseksi. Käytä grillipeltiä vain uunipannussa. Grillaaminen grillipellillä: käytä vain kannatinkorkeudella 1, 2 ja 3. Grillipelti roiskesuojana: työnnä uunipannu ja grillipelti ritilän alle. |
| Pizzapelti | HEZ317000 | Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita. |
| Paistokivi | HEZ327000 | Paistokivi sopii erinomaisesti itse leivotun leivän, sämpylöiden ja pizzan paistamiseen, kun pohjasta halutaan rapea. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan. |
| Emaloitu leivinpelti, jossa tarttumaton pinnoite | HEZ331011 | Kakut ja pikkuleivät irtoavat leivinpelistä helpommin. Työnnä leivinpelti uuniin vino reuna uuninluukku kohti. |
| Uunipannu, jossa tarttumaton pinnoite | HEZ332011 | Mehukkaat kakut, leivonnaiset, pakasteruoat ja suuret paistit irtoavat uunipannusta helpommin. Työnnä uunipannu uuniin vino reuna uuninluukku kohti. |
| Profi-uunipannu ja paistiritilä | HEZ333003 | Sopii erityisesti suurten ruokamäärien valmistamiseen. |
| Kansi Profi-uunipannulle | HEZ333001 | Kansi tekee Profi-uunipannusta Profi-paistovuoaan. |
| Lasinen paistovuoka | HEZ915001 | Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomaattia varten. |
| Teleskooppikannattimet | | |
| 2-osainen | HEZ338250 | Korkeudella 2 ja 3 olevilla kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu. |
| 3-osainen | HEZ338352 | 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 | HEZ338356 | 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 | HEZ338357 | 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 | HEZ339020 | Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana. |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja paistoautomaattikka | HEZ339020 | Saatavana jälkivarusteena sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana. |
| Itsepuhdistuva katto ja sivuseinät | | |

| Lisävarusteet | HEZ-numero | Käyttö |
|--|------------|--|
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu ja käännettävä grillivastus | HEZ329020 | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana. |
| Laitteet, joissa kaksi uunilamppua ja käännettävä grillivastus | HEZ329022 | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana. |
| Laitteet, joissa yksi uunilamppu, käännettävä grillivastus ja paistolämpömittari | HEZ329027 | Saatavana jälkivarusteena kattoon ja sivuseiniin, jolloin uunitila puhdistuu itsestään käytön aikana. |
| Höyrysuodatin | HEZ329000 | Saatavana uunin lisävarusteena. Höyrysuodatin suodattaa poistoilmassa olevat rasvahiukkaset ja vähentää hajuja. Vain laitteisiin, joiden mallinumeron toinen numero on 6, 7 tai 8 (esim. HBA38B750) |
| Höyrykypsennin | HEZ24D300 | Vihannesten ja kalan hellävaraiseen 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. Liinoiden sisältämä erikoisöljy hoitaa teräslaitteiden pinnat optimaalisesti. |
| Uunin ja grillin puhdistusgeeli | Tuotenumero 463582 | Uunitilan puhdistukseen. Geeli on hajutonta. |
| Mikrokuituliina, jossa kennorakenne | Tuotenumero 460770 | Sopii erityisesti herkkien pintojen kuten esim. lasin, keraamisen lasin, teräksen tai alumiinin puhdistukseen. Mikrokuituliina poistaa yhdellä kertaa vetisen ja rasvaisen lian. |
| Luukun lukitsin | Tuotenumero 612594 | Varmistaa, että lapset eivät saa avattua uuninluukkua. Lukitsin ruuvataan paikalleen eri tavoin laitteen luukusta riippuen. Noudata luukun lukitsimen mukana olevaa ohjetta. |

Luukun lukitsin

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


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


lukitsimen mukana olevaa ohjetta. Varmista uuninluukkua sulkiessasi, että luukku lukittuu.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Uunin kuumentaminen

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

1. Aseta toimintovalitsimella Ylä-/alalämpö .

2. Aseta lämpötilanvalitsimella 240 °C.

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


Varusteiden puhdistus

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

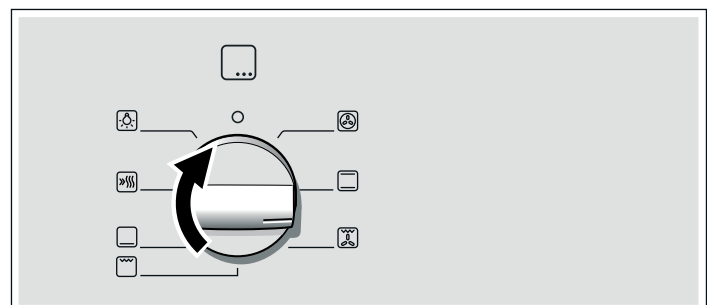
Uunin säätäminen

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

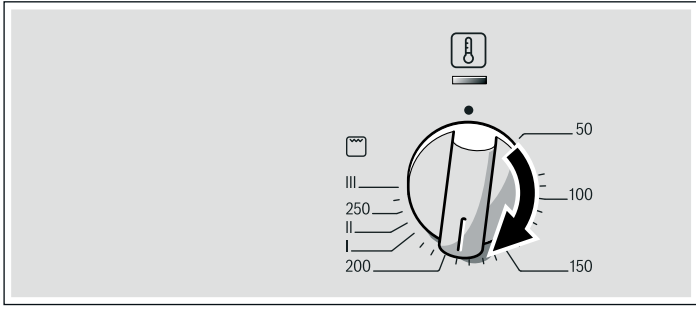
Uunitoiminto ja lämpötila

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö  190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Uuni alkaa kuumentua.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Asetusten muuttaminen

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

Hoito ja puhdistus

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

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasissa olevat, valumajälkiä muistuttavat varjot ovat heijastumia uunilampun valosta.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla paljaita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Puhdistusaine

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

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysiuhkua.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

| Alue | Puhdistusaine |
|-------------------|--|
| Uunin etuosa | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Ruostumaton teräs | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Sivele pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |

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.

| Alue | Puhdistusaine |
|-----------------------------|---|
| Luukun pinnat | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa. |
| Uunitila | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikka-vesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. 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. |

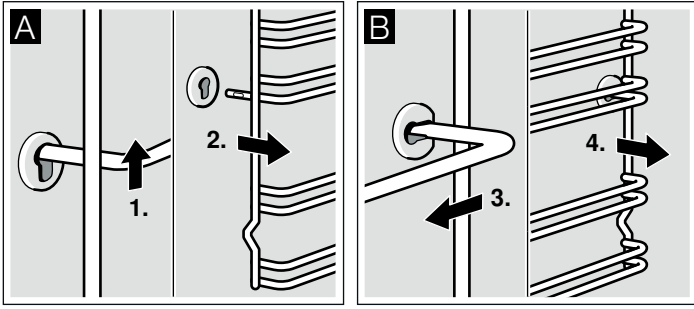
Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikoiden irrotus

1. Nosta ristikkoo edestä ylöspäin
2. ja irrota ripustuksestaan (kuva A).
3. Vedä sitten koko ristikkoo eteenpäin

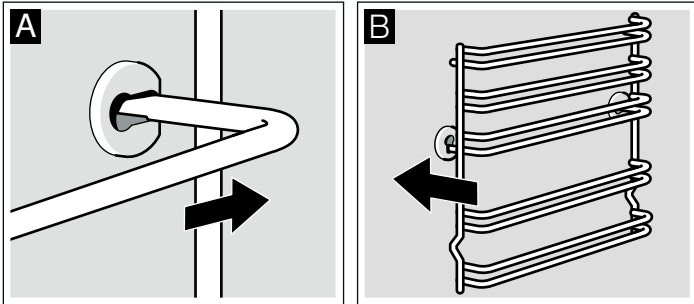
4. ja ota pois paikaltaan (kuva B).



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

Ristikoiden asennus

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

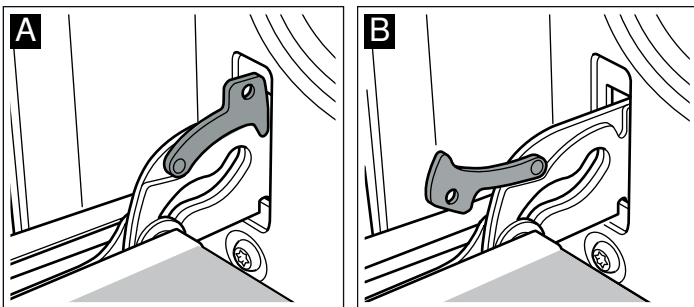


Ristikko sopii oikealle ja vasemmalle. Varmista, että kuten kuvassa B korkeus 1 ja 2 ovat alhaalla ja korkeus 3, 4 ja 5 ylhäällä.

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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



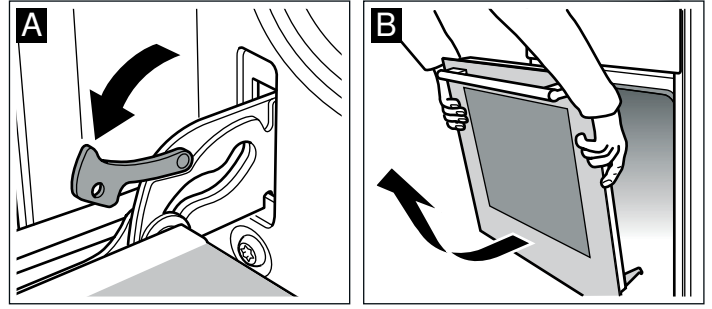
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).

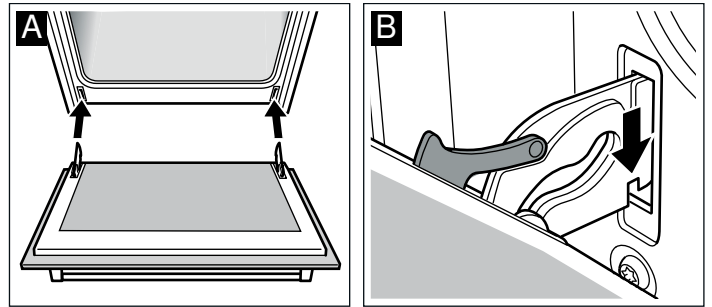
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



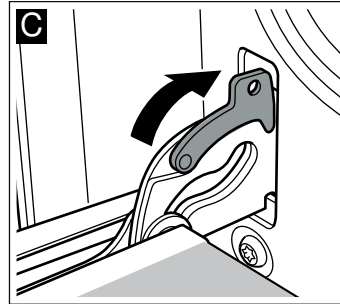
Luukun asennus

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 sulkuvivut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



⚠ Loukkaantumisvaara!

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

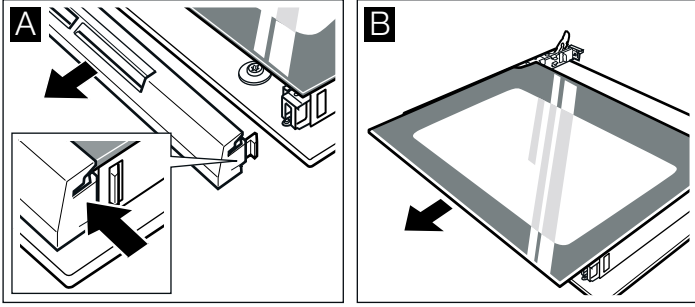
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

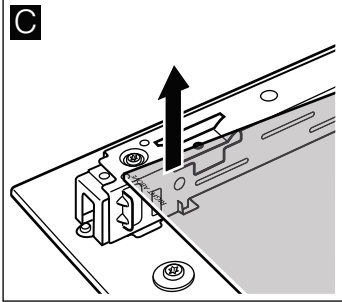
Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suojus irti. Paina tätä varten sormilla kieleke vasemmalla ja oikealla sisään (kuva A).

3. Nosta ylintä lasia ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



4. Nosta lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva C).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

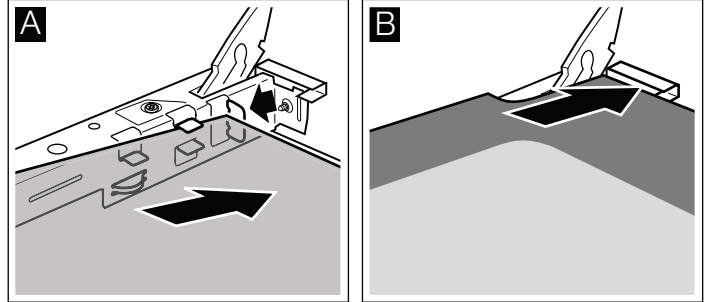
⚠ Loukkaantumisvaara!

Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Asennus

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

1. Työnnä lasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Sileän pinnan pitää olla ulospäin. (kuva B).



3. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni.
4. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Ohjeita toimintahäiriöiden varalle

Jos toimintahäiriöitä esiintyy, kyseessä on yleensä pikkuseikka. Tutustu taulukkoon ennen kuin soitat huoltopalveluun. Voit ehkä poistaa häiriön itse.

Häiriötaulukko

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

| Häiriö | Mahdollinen syy | Aputoimenpide/ohjeet |
|------------------|------------------------------------|--|
| Uuni ei toimi. | Sulake on palanut. Sähkökatkos. | Tarkasta sulakerasiasta, onko sulake kunnossa. Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä. |
| 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.

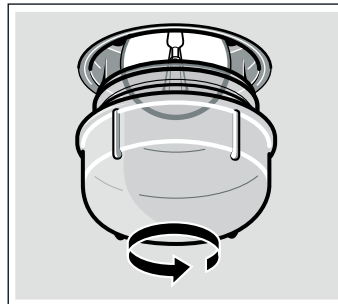
Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

⚠ Sähköiskun vaara!

Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

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



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

Lasisuojus

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

Huoltopalvelu

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

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

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

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

Huoltopalvelu

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

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

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

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Energiansäästö

- Esilämmitä uuni vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa uuninluukku mahdollisimman harvoin kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräkkäin. Uuni on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa uuniin myös kaksi pitkänomaista vuokaa rinnakkain.

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

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämä laite on käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevan eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY mukainen. Direktiivi määrittelee EU-maita koskevat säädökset käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja kierrätyksestä.

Testattu koekeittiössämme


Tästä löydät valikoiman ruokia ja niiden parhaat mahdolliset säädöt. Opastamme Sinua valitsemaan ruokaasi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista varusteista ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioita ja valmistusta koskevia vihjeitä.

Huomautuksia

- Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka asetetaan kylmään ja tyhjään uuniin. Esilämmitä vain, kun taulukossa kehoitetaan niin tekemään. Laita leivinpaperi varusteelle vasta esilämmityksen jälkeen.
- Taulukoiden ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.
- Käytä laitteen mukana toimitettuja varusteita. Varusteita on saatavana lisävarusteena alan liikkeistä tai huoltopalvelusta. Poista uunista ennen käyttöä varusteet ja astiat, joita et tarvitse.
- Käytä aina patalappua, kun otat kuuman varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Paistaminen yhdellä tasolla

Kakun paistaminen onnistuu parhaiten ylä-/alalämmöllä .

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

- Vuokakakut: korkeus 2
- Kakku pellillä: korkeus 3

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 3D-kiertoilmaa .

Kannatinkorkeudet 2 tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

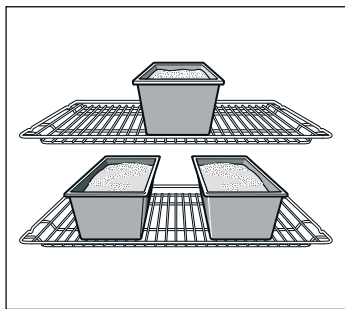
Kannatinkorkeudet 3 tasolla paistettaessa:

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

Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita.

Taulukoista löydät lukuisia ehdotuksia ruokiasi varten.

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



Leivontavuokat

Tummat metallivuokat ovat parhaita.

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

Jos haluat käyttää silikonivuokaa, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuokat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Taikinamäärät ja reseptin tiedot voivat olla poikkeavia.

Taulukot

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

Paistoaajat lyhenevät 5-10 minuuttia, kun esilämmität uunin.

Lisätietoja löydät kohdasta *Leipomisvihjeitä* taulukkojen jälkeen.

| Vuokakakut | Vuoka | Korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutte- ina |
|--|-----------------------------|---------|-------------------|--------------|------------------------|
| 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, murotaikina-pohja* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 170-190 | 70-90 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Pizzapelti | 1 | ☐ | 220-240 | 35-45 |
| Torvivuokakakku | Torvivuoka | 2 | ☐ | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, ohut pohja jolla vähän täytettä (esilämmitys) | Pizzapelti | 1 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| Pikantit kakut* | Irtopohjavuoka | 1 | ☐ | 180-200 | 45-55 |

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

| Kakku pellillä | Varusteet | Paisto- kor- keus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutte- ina |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------|--------------|------------------------|
| Sokerikakkutaikina kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Sokerikakkutaikina mehukkaalla täyt- teellä, hedelmät | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 25-35 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 140-160 | 40-50 |
| Hiivataikina kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 3 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-170 | 35-45 |
| Hiivataikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät | Uunipannu | 3 | ☐ | 160-180 | 40-50 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☉ | 150-170 | 50-60 |
| Murotaikina kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 2 | ☐ | 170-190 | 20-30 |
| Murotaikina mehukkaalla täytteellä, hedelmät | Uunipannu | 2 | ☐ | 170-190 | 60-70 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka | Uunipannu | 1 | ☐ | 210-230 | 40-50 |
| Kääretorttu (esilämmitys) | Leivinpelti | 2 | ☐ | 170-190 | 15-20 |
| Pullapitko, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 2 | ☐ | 170-190 | 25-35 |
| Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja | Leivinpelti | 3 | ☐ | 160-180 | 60-70 |
| Stollen-joulupulla, 1 kg jauhoja | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-160 | 90-100 |

| Kakku pellillä | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|---------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------|--------------|-------------------|
| Struudeli, makea | Uunipannu | 2 | ☐ | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Leivinpelti | 2 | ☐ | 210-230 | 25-35 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 180-200 | 40-50 |
| Täytetty piirakka (esilämmitys) | Uunipannu | 2 | ☐ | 250-270 | 10-15 |
| 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 |
| Pursotin pikkuleivät (esilämmitys) | Leivinpelti | 3 | ☐ | 140-150 | 30-40 |
| | Leivinpelti | 3 | ☑ | 140-150 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 140-150 | 30-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☑ | 130-140 | 40-55 |
| Makroonit | Leivinpelti | 2 | ☐ | 100-120 | 30-40 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 100-120 | 35-45 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☑ | 100-120 | 40-50 |
| Marengit | Leivinpelti | 3 | ☑ | 80-100 | 100-150 |
| Muffinit | Ritilä ja muffinipelti | 2 | ☐ | 170-190 | 20-25 |
| | 2 ritilää ja muffinipellit | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-35 |
| Tuulihatut | Leivinpelti | 2 | ☐ | 210-230 | 30-40 |
| Lehtit aikinaleivonnainen | Leivinpelti | 3 | ☑ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 180-200 | 25-35 |
| | 2 leivinpeltiä + uunipannu | 5+3+1 | ☑ | 170-190 | 35-45 |
| Hiivataikinaleivonnainen | Leivinpelti | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 160-180 | 25-35 |

Leipä ja sämpylät

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

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

| Leipä ja sämpylät | Varusteet | Paisto- korkeus | 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 |
| Hiivataikinasämpylät, makeat | Leivinpelti | 3 | ☐ | 180-200 | 15-20 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☑ | 160-180 | 20-30 |

Leipomisvihjeitä

| | |
|--|--|
| Haluat leipoa oman reseptisi mukaan. | Ota ohjeeksi taulukossa oleva samantapainen leivonnainen. |
| Näin varmistat, onko sokerikakku kypsä. | Pistä kakkua korkeimmasta kohdasta puutikulla noin 10 minuuttia ennen ohjeessa mainitun paistoaajan päättymistä. Jos taikina ei enää tartu tikkuun, kakku on valmis. |
| Kakku painuu kasaan. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai säädä uunin lämpötila 10 astetta matalammaksi. Noudata ohjeen sekoitusajkoja. |
| Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi. | Älä voitele irtopohjavuoran reunaa. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä. |
| Kakku on päältä liian tumma. | Laita kakku alemmalle kannatinkorkeudelle, valitse matalampi lämpötila ja paista kakkua vähän pidemmän aikaa. |
| Kakku on liian kuiva. | Pistele valmiiseen kakkuun hammastikulla pieniä reikiä. Kostuta se hedelmämehulla tai alkoholilla. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi lämpötila ja lyhennä paistoaikaa. |
| Leipä tai kakku (esim. juustokakku) näyttää hyvältä, mutta on sisältä tahmea (rasvainen, juovainen). | Käytä seuraavalla kerralla vähän vähemmän nestettä ja paista matalammassa lämpötilassa vähän kauemmin. Esipaista ensin pohja kakuissa, joissa on kostea täyte. Ripottele päälle manteleita tai korppujauhoja ja levitä päällyste päälle. Noudata ohjetta ja paistoaikojia. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila, silloin leivonnainen paistuu tasaisemmin. Paista herkäät leivonnaiset ylä-/alalämmöllä ☐ yhdellä tasolla. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. |
| Hedelmäkakku on alapuolelta liian vaalea. | Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli. | Käytä seuraavalla kerralla syvempää uunipannua. |
| Hiivataikinasta valmistetut pienleivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa. | Leivonnaisten pitäisi olla n. 2 cm etäisyydellä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä ovat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 3D-kiertoilmaa ☑. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellillisten ei tarvitse välttämättä olla samanaikaisesti valmiita. |
| Mehukkaita kakkuja paistettaessa muodostuu kondenssivettä. | Paistamisen yhteydessä voi muodostua vesihöyryä. Se poistuu luukun kautta. Vesihöyry voi tiivistyä ohjauspaneeliin tai viereisiin kalusteisiin ja tippua kondenssivetenä. Ilmiö on fyysikaalinen. |

Liha, lintu, kala

Astia

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

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

Jos käytät emaloituja paistovuokia, lisää hieman enemmän nestettä.

Teräksessä valmistetussa paistovuoaossa ruskistuminen ei ole niin voimakasta ja liha saattaa kypsy hitaammin. Pidennä kypsennysaikoja.

Taulukoiden tiedot:

Astia ilman kantta = avoin

Kannellinen astia = suljettu

Laita astia aina ritilän keskelle.

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

Paistaminen

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

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

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

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

Grillaus

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

Grillaa aina suljetussa uunissa.

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

Käännä grillipalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

Suolaa pihvit vasta grillauksen jälkeen.

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

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

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

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

Liha

Käännä lihanpalat, kun puolet ajasta on kulunut.

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

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

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

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

Lintu

Taulukon painotiedot koskevat täyttämätöntä, paistovalmista lintua.

Laita kokonainen lintu ritilälle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun 2/3 annetusta ajasta on kulunut.

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

Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin 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 | Uunitointo | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|--------------------------|------------|---------------------|-----------------|------------|--------------------------|-------------------|
| Broileri, kokonainen | 1,2 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 200-220 | 60-70 |
| Kana, kokonainen | 1,6 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 80-90 |
| Broileri, puolikas | 500 g/kpl | Ritilä | 2 | ☒ | 220-240 | 40-50 |
| Broilerinpalat | 150 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 210-230 | 30-40 |
| Broilerinpalat | 300 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 220-240 | 35-45 |
| Broilerin rinta | 200 g/kpl | Ritilä | 2 | ☐ | 3 | 30-40 |
| Ankka, kokonainen | 2,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 190-210 | 100-110 |
| Ankanrinta | 300 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 240-260 | 30-40 |
| Hanhi, kokonainen | 3,5-4,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 170-190 | 120-140 |
| Hanhenreidit | 400 g/kpl | Ritilä | 3 | ☒ | 220-240 | 50-60 |
| Minikalkkuna, kokonainen | 3,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 80-100 |
| Kalkkunan käärepaisti | 1,5 kg | Avoim | 1 | ☒ | 190-210 | 110-130 |
| Kalkkunanrinta | 1,0 kg | Suljettu | 2 | ☐ | 180-200 | 80-90 |
| Kalkkunanreisi | 1,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 90-100 |

Kala

Käännä kalanpalat, kun 2/3 ajasta on kulunut.

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

tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Lisää kalafileeseen muutama ruokalusikallinen nestettä haudutusta varten.

| Kala | Paino | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitointo | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|-----------------------|--------------|---------------------|-----------------|------------|--------------------------|-------------------|
| Kala, kokonainen | n. 300 g/kpl | Ritilä | 2 | ☐ | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 210-230 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Ritilä | 2 | ☒ | 180-200 | 60-70 |
| | 2,0 kg | Suljettu | 2 | ☐ | 180-200 | 70-80 |
| Kalapihvi, 3 cm paksu | | Ritilä | 3 | ☐ | 2 | 20-25 |
| Kalafilee | | Suljettu | 2 | ☐ | 210-230 | 20-30 |

Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta

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

Paistokset, gratiini, paahtoleipä

Laita astia aina ritilälle.

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

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

| Ruokalaji | Varusteet ja astiat | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C, grilliteho | Kesto minuutteina |
|--|---------------------|-----------------|----------------|--------------------------|-------------------|
| Paistokset | | | | | |
| Paistos, makea | Uunivuoka | 2 | ☐ | 180-200 | 50-60 |
| Soufflé | Uunivuoka | 2 | ☐ | 170-190 | 35-45 |
| | Annosvuoka | 2 | ☐ | 190-210 | 25-30 |
| Pastapaistos | Uunivuoka | 2 | ☐ | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Uunivuoka | 2 | ☐ | 180-200 | 40-50 |
| Gratiini | | | | | |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus enint. 4 cm | 1 uunivuoka | 2 | ☒ | 160-180 | 60-80 |
| | 2 uunivuokaa | 1+3 | ☒ | 150-170 | 60-80 |
| Paahtoleipä | | | | | |
| 4 kpl, kuorrutus | Ritilä | 3 | ☒ | 160-170 | 10-15 |
| 12 kpl, kuorrutus | Ritilä | 3 | ☒ | 160-170 | 15-20 |

Valmistuotteet

Noudata pakkauksessa 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- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|---|-------------------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|
| Pizza, pakastettu | | | | | |
| Pizza ohut pohja | Uunipannu | 2 | ☐ | 190-210 | 15-25 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | ☒ | 180-200 | 20-30 |
| Pizza paksu pohja | Uunipannu | 2 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | ☒ | 170-190 | 25-35 |
| Pizzapatonki | Uunipannu | 3 | ☐ | 180-200 | 20-30 |
| Minipizza | Uunipannu | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, viileä | | | | | |
| Pizza (esilämmitys) | Uunipannu | 3 | ☐ | 190-210 | 10-15 |
| Perunatuotteet, pakastetut | | | | | |
| Ranskalaiset perunat | Uunipannu | 3 | ☐ | 190-210 | 20-30 |
| | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 | ☒ | 180-200 | 30-40 |
| Kroketit | Uunipannu | 3 | ☐ | 200-220 | 20-25 |
| Rösti, täytetyt perunataskut | Uunipannu | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Leivonnaiset, pakastetut | | | | | |
| Sämpylät, patonki | Uunipannu | 3 | ☐ | 170-190 | 10-20 |
| Rinkilät (raa'at) | Uunipannu | 3 | ☐ | 210-230 | 15-25 |
| Leivonnaiset, esipaistetut | | | | | |
| Esipaistetut sämpylät, esipaistettu patonki | Uunipannu | 3 | ☐ | 190-210 | 10-20 |
| | Uunipannu + ritilä | 3+1 | ☒ | 160-180 | 20-25 |
| Paistotuotteet, pakastetut | | | | | |
| Kalapuikot | Uunipannu | 2 | ☐ | 220-240 | 10-20 |
| Broilerin sticksit, broilerin nugetit | Uunipannu | 3 | ☐ | 200-220 | 15-25 |

Struudeli, pakastettu

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|-----------|-----------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|
| Struudeli | Uunipannu | 3 | ☐ | 200-220 | 35-40 |

Muita ohjeita

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

Poista ensin uunitilasta varusteet, ristikot ja teleskoopikannattimet.

Jogurtin valmistus

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

4. Esilämmitä uuni ohjeen mukaan.

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

Hiivataikin kohottaminen

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

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

Sulatus

Sulamisaika riippuu elintarvikkeiden lajista ja määrästä. Noudata pakkauksessa olevia valmistajan ohjeita.

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

Laita lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

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

Kuivatus

3D-kiertoilma ☒ sopii erittäin hyvin kuivattamiseen.

Käytä vain laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne huolellisesti.

Valuta ja kuivaa ne.

Laita uunipannulle ja ritilälle leivinpaperia tai voipaperia.

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa.

Irrota kuivat palat paperista heti kuivumisen jälkeen.

| Hedelmät ja yrtit | Varusteet | Paisto- 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. Taulukkojen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

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

Säätäminen

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

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

| Hedelmät litran lasipurkeissa | Kuplimisesta | Jälkilämpö |
|--|-------------------|-----------------|
| Omenat, herukat, mansikat | Kytke pois päältä | n. 25 minuuttia |
| Kirsikat, aprikoosit, persikat, karviaiset | Kytke pois päältä | n. 30 minuuttia |
| Omenahillo, päärynät, luumut | Kytke pois päältä | n. 35 minuuttia |

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 -

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

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

Vihjeitä ruoan vähäakryyliamidisesta valmistamisesta

| | |
|------------------------------|--|
| 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. |
| Ranskalaiset perunat uunissa | Levitä tasaisesti ja yhteen kerrokseen pellille. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu |

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.

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

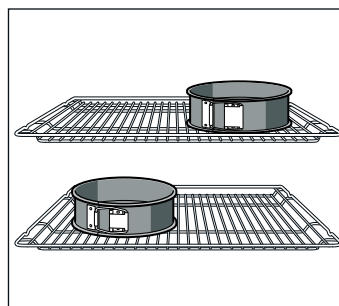
Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla:
asetä tummat irtopohjavuodat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla:
asetä tummat irtopohjavuodat limittäin päällekkäin, ks. kuva.

Paistaminen

Paistaminen kahdella tasolla:
Työnnä uunipannu aina leivinpellin yläpuolelle.
Paistaminen kolmella tasolla:
Työnnä uunipannu keskelle.

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



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

Huomautus: Käytä paistamiseen ensin alemmaa annetuista lämpötiloista.

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

* Älä käytä esilämmitykseen pikakuumennusta.

Grillaus

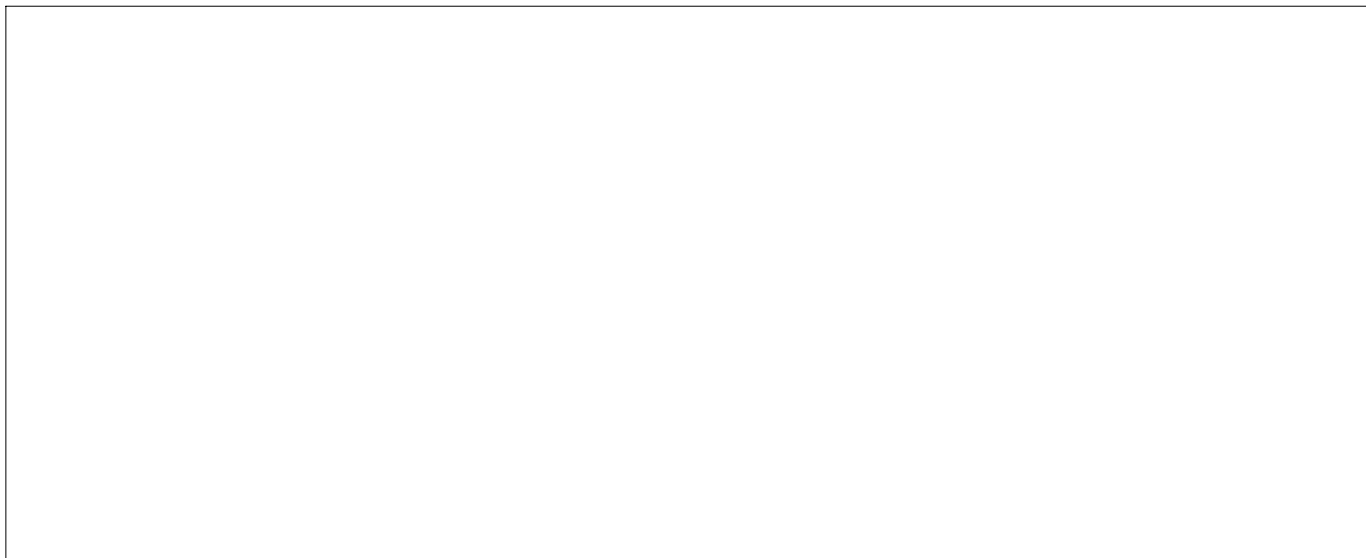
Kun asetat elintarvikkeita suoraan ritilälle, työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Neste valuu uunipannuun ja uuni pysyy puhtaampana.

| Ruokalaji | Varusteet | Paisto- korkeus | Uunitoiminto | Grilliteho | Kesto minuutteina |
|---|--------------------|-----------------|--------------|------------|-------------------|
| Paahtoleivän ruskistaminen Esilämmitä 10 minuuttia | Ritilä | 5 | ☐ | 3 | ½-2 |
| Beefburger, 12 kpl* älä esilämmitä | Ritilä + uunipannu | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Käännä kun ⅔ ajasta on kulunut







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000749140

920223