



Integroitava uuni HB.74R..., HB.74S...



BOSCH

[fi] Käyttöohje

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Tärkeitä turvaohjeita | 2 | Uuniluukun irrottaminen ja asentaminen | 12 |
| Vaurioiden syyt | 4 | Luukun suojuksen purkaminen | 13 |
| Uusi uunisi | 4 | Luukun lasien irrotus ja asennus | 13 |
| Ohjauspaneeli..... | 4 | Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä | 14 |
| Toimintokytkin..... | 5 | Vianmääritystaulukko | 14 |
| Kosketuspainikkeet ja näyttö..... | 5 | Uunin valon vaihtaminen | 14 |
| Kosketuspainikkeet ohjelmoitujen arvojen muuttamiseen | 5 | Suojalasi | 14 |
| Uunin sisäosa | 5 | Huoltopalvelu | 15 |
| Varusteet | 6 | Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)..... | 15 |
| Lisävarusteiden käyttäminen..... | 6 | Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet | 15 |
| Erikoislisävarusteet | 6 | Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys | 15 |
| Ennen ensimmäistä käyttöä | 7 | Energiansäästö..... | 15 |
| Kellonajan ohjelmoiminen | 7 | Kiertoilma säästö -toiminto..... | 15 |
| Uunin kuumentaminen | 7 | Testattu koekeittiössämme | 17 |
| Lisävarusteiden puhdistaminen..... | 7 | Kakut ja leivonnaiset | 17 |
| Uunin ohjelmointi | 7 | Leipomiseen liittyviä neuvoja ja käytännön vinkkejä..... | 19 |
| Uunitoiminto ja lämpötila | 7 | Liha, lintu, kala..... | 20 |
| Pikakuumennus..... | 7 | Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta | 22 |
| Aikatoimintojen ohjelmointi | 8 | Gratiinit, kohokkaat, paahtoleivät..... | 22 |
| Ajastin..... | 8 | Valmisruoat | 23 |
| Keittoajan kesto..... | 8 | Erikoisruoat | 23 |
| Päättymisaika..... | 8 | Sulatus | 24 |
| Kellonaika..... | 9 | Kuivattaminen | 24 |
| Perusasetuksien muuttaminen | 9 | Marmelaatien valmistus | 24 |
| Automaattinen virrankatkaisu | 10 | Ruokien akryyliamidi | 25 |
| Automaattinen puhdistus | 10 | Testiruoat | 25 |
| Tärkeitä ohjeita | 10 | Leipominen..... | 25 |
| Ennen automaattista puhdistustoimintoa | 10 | Grillissä paistaminen | 26 |
| Säätäminen | 10 | | |
| Automaattisen puhdistuksen jälkeen | 11 | | |
| Hoito ja puhdistus | 11 | | |
| Puhdistustuotteet..... | 11 | | |
| Valotoiminto | 11 | | |
| Vasemmalla ja oikealla olevien ritilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen | 12 | | |

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 ilmvirta. 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.

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista ennen jokaista itsepuhdistusta.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpöpyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Palovamman vaara!

- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
-  Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Vakavien terveystahinkojen vaara!

Laite kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Korkea kuumuus vaurioittaa peltien ja vuokien tarttumatonna pinnoitetta ja siitä muodostuu myrkyllisiä kaasuja. Älä puhdista tarttumattomalla pinnoitteella varustettuja peltejä ja vuokia itsepuhdistuksen mukana. Puhdista puhdistustoiminnon mukana vain emaloituja varusteita.

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 ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistojat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.

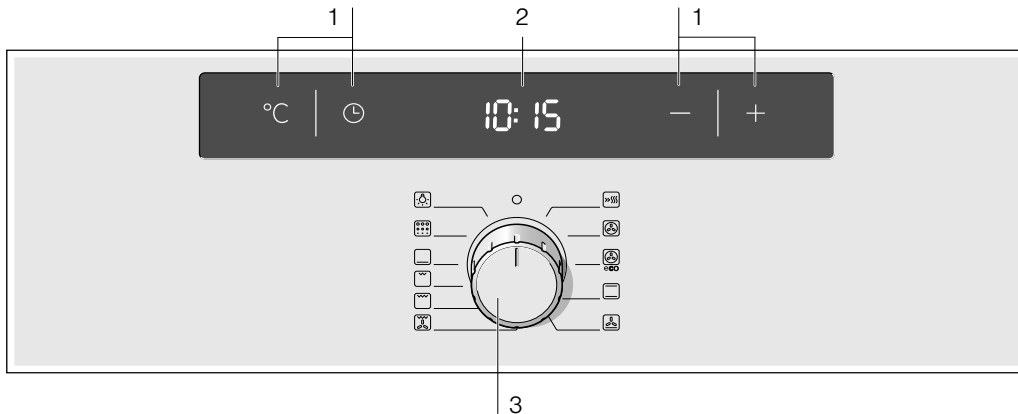
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteat elintarvikkeet: älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Emali vaurioituu.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, 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 vasteseeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi uunisi

Esittelemme sinulle uuden uunisi. Tässä luvussa kuvataan ohjauspaneelin eri toiminnot ja yksittäiset ominaisuudet. Lisäksi annamme tietoa uunin lisävarusteista ja osista.

Ohjauspaneeli

Esittelemme teille ohjauspaneelin yleiskuvan. Kaikki merkit eivät voi näkyä näytössä yhtä aikaa. Ominaisuudet vaihtelevat laitteen mallin mukaan.



Käyttö

| | |
|---|--------------------|
| 1 | Kosketuspainikkeet |
| 2 | Näyttö |
| 3 | Toimintokytkin |

Sisäänpainettava kiertovalitsin













Joissakin uuneissa valitsin voidaan painaa sisään. Valitsin voidaan lukita tai ottaa käyttöön painamalla sitä nollasennossa.

Kosketuspainikkeet

Älä paina kosketuspainikkeita voimalla. Paina vain vastaavaa merkkiä.

Toimintokytkin

Toimintokytkimellä valitaan uunitoiminto.






| Asento | Toiminto |
|---|--|
|  Nolla-asento | Uuni on kytketty pois päältä. |
|  Pikakuuennus | Uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti. |
|  Kiertoilma 3D* | Kakkuja ja leivoksia varten. Uunia voidaan käyttää kolmella tasolla samanaikaisesti. Uunin takaseinässä oleva turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin. |
|  Kiertoilma säästö* | Kakkujen, piiraiden, pakasteruokien, paistien ja kalan valmistaminen yhdellä tasolla ilman esikuuennusta. Turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin energiankulutuksen minimoimiseksi. |
|  Ylä- ja alalämpö* | Kakkuja, gratiineja ja vähärasvaisen lihan paistamista (esim. vasikanliha tai riista) varten yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista. |
|  Pizzatoiminto | Pakasteruokien nopea valmistus ilman esikuuennusta, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai voitaikinapiiraat. Lämpö tulee alavastuksesta ja takaseinässä olevasta turbiinista. |
|  Grilli ja kiertoilma | Lihapalojen, linnun ja kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytketyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Turbiini kierrättää grillistä tulevaa kuumaa ilmaa ruoan ympärillä. |
|  Grilli, suuri pinta | Pihvien, makkaroiden, paahtoleipien ja kalan paistaminen grillissä. Koko grillivastuksen alapuolella oleva pinta kuumenee. |
|  Grilli, pieni pinta | Pienien pihvi-, makkara-, paahtoleipä- ja kalamäärien paistaminen grillissä. Grillivastuksen keskiosa kuumenee. |
|  Alalämpö | Kuorutus, leipominen ja gratinointi. Lämpö tulee alavastuksesta. |
|  Automaattinen puhdistus | Uunin sisätilan automaattinen puhdistustoiminto. Uuni kuumenee, kunnes liat on poistettu. |
|  Valo | Uunin sisällä olevan valon syyttäminen. |

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Kun uunitoiminto valitaan, näyttöön syttyy **--**.

Kosketuspainikkeet ja näyttö

Kosketuspainikkeilla säädetään eri toimintoja. Näytössä näkyvät asetusten arvot.

| Kosketuspainike | Kosketuspainikkeen toiminto |
|---|--|
| °C Lämpötila | Valitse lämpötila ja grillitaso tai puhdistustaso. |
|  Aikatoiminnot | Valitse ajastin  , keittoaika  , päättymisaika  ja kellonaika  . |
| - Miinus | Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen. |
| + Plus | Ohjelmoitujen arvojen lisääminen. |

Näyttöön syttyä valittua aikatoimintoa vastaava merkki.




Kosketuspainikkeet ohjelmoitujen arvojen muuttamiseen


Kosketuspainikkeella **+** tai **-** voidaan muuttaa kaikkia suositeltuja vakioarvoja.

+ = Ohjelmoitujen arvojen lisääminen.



- = Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen.


Säätövarat

| | | |
|----------------|----------------|---|
| 30-270 | Lämpötilaraja | Uunin sisälämpötila °C. |
| 1-3 | Grillitasot | Pienen alueen  ja suuren alueen  grillitasot. 1 = taso 1, alhainen 2 = taso 2, keskisuuri 3 = taso 3, voimakas |
| | Puhdistustasot | Automaattisen puhdistustoiminnon  puhdistustasot. 1 = taso 1, alhainen 2 = taso 2, keskisuuri 3 = taso 3, voimakas |
| 1 s - 23:59 h. | | Keittoajan kesto. |
| 1 s - 23:59 h. | | Ajastimen aika. |

Kun uuni kuumenee, merkki  syttyy näyttöön. Se sammuu kuumenemistaukojen aikana. Merkki ei syty grilli- ja puhdistustasoissa.

Kuumenemisen merkki

Kun uuni kuumenee,  merkki syttyy näyttöön. Kun uunin lämpötila on sopiva ruoan asettamista ja lämpötilan ylläpitämistä varten,  merkki sammuu.


 merkki ei syty koskaan grilli- ja puhdistustasoissa.

Uunin sisäosa

Uunin sisällä on lamppu. Puhallin estää uunin ylikuumentumisen.

Lamppu

Uunin sisällä oleva valo palaa, kun uuni on toiminnassa. Lamppu sammuu, kun lämpötilaksi säädetään alle 60 °C, kuten myös automaattisen puhdistustoiminnon aikana. Tämä mahdollistaa optimaalisen tarkkuussäädön.

Valo syttyy myös silloin, kun uuni ei ole toiminnassa ja toimintokytkin asetetaan asentoon .

Puhallin

Puhallin kytketty päälle ja pois päältä vaatimusten mukaan. Kuuma ilma poistuu luukun yläosasta. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoa. Uuni voi muuten ylikuumentua.

Puhallin toimii määrätyn ajan uunin sammuttamisen jälkeen, jotta se jäähtyisi nopeammin.

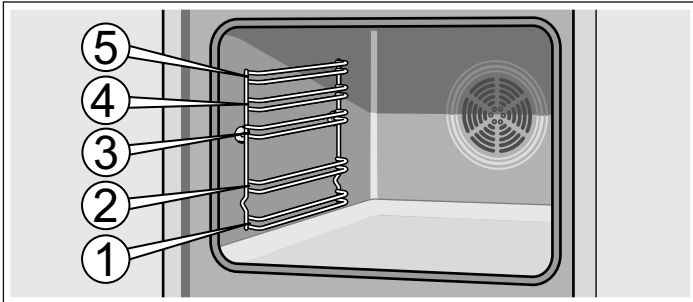
Varusteet

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.

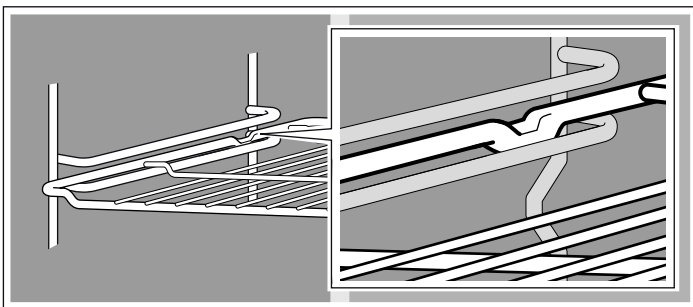
Lisävarusteiden käyttäminen

Lisävarusteet voidaan asettaa uuniin viiteen eri korkeuteen. Aseta lisävarusteet aina mahdollisimman taakse, jotta ne eivät ota kiinni luukun lasiin.



Voit vetää varusteista puolet ulos siten, etteivät ne irtoa. Tämä mahdollistaa ruokien helpon poistamisen uunista.

Kun lisävaruste asetetaan uuniin, varmista, että kaareva osa on lisävarusteen takaosassa. Ainoastaan tällöin lisävaruste kiinnittyy hyvin.



Laitteistoista riippuen joissain laitteissa on ulosvetokiskot jotka sulkeutuvat kevyesti, kun ne on vedetty kokonaan ulos. Näiden avulla lisävaruste voidaan asettaa helposti paikoilleen. Aseta ne uunin sisällä oleviin kiskoihin kevyesti painamalla.

Huomautus: Jos lisävarusteet kuumenevat, niiden muoto voi muuttua. Kun ne jäähtyvät, alkuperäinen muoto palautuu. Tämä ei vaikuta varusteiden normaaliin toimintaan.

Hankkimassasi uunissa voi olla joitakin seuraavista lisävarusteista.

Lisävarusteet voidaan hankkia teknisestä huoltopalvelusta, erikoisliikkeistä tai Internetistä. Ilmoita tällöin HEZ-numero.



Ritiä

Keittoastioita, vuokia, paisteja, grillausta ja pakasteruokia varten.

Aseta ritiä avonainen puoli uuniluukkua kohti ja kaareva puoli alaspäin.



Emaloitu tasainen uunipelti

Kakkuja leivonnaisia ja pikkuleipiä varten.

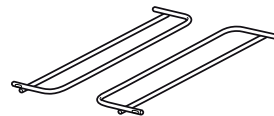
Aseta uunipelti uuniin kalteva reuna uuninluukkua kohti.



Syvä emaloitu uunipelti yleiskäyttöön

Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihaa ritiällä paistettaessa.

Aseta uunipelti uuniin kalteva reuna uuninluukkua kohti.



Lisävarustetuki

Automaattisen puhdistuksen aikana voidaan puhdistaa uunipellit, sekä syvä että tasainen pelti.

Aseta lisävaruste oikealle ja vasemmalle.

Erikoislisävarusteet

Erikoislisävarusteet voidaan hankkia teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä. Esitteissämme ja verkkosivuillemme on saatavilla laaja uunin lisävarustevalikoima. Erikoislisävarusteiden saatavuus ja verkkotilauksien suorittamismahdollisuus vaihtelevat maakohtaisesti. Katso lisätietoa hankkimasi laitteen asiakirjoista.


Kaikki erikoislisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Lisävarusteen hankinnan yhteydessä tulee aina mainita laitteen tarkka tunnus (E-tunnus).


| Erikoislisävarusteet | HEZ-numero | Käyttö |
|--|------------|--|
| Emaloitu tasainen uunipelti | HEZ361000 | Leivonnaisia, piirakoita ja pikkuleipiä varten. |
| Matala emaloitu uunipelti yleiskäyttöön | HEZ362000 | Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihaa paistaessa suoraan arinan päällä. |
| Arina | HEZ364000 | Keittoastioita, vuokia, paisteja, arinaosia ja pakasteruokia varten. |
| Pizzapelti | HEZ317000 | Ihanteellinen pizzerian, pakasteruokien tai suurien pyöreiden kakkujen valmistamiseen. Pizzapeltiä voidaan käyttää matalan yleiskäyttöön tarkoitetun pellin sijaan. Aseta pelti arinan päälle ja noudata taulukkojen sisältämiä tietoja. |
| Lasikattila | HEZ915001 | Lasikattila sopii muhennoksien ja gratiinien valmistamiseen uunissa. Sopii erityisesti automaattiseen ohjelmaan ja automaattiseen paisto-ohjelmaan. |
| Liukuvat kolminkertaiset ohjaimet mahdollistavat täydellisen poistamisen | HEZ368301 | Korkeuksien 1, 2 ja 3 poistokiskot mahdollistavat lisävarusteiden poistamisen kokonaan ilman, että ne kaatuvat. |

Ennen ensimmäistä käyttöä

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


Kellonajan ohjelmoiminen

Kytkenään jälkeen näyttöön syttyy merkki  ja **0:00**. Aseta kellonaika.

1. Paina kosketuspainiketta .


Näyttöön tulee näkyviin kellonaika **12:00**.


2. Säädä aika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

3. Vahvista aika painamalla kosketuspainiketta .

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uuden uunin hajut kuumentamalla uunia tyhjänä ja suljettuna. Tehokkain tapa on kuumentaa uunia tunnin ajan ylä- ja alalämmöllä  240 °C lämpötilassa. Tarkista, ettei uunin sisällä ole enää pakkausmateriaaleja.

1. Valitse ylä- ja alalämpö  toimintokytkimellä.

2. Paina kosketuspainiketta **+**, kunnes näyttöön tulee näkyviin 240 °C.

Kytke uuni pois päältä tunnin kuluttua. Aseta toimintokytkin tällöin nolla-asentoon.


Lisävarusteiden puhdistaminen

Ennen lisävarusteiden ensimmäistä käyttökertaa ne tulee puhdistaa hyvin kuumalla vedellä käyttäen hiukan saippuaa ja kangasta.

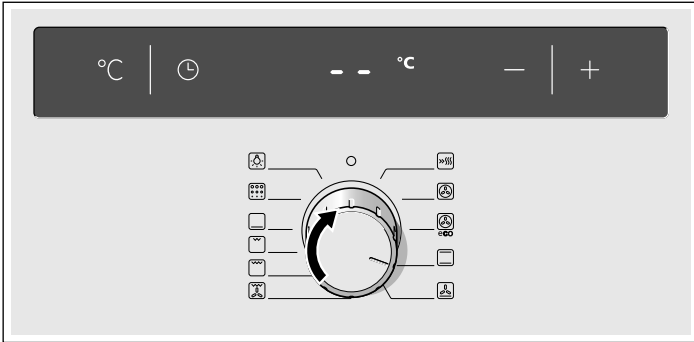
Uunin ohjelmointi

Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätieto luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

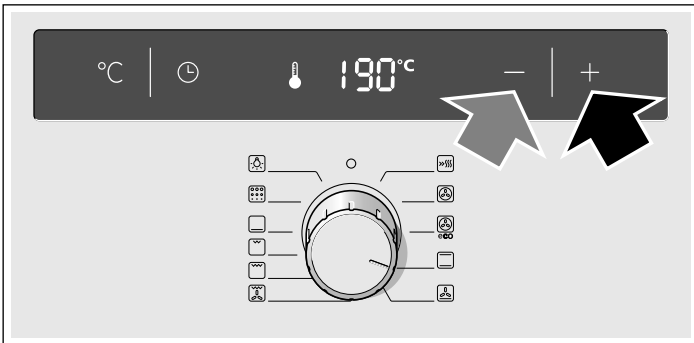
Uunitoiminto ja lämpötila

Kuvan esimerkki: ylä- ja alalämpö  190 °C.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.



2. Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.



Uuni alkaa kuumenemaan.

Uunin kytkeminen pois päältä

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon.

Asetuksien muuttaminen


Kuumennusaikaa ja -lämpötilaa tai grillitasoa voidaan muuttaa milloin tahansa.

Pikakuumennus


Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.

Pikakuumennusta voidaan käyttää yli 100 °C lämpötiloihin.


Tasaisen lopputuloksen saavuttamiseksi ruokaa ei saa asettaa uuniin ennen kuin pikakuumennus on päättynyt.

1. Valitse pikakuumennus  toimintokytkimellä.

2. Valitse haluamasi lämpötila kosketuspainikkeella **+** ja **-**.

Näyttöön sytty merkki . Uuni alkaa kuumenemaan.

Pikakuumennuksen päättäminen


Äänimerkki kuuluu, merkki  sammuu. Aseta ruoka uuniin ja valitse haluamasi toiminto ja lämpötila.

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu.



Huomautus: Pikakuumennustoimintoa käyttäessä keittoajan ohjelmointi ei ole mahdollista.


Aikatoimintojen ohjelmointi

Uunissa on eri aikatoimintoja. Kosketuspainikkeella  aktivoidaan valikko, joka vaihtelee toiminnosta riippuen. Ajan merkit palavat säätöjen aikana. Ohjelmoitua aikatoimintoa voidaan muuttaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**.


Ajastin

Ajastimen toiminta ei riipu uunin toiminnasta. Ajastimessa on erillinen äänimerkki. Täten ajastimen ajan päätyminen voidaan erottaa uunin automaattisesta pois päältä kytkeytymisestä (keittoaika).

1. Paina kosketuspainiketta .
Näyttöön syttyy merkki .
2. Ohjelmoi ajastimen aika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.
Kosketuspainikkeen oletusarvo **+** = 10 minuuttia
Kosketuspainikkeen oletusarvo **-** = 5 minuuttia

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Ajastimen aika käynnistyy. Näyttöön syttyy merkki  ja ajastimen aikalaskenta näkyy.

Ajastimen aika on kulunut umpeen

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Näyttöön syttyy **00:00**. Sammuta ajastin painamalla painiketta .

Ajastimen ajan muuttaminen






Muuta ajastimen aikaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Ajastimen ajan peruuttaminen

Kun uuni sammutetaan, ajastin toimii edelleen. Säädä ajastin asetukseen **00:00** kosketuspainikkeella **-**. Ajastin sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen



Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot.

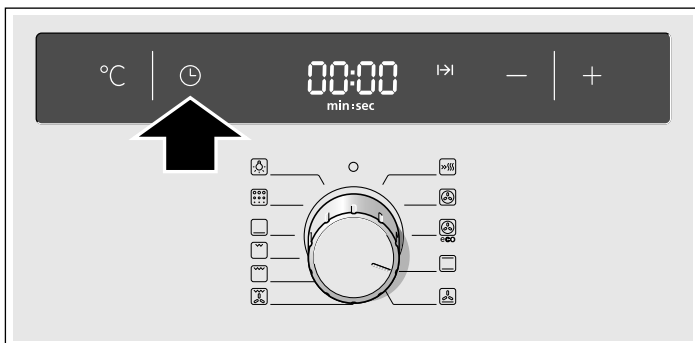
Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Keittoajan kesto

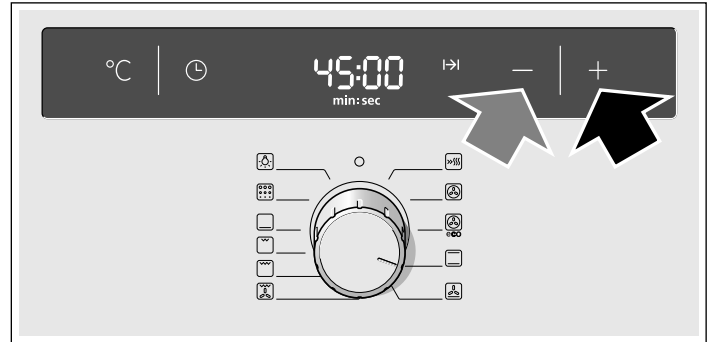
Uuni mahdollistaa keittoajan ohjelmoimisen jokaiselle ruokalajille. Kun keittoaika on kulunut umpeen, uuni sammuu automaattisesti. Tällöin sinun ei tarvitse keskeyttää muita töitä uunin sammuttamiseksi eikä keittoaikaa voida vahingossa ylittää.

Kuvan esimerkki: keittoaika on 45 minuuttia.


1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.
2. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta .
Näyttöön syttyy **00:00** ja keittoajan merkki .





3. Ohjelmoi keittoaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.
Kosketuspainikkeen oletusarvo **+** = 30 minuuttia
Kosketuspainikkeen oletusarvo **-** = 10 minuuttia




4. Paina kosketuspainiketta °C.
Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näyttöön tulee näkyviin ohjelmoitu lämpötila ja merkki  syttyy.


Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiääni. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy **00:00**. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Uusi keittoaika voidaan säätää kosketuspainikkeella **+** tai **-**, tai painamalla kosketuspainiketta  ja asettamalla toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Keittoajan muuttaminen






Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Muuta keittoaikaa kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Keittoajan peruuttaminen

Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta . Aseta keittoaika arvoon **00:00** kosketuspainikkeella **-**. Aika on peruutettu.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot.


Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Päättymisaika

Uuni mahdollistaa ruokalajin valmistumisajan ohjelmoimisen. Uuni kytkeytyy automaattisesti päälle ja sammuu asetettuna ajankohtana. Voit esimerkiksi asettaa ruoan uuniin aamulla ja ohjelmoida uunin niin, että ruoka on valmis kahdeltatoista.

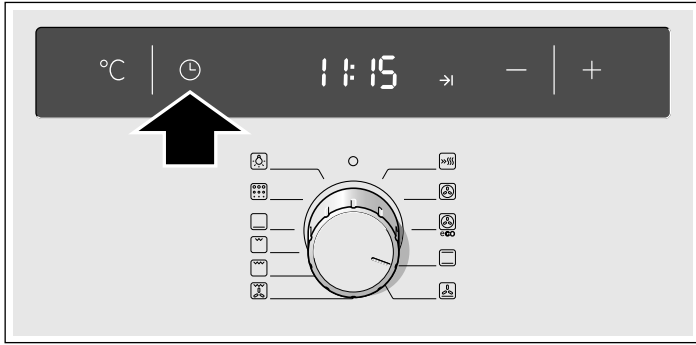
Varmista, etteivät ruoka-aineet pilaannu ollessaan liian kauan uunissa.

Kuvan esimerkki: kello on 10:30, keittoaika on 45 minuuttia ja uunin on kytketty pois päältä kello 12:30.

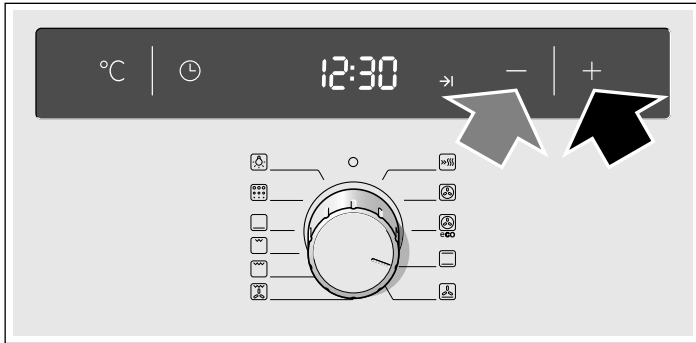
1. Säädä toimintokytkin.
2. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta .
3. Ohjelmoi keittoaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

4. Paina kosketuspainiketta ⏸.

Näyttöön tulee näkyviin ruoan valmistumisaika ja päättymismerkki →|.



5. Säädä päättymisaikaa kosketuspainikkeella + tai -.



6. Paina kosketuspainiketta °C.

Säädä haluamasi lämpötila tai grillitaso kosketuspainikkeella + tai -.

Näyttöön tulee näkyviin ohjelmoitu lämpötila ja merkki →|, uuni jää odotustilaan. Kun uuni käynnistyy, näkyviin tulee ohjelmoitu lämpötila ja merkki |→|. Merkki →| sammuu.

Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy 00:00. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta ⏸. Uusi keittoaika voidaan säätää kosketuspainikkeella + tai -, tai painamalla kosketuspainiketta ⏸ ja asettamalla toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen

Paina kolme kertaa kosketuspainiketta ⏸. Muuta päättymisaikaa kosketuspainikkeella + tai -. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Älä muuta päättymisaikaa, jos keittoaika on käynnistynyt. Lopputulos voi muutoin vaihdella.

Päättymisaajan peruuttaminen

Paina kosketuspainiketta ⏸ kolme kertaa ja aseta päättymisaika kellonaajan kohdalle kosketuspainikkeella -. Uuni käynnistyy.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot.

Tarkista ajastin ⏸, keittoaika |→|, päättymisaika →| tai kellonaika ⏸ painamalla toistuvasti kosketuspainiketta ⏸, kunnes haluamasi merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Kellonaika

Kytkenän tai sähkökatkoksen jälkeen näyttöön tulee näkyviin merkki ⏸ ja 0:00. Aseta kellonaika.

1. Paina kosketuspainiketta ⏸.

Näkyviin tulee kellonaika 12:00.

2. Säädä aika kosketuspainikkeella + tai -.

3. Vahvasta aika painamalla kosketuspainiketta ⏸.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonaajan muuttaminen

Säätäminen edellyttää, ettei mitään muuta aikatoimintoa ole ohjelmoitu ja että uuni on kytketty pois päältä.

1. Paina kaksi kertaa kosketuspainiketta ⏸.

Näyttöön syttyy merkki ⏸.

2. Muuta aikaa kosketuspainikkeella + tai -.

3. Vahvasta aika painamalla kosketuspainiketta ⏸.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonaajan piilottaminen

Kellonaika voidaan piilottaa. Katso luku *Perusasetuksien muuttaminen*.

Perusasetuksien muuttaminen

Tässä uunissa on erilaisia perusasetuksia. Voit mukauttaa ne omien vaatimuksiesi mukaisesti.

| Perusasetus | Valinta 0 | Valinta 1 | Valinta 2 | Valinta 3 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|
| ⏸ 1 Keittoajan tai ajastimen päättymisestä ilmoittavan äänimerkin pituus | - | n. 10 s | n. 2 min* | n. 5 min |
| ⏸ 2 Kellonaika | ei | kyllä* | - | - |
| ⏸ 3 Säädön toteutuksen viive | - | n. 2 s | n. 4 s* | n. 10 s |
| ⏸ 5 Liukuvien kiskojen uudelleen asennus | ei | kyllä | - | - |
| ⏸ 6 Oletusasetuksien palautus kaikkiin arvoihin | ei* | kyllä | - | - |

* Oletusasetus

Uunin on oltava pois päältä.

1. Paina kosketuspainiketta ⏸ noin 4 sekunnin ajan.

Näyttöön syttyy perusasetus äänimerkin ajaksi, esim. ⏸ 1 valinta 2.

2. Muuta perusasetusta kosketuspainikkeella + tai -.

3. Vahvasta painamalla kosketuspainiketta ⏸.

Näyttöön tulee näkyviin seuraava perusasetus. Kosketuspainikkeella ⏸ voidaan palauttaa kaikki arvot ja kosketuspainikkeella + tai - muuttaa niitä.

4. Paina lopuksi kosketuspainiketta ⏸ noin 4 sekunnin ajan. Kaikki perusasetukset otetaan käyttöön.

Perusasetuksia voidaan muuttaa uudelleen milloin tahansa.

Automaattinen virrankatkaisu

Jos laitteen asetuksia ei ole muutettu moneen tuntiin, automaattinen virrankatkaisu aktivoituu. Uuni ei enää kuumene. Tämä riippuu lämpötilasta tai valitusta grillitasosta.

Automaattinen virrankatkaisu aktivoituu

Laitteesta kuuluu merkkiäni. Näyttöön syttyy **FB**. Uuni ei enää kuumene.

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu.

Automaattisen virrankatkaisun poistaminen

Jotta automaattinen virrankatkaisu ei aktivoituisi, käyttäjän on valittava keittoaika. Uuni kuumenee, kunnes keittoaika on päättynyt.

Automaattinen puhdistus

Automaattisen puhdistuksen aikana uuni kuumenee noin 500 °C. Kaikki likajäämät palavat tällöin tuhaksi, joka on helppo pyyhkiä uunista pois.

Käytettävissä on kolme puhdistustasoa.

| Taso | Puhdistustulos | Kesto |
|------|----------------|---------------------|
| 1 | alhainen | n. 1 h 15 minuuttia |
| 2 | keskitaso | n. 1 h 30 minuuttia |
| 3 | voimakas | n. 2 h |

Mitä vaikeampi ja vanhempi lika, sitä suurempi puhdistustason on oltava. Uunin sisätila on riittävä puhdistaa kahden tai kolmen kuukauden välein. Tarkka puhdistus vaatii vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia tunnissa.

Tärkeitä ohjeita

Uuninluukku lukittuu turvallisuutesi varmistamiseksi automaattisesti. Uuninluukun saa avattua vasta, kun uunitila on hiukan jäähtynyt ja lukituksesta kertova lukkosymboli sammuu.

Uunilamppu ei pala itsepuhdistuksen aikana.

⚠ Palovamman vaara!

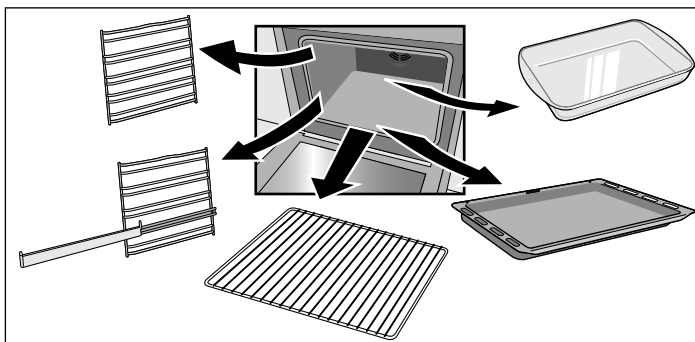
- Uunitila kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä avaa laitteen luukkuja tai käsittele lukitushakaa käsin. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

⚠ Palovaara!

Laitteen ulkopinta kuumenee itsepuhdistuksen aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana.

Ennen automaattista puhdistustoimintoa

Uunin sisätilan on oltava tyhjä. Poista lisävarusteet, astiat ja ritilät tai kiskot vasemmalta ja oikealta puolelta. Katso luku *Varotoimenpiteet ja puhdistus* ritilöiden tai kiskojen poistamiseksi vasemmalta ja oikealta puolelta.



Puhdista uunin luukku ja uunin sivuseinät liitoksien kohdalta.

⚠ Tulipalovaara!

Ruokajäämät, rasva ja paistoneste voivat syttyä. Pyyhi kostealla pyyhkeellä uunin sisätila ja lisävarusteet, jotka puhdistetaan uunin sisällä.

Lisävarusteiden puhdistus

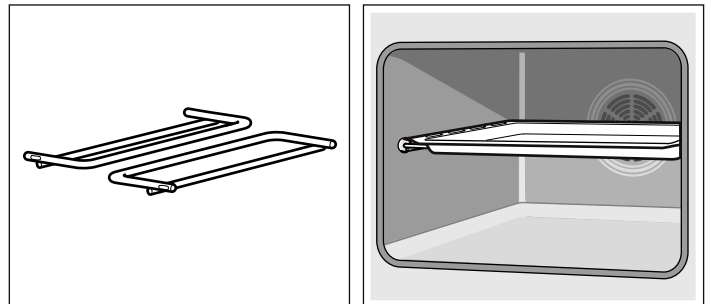
Ritilöitä tai oikean- ja vasemmanpuoleisia kiskoja ei voida puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla. Poista ne uunin sisältä.

Uunin sisäosan optimaalista puhdistusta varten automaattista puhdistustoimintoa ei suositella käytettäväksi peltien kanssa. Matala yleiskäyttöön tarkoitettu emaloitu uunipelti ja tasainen emaloitu uunipelti voidaan kuitenkin puhdistaa automaattisella toiminnolla lisävarustetukea käyttämällä. Puhdista aina vain yksi lisävaruste kerrallaan.

Ariinaa ei saa puhdistaa automaattisella puhdistustoiminnolla.

Jos uunissasi ei ole kyseistä tukea, voit hankkia sen teknisestä huoltopalvelusta tai internetistä tuotenumera 466546.

Lisävarustetuki asetetaan vasemmalle ja oikealle puolelle.



Puhdista ruokajäämät, öljy ja paistoneste lisävarusteista vedellä.

Aseta matala yleiskäyttöön tarkoitettu uunipelti tai tasainen uunipelti tuen päälle.

⚠ Vakava terveysvaara!

Älä aseta uuniin puhdistuksen aikana peltejä tai vuokia, joissa on tarttumaton pinta. Voimakas kuumuus poistaa muutoin tarttumattoman pinnan ja siitä aiheutuu myrkyllisiä kaasuja.

Säätäminen


Kun olet valinnut puhdistustason, säädä uuni.

- Valitse automaattinen puhdistus toimintokytkimellä.
- Säädä haluamasi puhdistustaso kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Näyttöön tulee näkyviin puhdistustaso ja merkki . Automaattinen puhdistustoiminto käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin luukku lukittuu hieman käynnistyksen jälkeen. Näyttöön syttyy merkki . Kun merkki on sammunut, uunin luukku voidaan avata.


Automaattinen puhdistus on päättynyt

Näyttöön syttyy 00:00. Uuni ei enää kuumene. Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.

Puhdistustason muuttaminen


Puhdistustasoa ei voida muuttaa puhdistuksen käynnistymisen jälkeen.

Automaattisen puhdistuksen keskeyttäminen

Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni sammuu. Uuniluukku voidaan avata, kun näytön merkki  sammuu.


Päättymisajan säätäminen

Uuni mahdollistaa automaattisen puhdistustoiminnon päättymisajan ohjelmoimisen. Automaattinen puhdistustoiminto voidaan tällöin suorittaa esimerkiksi yön aikana, jotta uunin on valmis käytettäväksi päivällä.

Ohjelmoi kohtien 1 ja 2 mukaan. Ennen automaattisen puhdistuksen käynnistymistä tulee kosketuspainiketta  painaa kolme kertaa ja säätää päättymisaika kosketuspainikkeella **+** tai **-**.

Uuni siirtyy odotustilaan. Näyttöön tulee näkyviin puhdistustaso ja merkki \rightarrow . Kun automaattinen puhdistus käynnistyy, näkyviin tulee puhdistustaso ja merkki $I \rightarrow I$. Merkki $\rightarrow I$ sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen

Tarkista automaattisen puhdistuksen kesto, puhdistustaso tai päättymisaika painamalla toistuvasti kosketuspainiketta , kunnes haluttu merkki syttyy. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Automaattisen puhdistuksen jälkeen

Kun uunin sisätila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka kostealla pyyhkeellä.

Hoito ja puhdistus

Uunin kirkas ulkonäkö ja hyvä suorituskyky säilyvät pitkään, jos uuni puhdistetaan ja sitä hoidetaan ohjeiden mukaisesti. Seuraavaksi kuvaamme uunin hoito- ja puhdistustoimenpiteet.

Huomautuksia

- Uunin etuosan värisävyt voivat muuttua eri materiaalien, kuten lasin, muovin tai metallin, vuoksi.
- Luukun lasin tummat kohdat, jotka vaikuttavat lialta, ovat uunin valon heijastuksia.
- Emalipinta palaa, kun uuni saavuttaa erittäin korkean lämpötilan. Se voi aiheuttaa lieviä värimuutoksia. Kyseinen ilmiö on normaalia, se ei vaikuta uunin toimintaan. Hienorakenteisten uunipeltien reunoja ei voida emaloida kokonaan. Ne voivat siksi tuntua karkeilta, se ei kuitenkaan vaikuta syöpymisen estävään suojaan.

Puhdistustuotteet

Noudata taulukon ohjeita, jotta uunin pinnat eivät vaurioituisi sopimattoman puhdistustuotteen käytön vuoksi. Älä käytä

- hankaavia tai happopitoisia puhdistustuotteita,
- voimakkaita alkoholia sisältäviä tuotteita,
- kovia kankaita tai sieniä,
- korkeapaineisia tai höyryllä toimivia puhdistuslaitteita.

Pese uudet kankaat hyvin ennen niiden käyttöönottoa.

| Alue | Puhdistustuotteet |
|-------------------|--|
| Uunin etuosa | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasinpuhdistustuotteita tai lasin puhdistukseen tarkoitettuja kaapimia. |
| Ruostumaton teräs | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla ja kuivaa pehmeällä pyyhkeellä. Puhdista välittömästi kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja munanvalkuaistahrat, muutoin tahrojen alapuolelle voi muodostua korroosiota. Teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavilla ruostumattoman teräksen hoitamiseen tarkoitettuja erikoistuotteita, jotka sopivat kuumille pinoille. Levitä puhdistustuote hienolla pehmeällä pyyhkeellä. |
| Lasi | Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. |

| Alue | Puhdistustuotteet |
|------------------------|--|
| Tarkistusluukku | Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä alkoholia, viinietikkaa tai muita hankaavia tai happopitoisia puhdistustuotteita. |
| Luukun lasit | Lasinpuhdistustuotteet: puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta. |
| Luukun suojus | Ruostumattoman teräksen puhdistukseen tarkoitettuja puhdistustuotteita (voidaan hankkia teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä). Noudata valmistajan ohjeita. |
| Uunin sisäosa | Kuuma vesi, hiukan saippuaa tai vettä ja viinietikkaa: puhdista kankaalla. Jos pinnat ovat erityisen likaisia, käytä ruostumatonta teräskangasta tai erityisiä uunin puhdistukseen tarkoitettuja puhdistustuotteita. Käytä niitä ainoastaan uunin ollessa kylmä. Käytä mieluiten automaattista puhdistustoimintoa. Katso luku <i>Automaattinen puhdistus</i> . |
| Uunin valon suoja-lasi | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla. |
| Ritilät ja kiskot | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: aseta liikoamaan ja puhdista kankaalla tai harjalla. |
| Liukuvat kiskot | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: puhdista kankaalla tai harjalla. Älä aseta liikoamaan tai pese astianpesukoneessa. |
| Lisävarusteet | Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: aseta liikoamaan ja puhdista kankaalla tai harjalla. |

Valotoiminto

Uunin puhdistamisen helpottamiseksi uunin valo voidaan syyttää.

Uunin valon syyttäminen

Käännä toimintokytkin asentoon .

Valo syttyy.

Uunin valon kytkeminen pois päältä

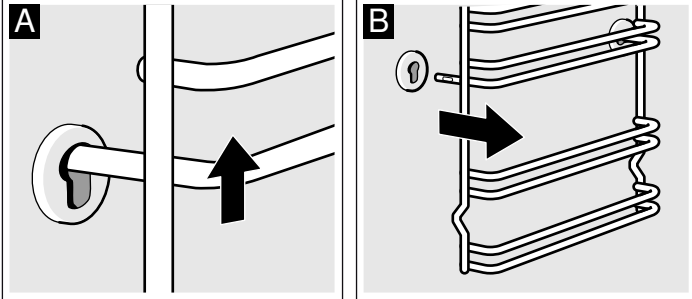
Käännä toimintokytkin asentoon .

Vasemmalla ja oikealla olevien rutilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen

Vasemmalla ja oikealla olevat rutilät tai kiskot voidaan poistaa puhdistusta varten. Uunin on oltava kylmä.

Ritilöiden tai kiskojen poistaminen

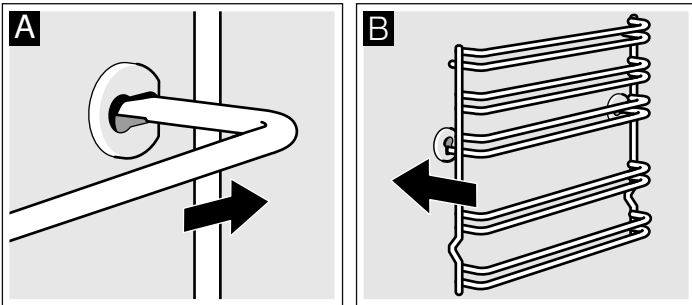
1. Nosta rutilää tai kiskoa etuosasta ja nosta se paikoiltaan (kuva A).
2. Vedä sen jälkeen rutilä tai kisko kokonaan eteen ja poista se (kuva B).



Puhdista rutilät tai kiskot astianpesukoneessa tai sienellä. Käytä pientä harjaa vaikeiden tahrojen poistamiseksi.

Ritilöiden tai kiskojen kiinnittäminen

1. Aseta ensin rutilä tai kisko takana olevaan uraan painamalla sitä hiukan taaksepäin (kuva A).
2. Aseta se sitten etuosan uraan (kuva B).

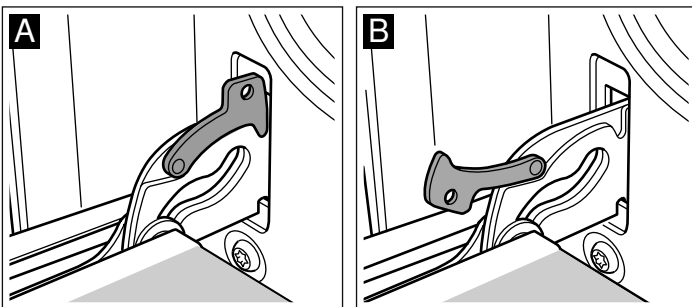


Ritilät ja kiskot voidaan säätää vasemmalta ja oikealta puolelta. Kaareva osa tulee olla aina ylöspäin.

Uuniluukun irrottaminen ja asentaminen

Uuniluukku voidaan irrottaa sen purkamisen ja lasien puhdistamisen helpottamiseksi.

Uuniluukun saranoiden lukitusvipu on suljettu (kuva A), luukku ei voida irrottaa. Jos lukitusvipu avataan luukun poistamiseksi (kuva B), saranat lukittuvat. Tämä estää niiden äkkinäisen sulkeutumisen.

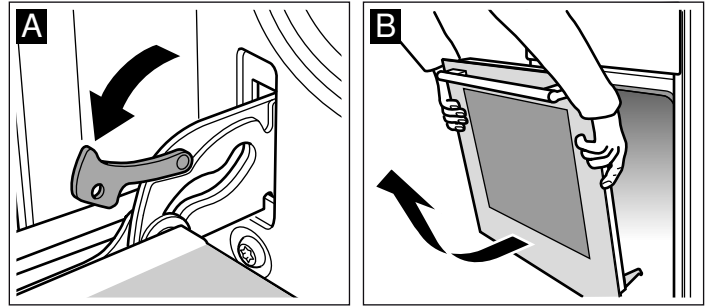


⚠ Henkilövahinkovaara!

Jos saranointia ei ole lukittu vipulla, ne voivat sulkeutua äkkinäisesti. Varmista, että lukitusviput ovat aina suljettuina, lukuun ottamatta luukun irrottamista, jolloin vipujen on oltava auki.

Luukun irrottaminen

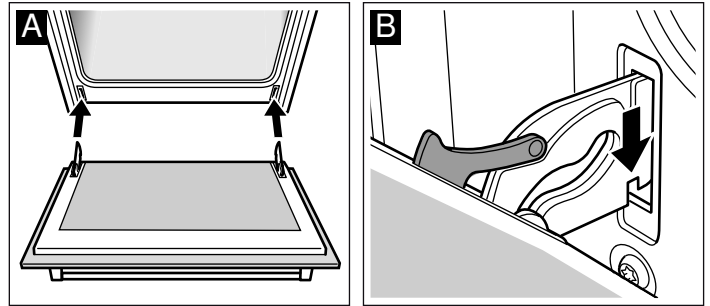
1. Avaa uuniluukku kokonaan.
2. Vedä molemmat oikealla ja vasemmalla puolella sijaitsevat lukitusviput ulos (kuva A).
3. Sulje uuniluukku rajaan saakka (kuva B). Tartu luukkuun molemmilla käsillä oikealta ja vasemmalta puolelta. Sulje luukku hiukan enemmän ja irrota se.



Luukun kiinnittäminen

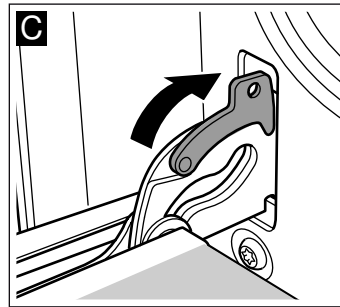
Kiinnitä luukku noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Kun kiinnität luukun, varmista, että molemmat saranat asettuvat tarkalleen vastaaviin koloihin (kuva A).
2. Saranoiden alareunan on kiinnityttävä molemmille puolille (kuva B).



Jos saranointia ei asenneta oikein, luukku voi kohdistua virheellisesti paikoilleen.

3. Sulje kiinnitysviput uudelleen (kuva C). Sulje uunin luukku.



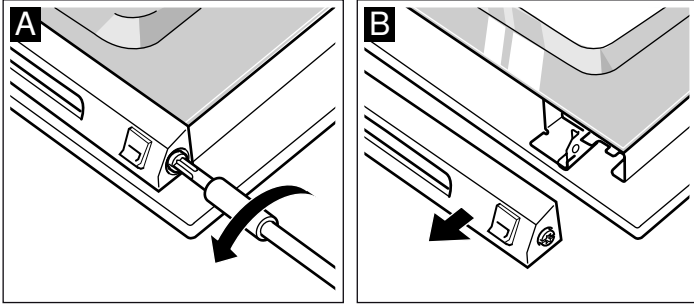
⚠ Henkilövahinkovaara!

Älä koske saranointiin, sillä luukku voi vahingossa pudota tai sarana sulkeutua äkkinäisesti. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Luukun suojuksen purkaminen

Uunin luukun suojuksen väri voi muuttua ajan myötä. Paremman puhdistuksen suorittamiseksi suojus on suositeltavaa irrottaa.

1. Avaa uunin luukku kokonaan.
2. Irrota uunin luukun suojuksen ruuvit. Irrota sitä varten vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit (kuva A).
3. Irrota suojus (kuva B).



Varmista, ettei uunin luukku sulkeudu, kun suojus on irrotettu. Muutoin sen sisälasi voi vaurioitua.

Puhdista suojus erityisellä ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

4. Aseta se takaisin paikoilleen ja kiinnitä se.
5. Sulje uunin luukku.

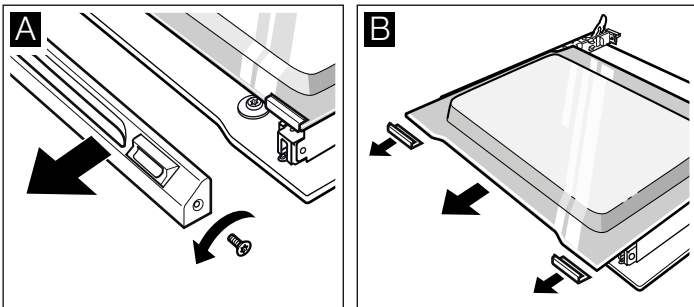
Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Kiinnitä sisälaseja irrottaessasi huomio järjestykseen, jossa otat lasit pois paikoltaan. Ota lasissa oleva numero huomioon, jotta asennat lasit oikeassa järjestyksessä takaisin paikoilleen.

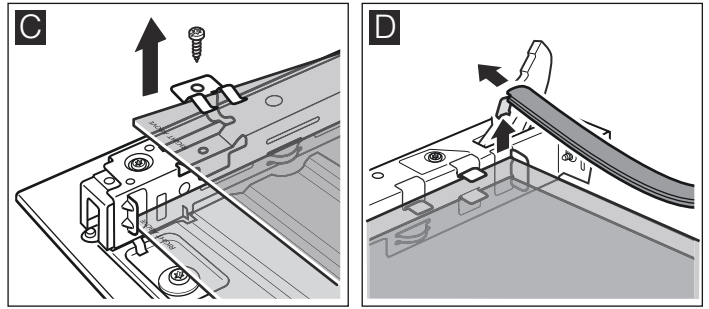
Irrotus

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

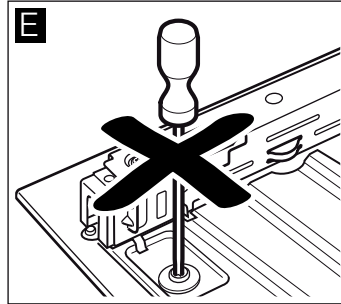


4. Ruuvaa hakaset oikealla ja vasemmalla auki. Nosta lasia ja ota hakaset pois lasilta (kuva C).

5. Poista lasin alaosassa oleva tiiviste (kuva D). Vedä tiiviste ylöspäin pois paikaltaan. Vedä lasi pois paikaltaan.



6. Vedä alalasi viistosti ylöspäin pois paikaltaan.
7. ÄLÄ ruuvaa vasemmalla ja oikealla metalliosassa olevia ruuveja irti (kuva E).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

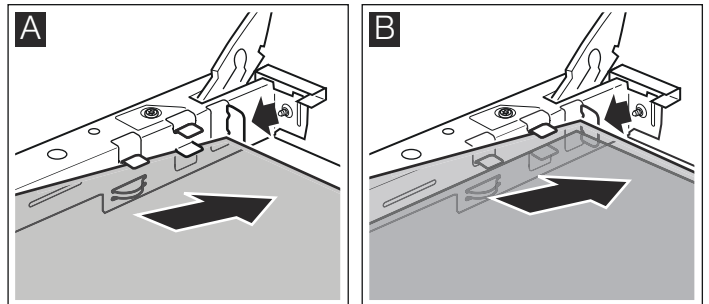
⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Asennus

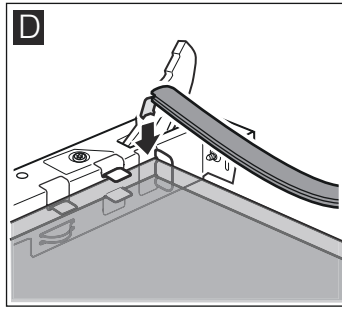
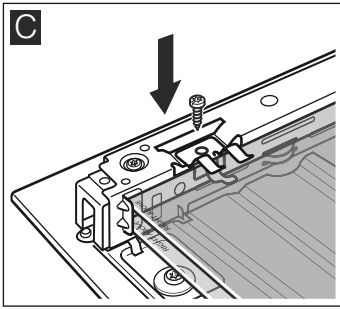
Varmista asentaessasi, että molemmissa laseissa lukee vasemmalla alhaalla ylösalaisin "right above".

1. Työnnä alalasi viistosti taaksepäin paikalleen (kuva A).
2. Työnnä keskimmäinen lasi paikalleen (kuva B).



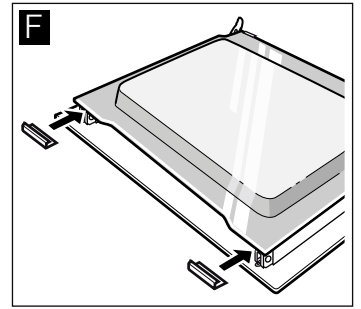
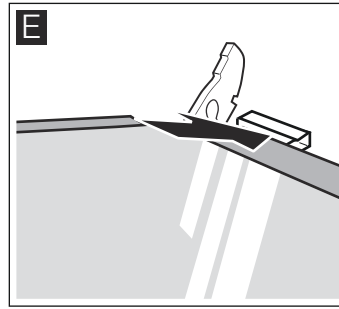
3. Aseta hakaset oikealla ja vasemmalla lasille, kohdista suoraan paikalleen siten, että jouset ovat ruuvireiän päällä ja ruuvaa kiinni (kuva C).

4. Aseta lasin alaosassa oleva tiiviste takaisin paikalleen (kuva D).



5. Työnnä ylin lasi viistosti taaksepäin paikalleen molempiin pidikkeisiin. Varmista, että et tällöin työnnä tiivistettä taaksepäin (kuva E).

6. Aseta molemmat pienet tiivisteet vasemmalla ja oikealla takaisin lasin päälle (kuva F).



7. Laita suojus paikalleen ja ruuvaa se kiinni.

8. Laita uuninluukku paikalleen.

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä

Usein toimintahäiriö johtuu pienestä poikkeavuudesta, joka voidaan korjata helposti. Ennen teknisen huoltopalvelun puoleen kääntymistä kannattaa ongelma yrittää ratkaista seuraavan taulukon avulla.

Vianmääritystaulukko

| Toimintahäiriö | Mahdollinen syy | Ratkaisu/neuvot |
|--|---|---|
| Uuni ei toimi. | Sulake on viallinen. Sähkökatkos. | Tarkista sulakkeen kunto sulaketaulusta. Tarkista toimiiko keittiön valo tai muut kodinkoneet. |
| Näyttöön sytty ☹ ja nollat. | Sähkökatkos. | Säädä kellonaika uudelleen. |
| Uuni ei kuumene. | Kontakteissa on pölyä. | Käännä kytkintä useita kertoja molempiin suuntiin. |
| Uunin luukku ei avaudu. Näyttöön sytty merkki 🔒. | Uunin luukku on lukittunut automaattisen puhdistuksen vuoksi. | Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja merkki 🔒 sammunut. |
| Näyttöön sytty F8 . | Automaattinen virrankatkaisu on aktivoitunut. | Käännä toimintokytkin nolla-asentoon. |

Virheviestit

Kun näyttöön tulee näkyviin virheviesti, jossa on **E**, paina kosketuspainiketta ☹. Viesti häviää näytöstä. Säädetty aikatoiminto häviää. Jos virheviesti ei häviä, ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Käyttäjä voi itse ratkaista seuraavat virheviestit.

| Virheviesti | Mahdollinen syy | Ratkaisu/neuvot |
|-------------|---|---|
| E011 | Yhtä kosketuspainiketta on painettu liian pitkään tai se on juuttunut alas. | Paina kaikkia kosketuspainiketta yksi kerrallaan. Tarkista, onko jokin kosketuspainike juuttunut kiinni, peitetty tai likainen. |
| E106 | Luukun lukitus on aktivoitunut luukun ollessa auki. | Paina kosketuspainiketta ☹. Voit nyt jatkaa ohjelmointia. |
| E115 | Uunin sisälämpötila on liian korkea. | Uunin luukku on lukittu ja kuumennus on keskeytynyt. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt. Paina kosketuspainiketta ☹ ja säädä kellonaika. |

⚠ Sähkökuvaara!

Valtuuttamattomat korjaukset ovat vaarallisia. Ainoastaan asianmukaisen koulutuksen saanut teknisen huoltopalvelun henkilöstö saa korjata laitteen.

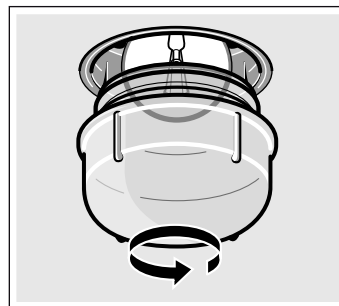
Uunin valon vaihtaminen

Jos uunin valon kunto on heikentynyt, se tulee vaihtaa. Lamppuja 220-240V, joden kanta on E14, teho 25W ja lämmönkestävyys on (T300 °C) on saatavilla teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä. Käytä vain kyseisiä lamppuja.

⚠ Sähkökuvaara!

Kytke laite irti sähköverkosta. Varmista, että se on kytketty pois päältä.

1. Aseta keittiöpyyhe kylmän uunin keskelle vaurioiden välttämiseksi.
2. Poista suojalasi kääntämällä sitä vasempaan.



3. Vaihda lamppu vastaavan tyyppiseen lamppuun.
4. Kiinnitä suojalasi takaisin paikoilleen.
5. Poista keittiöpyyhe ja kytke laite takaisin sähköverkkoon.

Suojalasi

Huonokuntoiset suojalasit tulee vaihtaa. Suojalasit ovat saatavilla teknisestä huoltopalvelusta. Ilmoita tällöin tuotenumero ja laitteen 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 osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet

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

Ympäristöystävällinen jätteiden hävitys

Hävitä pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.




Tämä laite täyttää sähkö- ja elektroniikkaromuja koskevan direktiivin 2002/96/EY vaatimukset. Kyseinen direktiivi määrittää kierrätysmerkin ja käytettyjen laitteiden uudelleen käytön kaikissa EU-maissa.

Energiansäästö

- Esikuumenna uuni vain silloin, kun resepti tai taulukko vaatii sen.
- Käytä tummia, lakattuja tai emaloituja mustia uunivuokia. Ne imevät paremmin lämpöä.
- Pidä uunin luukku suljettuna kypsennyksen, leipomisen tai paistamisen aikana.
- Jos leivot useita leivonnaisia, kypsennä ne mieluiten yksi toisensa jälkeen. Uuni on edelleen kuuma. Tällöin toisen leivonnaisen kypsennysaika on lyhyempi. Voit asettaa uuniin myös kaksi suorakulmaista vuokaa vierekkäin yhdellä kertaa.

- Pitkissä kypsennysajoissa uuni voidaan sammuttaa 10 minuuttia ennen keittoajan päättymistä jälkilämmön hyödyntämiseksi.

Kiertoilma säästö -toiminto

Kiertoilma säästö -toiminto  mahdollistaa huomattavan energiansäästön valmistamalla ruokia yhdellä uunintasolla. Uuni- ja paistojaksot eivät vaadi esikuumennusta.

Huomautuksia

- Jotta energiansäästötoiminto olisi mahdollisimman tehokas, ruoka tulee asettaa uuniin, kun uuni on kylmä ja tyhjä.
- Paistojakson aikana uunin luukku saa avata vain tarvittaessa, esimerkiksi ruokien kääntämisen vuoksi. Luvussa "Taulukot ja vinkit" on lukuisia neuvoja ja vinkkejä uuni- ja paistotoimintoihin.

Taulukko

Seuraava taulukko esittää sopivimmat ruokalajit energiansäästötoiminnolle. Taulukko sisältää ruokalajien lämpötila-asetukset, lisävarusteet ja sopivimmat uunintaset.

Lämpötila ja keittoaika voivat vaihdella ruoan määrän, tilan ja laadun mukaan. Täten taulukossa olevat arvot on esitetty likimääräisinä arvoväleinä. Aloita valitsemalla alhaisin arvo. Kun valitset alhaisemman lämpötilan, gratinointitulos on tasaisempi. Jos tulos ei ole odotettu, säädä seuraavalla kerralla korkeampi lämpötilataso.

Uunitoiminto =  Kiertoilma säästö

| | Lisävaruste | Korkeus | Lämpötila °C | Valmistusaika, minutteina |
|---|-------------------------------------|---------|--------------|---------------------------|
| Piirakat ja leivonnaiset | | | | |
| Murotaikinapiirakka, helppo | arina + suorakulmainen vuoka | 2 | 170-180 | 55-65 |
| Pikkuleivät voitaikinasta | arina + suorakulmainen vuoka | 2 | 150-160 | 75-85 |
| Kakkupohja | tasainen uunipelti | 3 | 180-200 | 30-45 |
| Hedelmäpiiras, (esim. kirsikkapiiras) | irtopohjainen metallivuoka, Ø 26 cm | 2 | 160-180 | 50-60 |
| Tasainen hiivataikinapiiras | tasainen uunipelti | 3 | 160-170 | 30-40 |
| Pikkuleivät | arina + suorakulmainen vuoka | 2 | 160-170 | 100-110 |
| Rosco de Saboya -piiras | arina + vuoka | 2 | 150-160 | 85-95 |
| Sokerikakku | arina + emaloitu umpinainen vuoka | 2 | 165-175 | 35-45 |
| Perinteinen espanjalainen kakki, 3 kananpunaa | arina + emaloitu umpinainen vuoka | 1 | 160-170 | 45-55 |

| | Lisävaruste | Korkeus | Lämpötila °C | Valmistusaika, minutteina |
|---|--------------------------------|----------------|---------------------|----------------------------------|
| Omenatorttu | matala uunipelti yleiskäyttöön | 3 | 170-180 | 65-75 |
| Leivonnaiset ja pikkuleivät | tasainen uunipelti | 3 | 130-140 | 20-30 |
| Pähkinätaskut | tasainen uunipelti | 3 | 185-195 | 35-45 |
| Voipullat (12 kappaletta) | tasainen uunipelti | 3 | 170-180 | 20-25 |
| Kääretorttu | tasainen uunipelti | 3 | 160-170 | 15-20 |
| Muffinsit | tasainen uunipelti | 3 | 150-160 | 30-40 |
| Omenapiiras, pyöreä | metallivuoka, Ø 31 cm | 3 | 230-250 | 30-40 |
| Juustopiiras | metallivuoka, Ø 31 cm | 3 | 200-220 | 55-65 |
| Ranskalainen hedelmätorrttu | suorakulmainen vuoka | 2 | 180-200 | 50-60 |
| Voitaikinaleivokset aprikoositäytteellä | tasainen uunipelti | 3 | 190-200 | 30-40 |
| Suklaakeksit | tasainen uunipelti | 3 | 140-150 | 35-45 |
| Voipohjaiset pikkuleivät | tasainen uunipelti | 3 | 140-150 | 30-45 |
| Kermatäytteiset leivonnaiset | matala uunipelti yleiskäyttöön | 3 | 210-220 | 40-50 |
| Voitaikinakierteet | tasainen uunipelti | 3 | 210-230 | 35-45 |
| Leipä (1 kg) | tasainen uunipelti | 3 | 200-210 | 55-65 |
| Liha | | | | |
| Vasikanpaisti (1,5 kg vasikanpaistia) | arina + suljettu astia | 2 | 200-210 | 110-120 |
| Porsaanpaisti (1 kg) | arina + avoin astia | 2 | 180-190 | 110-120 |
| Vasikan sisäfile / paahtopaisti, raaka (1 kg) | arina + avoin astia | 2 | 240-250 | 35-45 |
| Vasikan sisäfile / paahtopaisti, puolikypsä (1 kg) | arina + avoin astia | 2 | 250-260 | 45-55 |
| Kala | | | | |
| Kulta-ahven / meribassi uunissa (2 kappaletta, 350 g kappale) | matala uunipelti yleiskäyttöön | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Suolattu kulta-ahven (2 kappaletta, 450 g kappale) | tasainen uunipelti | 3 | 180-190 | 40-50 |
| Turska (1 kappale, 1 kg) | tasainen uunipelti | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Kirjolohi (2 kappaletta, 300 g kappale) | tasainen uunipelti | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Merikrotti (2 kappaletta, 400 g kappale) | tasainen uunipelti | 2 | 180-190 | 30-40 |
| Valmis pakasteruoka | | | | |
| Pakastepizza, ohutpohjainen | ritilä | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Pizza, paksupohjainen | ritilä | 2 | 180-190 | 25-35 |
| Ranskanperunat, uunivalmisteiset | tasainen uunipelti | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Kanankoivet | tasainen uunipelti | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Kalaruoat | tasainen uunipelti | 3 | 210-220 | 20-30 |
| Esikypsennetty leipä | matala uunipelti yleiskäyttöön | 3 | 180-200 | 10-20 |
| Täytetyt voitaikinataskut | tasainen uunipelti | 3 | 180-190 | 15-25 |
| Pakastelasagne (450 g) | ritilä | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Lasagne (2 kappaletta 450 g kappale) | ritilä | 2 | 210-230 | 45-55 |
| Mozzarellapallot | tasainen uunipelti | 2 | 230-240 | 15-25 |
| Täytetyt chilipippurit | tasainen uunipelti | 3 | 200-210 | 15-25 |
| Muut | | | | |
| Perunagradiini | arina + avoin astia | 2 | 155-165 | 75-85 |
| Tuore lasagne | arina + avoin astia | 2 | 175-180 | 50-60 |

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 kuumaa varusteen tai astian uunista.

Kakut ja leivonnaiset

Yhdellä tasolla leipominen

Leivonnainen on paras asettaa vain yhdelle tasolle käyttäessä ylä- ja alalämpöä .

Jos käytetään 3D  kiertoilmaa, on suositeltavaa asettaa lisävarusteet seuraaville korkeuksille:

- Leivonnaiset vuoissa: korkeus 2
- Leivonnaiset uunipellillä: korkeus 3

Useammalla tasolla leipominen

Käytä 3D  kiertoilmaa.

2 tasolla leipominen:

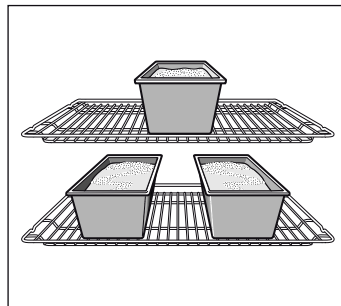
- Pelti: korkeus 3.
- Leivinpelti: korkeus 1.

3 tasolla leipominen:

- Pelti: korkeus 5.
- Leivinpelti: korkeus 3.
- Leivinpelti: korkeus 1.

Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.

Taulukoissa on lukuisia neuvoja eri ruokalajien valmistukseen. Jos käytät 3 suorakulmaista vuokaa samanaikaisesti, aseta ne arinan päälle kuvan mukaisesti.



Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

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

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

Taulukot



Taulukkoon on merkitty eri leivonnaiseen tai jälkiruokaan sopivat uunitoiminnot. Lämpötila ja kesto riippuvat ruoan määrästä ja koostumuksesta. Tästä syystä keittotaulukoissa on aina tietty aikamarginaali. Aloita aina alhaisimmasta asetuksesta. Alhaisemmalla lämpötilalla saavutetaan tasaisempi lopputulos. Asetusta voidaan tarvittaessa nostaa myöhemmin.

Jos uuni esikuumennetaan, keittoaika on 5 tai 10 minuuttia lyhyempi.





















Lisätietoa on saatavilla taulukoiden Uuniin käyttöön liittyvät neuvot -liitteestä.


















Kun kypsennät uunissa yhtä piirasta yhdellä tasolla, aseta vuoka emaloituun uunipeltiin.

Jos kypsennät useampia leivonnaisia samaan aikaan, voit asettaa useamman kuin yhden vuoan arinan päälle.

| Leivonnaiset vuoissa | Vuoka | Korkeus | Kuumenustyyppi | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|---|-----------------------------|---------|---|--------------|-------------------|
| Murotaikinapiirakka, helppo | Pyöreä/suorakulmainen vuoka | 2 |  | 160-180 | 60-75 |
| | 3 suorakulmaista vuokaa | 3+1 |  | 140-160 | 70-90 |
| Leivonnainen vatkatusta taikinasta, ohut | Pyöreä/suorakulmainen vuoka | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Kakkupohja, murotaikina | Torttupannu | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Ohut hedelmätorttu, murotaikinapohja | Pyöreä/purettava vuoka | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Murotaikina, 2 kananmunaa (esikuumenna) | Torttupannu | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Murotaikina, 6 kananmunaa (esikuumenna) | Purettava vuoka | 2 |  | 150-170 | 40-50 |
| Sokerikakku reunoilla | Purettava vuoka | 1 |  | 180-200 | 25-35 |
| Hedelmäkakku tai kevyt juustokakku, sokerikakkupohja* | Purettava vuoka | 1 |  | 160-180 | 70-90 |
| Sveitsiläinen juustokakku | Pizzapelti | 1 |  | 220-240 | 35-45 |
| Sokerikakkutaikina samankeskeisessä vuoassa | Samankeskinen vuoka | 2 |  | 150-170 | 60-70 |
| Pizza, ohut pohja kevyellä täytteellä (esikuumenna) | Pizzapelti | 1 |  | 270 | 10-20 |
| Suolainen piiras* | Purettava vuoka | 1 |  | 170-190 | 45-55 |

* Anna leivonnaisten jäähtyä 20 minuutin ajan sammuneessa uunissa avaamatta luukkua.







| Uunipellillä valmistetut leivonnaiset | Lisävarusteet | Korkeus | Kuumennustyyppi | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|--|----------------------|----------------|--|---------------------|-------------------------|
| Kuivat keksit | Pelti | 2 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 160-170 | 30-40 |
| Mehukkaat keksit, hedelmillä | Pelti | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 140-160 | 40-50 |
| Kuiva hiivataikina | Pelti | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 150-170 | 35-45 |
| Mehukas hiivataikina, hedelmillä | Pelti | 3 |  | 160-180 | 40-50 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 150-160 | 50-60 |
| Sokerikakku kuivalla pinnalla | Pelti | 1 |  | 180-200 | 20-30 |
| Mehukas piirastaikina, hedelmillä | Pelti | 2 |  | 160-180 | 60-70 |
| Sveitsiläinen juustokakku | Pelti | 1 |  | 210-230 | 40-50 |
| Kääretorttu (esikuumenna) | Pelti | 2 |  | 170-190 | 15-20 |
| Hiivataikinapalmikko, jossa 500 g jauhoja | Pelti | 2 |  | 170-190 | 25-35 |
| Leipä, jossa 500 g jauhoja | Pelti | 3 |  | 160-180 | 60-70 |
| Leipä, jossa 1 kg jauhoja | Pelti | 3 |  | 150-170 | 90-100 |
| Voitaikina, makea | Pelti | 2 |  | 190-210 | 55-65 |
| Pizza | Pelti | 2 |  | 200-220 | 25-35 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 180-200 | 40-50 |
| Liekitetty kakku (esikuumenna) | Pelti | 2 |  | 270 | 15-20 |
| Börek | Pelti | 2 |  | 190-200 | 40-55 |

| Pienet piirakat | Lisävarusteet | Korkeus | Kuumennustyyppi | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------------|--|---------------------|-------------------------|
| Leivonnaiset ja pikkuleivät | Pelti | 3 |  | 140-160 | 15-25 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 130-150 | 25-35 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 |  | 130-150 | 25-40 |
| Makeat piirakat (esikuumenna) | Pelti | 3 |  | 140-150 | 30-40 |
| | Pelti | 3 |  | 140-150 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 |  | 140-150 | 25-35 |
| Mantelileivokset | Pelti | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 110-120 | 35-45 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 |  | 110-120 | 35-45 |
| Marengit | Pelti | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Piiraat | Arina uunipellillä-vuoka | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| | 2 arinaa uunipellillä-piirasvuoaalla | 3+1 |  | 160-180 | 25-30 |
| Kahvikakku | Pelti | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Voitaikinapiiras | Pelti | 3 |  | 190-200 | 25-35 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 190-200 | 30-40 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 |  | 170-180 | 35-45 |
| Hiivapohjaiset leivonnaiset | Pelti | 2 |  | 190-210 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 160-180 | 25-35 |

Leipä ja sämpylät

Esikuumenna uuni leivän paistamiseksi, ellei muuta mainita ohjeissa.

Älä koskaan roiskuta vettä kuumaan uuniin.

| Leipä ja sämpylät | Lisävarusteet | Korkeus | Kuumennustyyppi | Lämpötila °C | Kesto minuutteina |
|----------------------------------|-------------------|---------|---|--------------|-------------------|
| Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja | Pelti | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 35-45 |
| Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja | Pelti | 2 |  | 270 | 8 |
| | | | | 200 | 40-50 |
| Leipäkuutiot | Pelti | 2 |  | 270 | 15-20 |
| Sämpylät (ei esikuumennusta) | Pelti | 3 |  | 200 | 20-30 |
| Hiivasämpylät, makeat | Pelti | 3 |  | 180-200 | 15-20 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |

Leipomiseen liittyviä neuvoja ja käytännön vinkkejä

| | |
|--|--|
| Jos haluat käyttää omaa reseptiä. | Voit käyttää keittotaulukossa mainittua ainesta muistuttavaa tuotetta. |
| Taikinan kypsyyden tarkistaminen. | Pistä leivonnaisen korkeimpaan kohtaan hammastikulla 10 minuuttia ennen kuin reseptin keittoaika on kulunut umpeen. Jos taikina ei tartu hammastikkuun, leivonnainen on kypsä. |
| Kakku ei noussut. | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä tai valitse 10 astetta alhaisempi kypsennyslämpötila. Noudata reseptissä mainittua taikinan vatkausaikaa. |
| Kakku on noussut hyvin keskeltä, mutta sen reunat ovat huomattavasti matalammat. | Älä voitele vuokaa. Kun leivonnainen on valmis, poista se varoen vuosta veitsen avulla. |
| Leivonnainen on päältä liian ruskea. | Aseta leivonnainen matalammalle tasolle uuniin, valitse alhaisempi lämpötila ja anna sen kypsyä pitemmän aikaa uunissa. |
| Leivonnainen on liian kuiva. | Pistä valmiiseen leivonnaiseen useita kertoja hammastikulla. Kaada leivonnaisen päälle hiukan hedelmämehua tai jotakin alkoholiuomaa. Valitse seuraavalla kerralla 10 astetta korkeampi kypsennyslämpötila ja kypsennä sitä vähemmän aikaa. |
| Leivän tai leivonnaisten (esim. juustotorttu) ulkomuoto on hyvä ulkoapäin, mutta ne ovat sisältä tahnamaisia (kosteita, kosteita alueita). | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä ja kypsennä leivonnaista pitempään uunissa alhaisemmalla lämpötilalla. Jos leivonnaisessa on mehukas täyte, kypsennä ensin pohja. Levitä pohjan päälle sen jälkeen mantelirouhetta tai korpup jauhoa ennen täytteen lisäämistä. Noudata reseptin ohjeita ja keittoaikoja. |
| Leivonnaiset ovat ruskistuneet epätasaisesti. | Valitse alhaisempi lämpötila, leivonnaiset ruskistuvat tasaisemmin. Kypsennä arkalaatuisimmat leivonnaiset ylä- ja alalämmöllä  ja yhdellä tasolla. Nouseva leivinpaperi voi myös vaikuttaa ilman kiertoa. Leikkaa se aina uunipellin kokoiseksi. |
| Hedelmäpiiraan alapuoli on liian vaalea. | Aseta piiras seuraavalla kerralla yksi taso alemmas. |
| Hedelmämehu tulee ulos. | Jos mahdollista, käytä seuraavalla kerralla yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä. |
| Pienet hiivapohjaiset leivonnaiset voivat tarttua toisiinsa kypsennyksen aikana. | Jätä leivonnaisten väliin noin 2 cm. Näin ne voivat nousta ja ruskistua kaikilta puolilta. |
| Useimmilla eri tasoilla kypsentyminen. Ylemmällä uunipellillä olevat leivonnaiset ovat ruskistuneet enemmän kuin alemmalla tasolla kypsennetyt leivonnaiset. | Kun leivonnaisia kypsennetään useammalla tasolla, käytä aina 3D  kiertoilmaa. Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti. |
| Kun mehukkaita leivonnaisia valmistetaan, uunin muodostuu kondensaatiota. | Uunin käytön aikana voi muodostua höyryä. Osa höyrystä poistuu uuniluukussa olevan kädensijan kautta, jolloin höyry voi kondensoitua ohjauspaneeliin tai lähellä olevien kalusteiden etuosaan vesipisariksi. Sitä säädetään fyysisesti. |

Liha, lintu, kala

Keittoastiat

Voit käyttää kaikkia lämmönkestäviä astioita. Suuria ruokamääriä paistaessa voit käyttää myös emaloitua uunipeltiä.

Parhaimmin sopivat lasiastiat. Tarkista, että padan kansi kiinnittyy hyvin paikoilleen.

Jos käytät emaloituja keittoastioita, lisää enemmän nestettä.

Jos käytät ruostumattomasta teräksestä tehtyjä patoja, liha ei ruskistu yhtä hyvin ja se voi jäädä jopa hieman raa'aksi. Pidennä tällöin keittoaikaa.

Taulukoissa annetut tiedot:
Keittoastia ilman kantta = avoin
Keittoastia kannella = suljettu

Aseta keittoastia aina arinan keskelle.

Kuumat lasiastiat tulee asettaa kuivan keittiöpyyhkeen päälle. Lasi voi haljeta, jos alusta on kostea tai kylmä.

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 emaloitussa paistovuoaassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasiseen uunivuokaan.

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

Grillissä paistaminen

Paista grillissä aina uuni suljettuna.

Kun haluat paistaa grillissä, esikuumenna uunia noin 3 minuuttia ennen ruoka-aineksien asettamista uunin sisälle.

Aseta ruoka-ainekset suoraan arinan päälle. Jos grillaat vain yhtä ruokapalaa, se kannattaa asettaa arinan keskelle.

Aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Täten lihan mehu kerätään ja uuni pidetään puhtaana.

Älä aseta uunipeltiä tai yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä korkeudelle 4 tai 5. Voimakkaasta lämmöstä johtuen sen muoto voi muuttua ja se voi vaurioittaa uunin sisäosaa paistamisen yhteydessä.

Kypsennä mahdollisuuksien mukaan mahdollisimman saman kokoisia ruokapaloja. Tällöin se ruskistuu tasaisesti ja pysyy mehukkaana. Suolaa ruokakappaleet grillissä paistamisen jälkeen.

Käännä paloja, kun keittoajasta on kulunut 2/3 .

Grillivastus kytkeytyy päälle ja pois päältä automaattisesti. Tämä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu ohjelmoidusta grillitasosta.






















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 | Lisävarusteet ja keittoastiat | Korkeus | Kuumentyyppi | Lämpötila °C, grillitaso | Kesto minuutteina |
|--------------------------------------|--------|-------------------------------|---------|---|--------------------------|-------------------|
| Häränliha | | | | | | |
| Häränmuhennos | 1,0 kg | suljettu | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Häränfilee, puolikypsä | 1,0 kg | avoin | 2 |  | 210-230 | 60 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 200-220 | 80 |
| Paahtopaisti, puolikypsä | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 220-240 | 60 |
| Pihvi, 3 cm paksuinen, puolikypsä | | Arina + pelti | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Vasikanliha | | | | | | |
| Paistettu vasikanliha | 1,0 kg | avoin | 2 |  | 190-210 | 110 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 130 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 150 |
| Vasikan reisipaisti | 1,5 kg | avoin | 2 |  | 210-230 | 140 |
| Porsaanliha | | | | | | |
| Paisti ilman pekonia (esim. seläke) | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 150 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 170 |
| Paisti pekonilla (esim. lapaluu) | 1,0 kg | avoin | 1 |  | 190-210 | 130 |
| | 1,5 kg | | 1 |  | 180-200 | 160 |
| | 2,0 kg | | 1 |  | 170-190 | 190 |
| Porsaan kylkiluut | 500 g | Arina + pelti | 3+1 |  | 230-240 | 30 |
| Porsaanpaisti, vähärasvainen | 1,0 kg | avoin | 2 |  | 190-210 | 120 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 180-200 | 140 |
| | 2,0 kg | | 2 |  | 170-190 | 160 |

| Liha | Paino | Lisävarusteet ja keittoastiat | Korkeus | Kuumenustyyppi | Lämpötila °C, grillitaso | Kesto minutteina |
|---------------------------------|--------------|--------------------------------------|----------------|--|---------------------------------|-------------------------|
| Luinen lapapaisti | 1,0 kg | suljettu | 2 |  | 210-230 | 70 |
| Pihvi, 2 cm paksuinen | | Arina + pelti | 5+1 |  | 3 | 15 |
| Porsaanlihapihvit, paksuus 3 cm | | Arina + pelti | 5+1 |  | 3 | 10 |


Karitsanliha

| | | | | | | |
|---|--------|-------|---|--|---------|-----|
| Karitsan lapaluu | 1,5 kg | avoin | 2 |  | 190-210 | 60 |
| Karitsan luuton reisipaisti, puolikypsä | 1,5 kg | avoin | 1 |  | 160-180 | 120 |

Riista

| | | | | | | |
|------------------------------------|--------|----------|---|--|---------|-----|
| Metsäkauriin seläke luulla | 1,5 kg | avoin | 2 |  | 200-220 | 50 |
| Metsäkauriin reisipala ilman luuta | 1,5 kg | suljettu | 2 |  | 210-230 | 100 |
| Villisian paisti | 1,5 kg | suljettu | 2 |  | 180-200 | 140 |
| Hirvipaisti | 1,5 kg | suljettu | 2 |  | 180-200 | 130 |
| Jänis | 2,0 kg | suljettu | 2 |  | 220-240 | 60 |

Jauheliha

| | | | | | | |
|---------------------|-------------|-------|---|--|---------|----|
| Paistettu jauheliha | 500 g lihaa | avoin | 1 |  | 180-200 | 80 |
|---------------------|-------------|-------|---|--|---------|----|

Makkarat

| | | | | | | |
|----------|--|---------------|-----|--|---|----|
| Makkarat | | Arina + pelti | 4+1 |  | 3 | 15 |
|----------|--|---------------|-----|--|---|----|

Linnut

Taulukon painot viittaavat täyttämättömiin ja paistovalmiisiin lintuihin.

Aseta kokonaiset linnut arinalle ensin rintapuoli alaspäin. Käännä, kun arvioidusta ajasta on kulunut $\frac{2}{3}$.

Käännä paistettavia lihapaloja, kalkkunan koipea tai rintapalaa, kun keittoajasta on kulunut puolet. Käännä linnunlihapaloja, kun $\frac{2}{3}$ on kulunut.

Jos kypsennät ankkaa tai hanhea, lävistä siipien nahka alhaalta päin, jotta rasva irtoaiksi.

Linnunlihasta tulee ruskeaa ja rapeaa, jos keittoajan päätyttyä liha sivellään voilla, vedellä ja suolalla tai appelsiinimehulla.

Jos grillaat suoraan arinan päällä, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1.

| Linnunliha | Paino | Lisävarusteet ja keittoastiat | Korkeus | Kuumenustyyppi | Lämpötila °C, grillitaso | Kesto minutteina |
|----------------------------|--------------|--------------------------------------|----------------|---|---------------------------------|-------------------------|
| Kana, kokonainen | 1,2 kg | Arina | 2 |  | 220-240 | 60-70 |
| Kana, kokonainen | 1,6 kg | Arina | 2 |  | 210-230 | 80-90 |
| Kana, puolikkaat | 500 g kpl | Arina | 2 |  | 220-240 | 40-50 |
| Kanapalat | 150 g kpl | Arina | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| Kanapalat | 300 g kpl | Arina | 3 |  | 210-230 | 35-45 |
| Kanan rintapala | 200 g kpl | Arina | 3 |  | 3 | 30-40 |
| Ankka, kokonainen | 2,0 kg | Arina | 2 |  | 190-210 | 100-110 |
| Ankan rintapala | 300 g kpl | Arina | 3 |  | 240-260 | 30-40 |
| Hanhi, kokonainen | 3,54,0 | Arina | 2 |  | 170-190 | 120-140 |
| Hanhien reisipalat | 400 g kpl | Arina | 3 |  | 220-240 | 40-50 |
| Pieni kalkkuna, kokonainen | 3,0 kg | Arina | 2 |  | 180-200 | 80-100 |
| Kalkkunarullat | 1,5 kg | avoin | 1 |  | 200-220 | 110-130 |
| Kalkkunan rintapalat | 1,0 kg | suljettu | 2 |  | 180-200 | 90 |
| Kalkkunan koipi | 1,0 kg | Arina | 2 |  | 180-200 | 90-100 |

Kala

Käännä kalapalat jonkin 2/3 ajan kuluttua.

Kokonaisia kaloja ei tarvitse kääntää. Aseta kokonainen kala uuniin uintiasentoon selkäevä ylöspäin. Jotta kala pysyisi vakaasti kyseisessä asennossa, aseta kalan vatsan sisään perunapala tai pieni uuniastia.

Jos kypsennät uunissa kalafileitä, lisää niiden joukkoon muutamia ruokalusikallisia nestettä.

Jos grillaat suoraan arinan päällä, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1.

| Kala | Paino | Lisävarusteet ja keittoastiat | Korkeus | Kuumenustyyppi | Lämpötila °C, grillitaso | Kesto minutteina |
|--------------------------------------|------------|-------------------------------|---------|---|--------------------------|------------------|
| Kala, kokonainen | noin 300 g | Arina | 2 |  | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Arina | 2 |  | 200-220 | 45-55 |
| | 1,5 kg | Arina | 2 |  | 190-210 | 60-70 |
| | 2,0 kg | suljettu | 2 |  | 190-210 | 70-80 |
| Tonnikalan vatsaliha, 3 cm paksuinen | | Arina | 3 |  | 2 | 20-25 |
| Kalafileet | | suljettu | 2 |  | 210-230 | 25-30 |

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

Gratiinit, kohokkaat, paahtoleivät

Aseta keittoastia aina arinan päälle.

Paista suoraan arinan päällä ilman keittoastioita asettamalla emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Tällöin uuni pidetään puhtaampana.

Gratiinin tila riippuu keittoastian koosta ja gratinoitavan ruoan paksuudesta. Taulukon tiedot ovat yksinomaan viitteellisiä.

| Ruoka | Lisävarusteet ja keittoastiat | Korkeus | Kuumenustyyppi | Lämpötila °C, grillitaso | Kesto minuutteina |
|---|-------------------------------|---------|---|--------------------------|-------------------|
| Gratiinit | | | | | |
| Gratiinit, makeat | Gratinointivuoka | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Kohokas | Gratinointivuoka | 2 |  | 180-200 | 35-45 |
| | Muffinsit | 2 |  | 200-220 | 25-30 |
| Gratinoitu piirakka | Gratinointivuoka | 2 |  | 200-220 | 40-50 |
| Lasagne | Gratinointivuoka | 2 |  | 180-200 | 40-50 |
| Gratiini | | | | | |
| Raaioista aineksista valmistettu perunagratiini, maks. 4 cm paksuinen | 1 gratinointivuoka | 2 |  | 160-180 | 60-80 |
| | 2 gratinointivuokaa | 3+1 |  | 150-170 | 60-80 |
| Paahtoleivät | | | | | |
| 4 kappaletta, gratinoidut | Arina + pelti | 3+1 |  | 160-170 | 10-15 |
| 12 kappaletta, gratinoidut | Arina + pelti | 3+1 |  | 160-170 | 15-20 |

Valmisruoat

Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Peitä lisävarusteet leivinpaperilla ja varmista, että paperi kestää korkeat lämpötilat. Mukauta paperin koko valmistettavan ruoan koon mukaan.

Tulos riippuu suoraan ruokatyyppistä. Raakojen ruoka-aineksien muoto ja väri voi vaihdella.

| Ruoka | Lisävarusteet | Korkeus | Kuumennustyyppi | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|---------------------------------------|-------------------|---------|-----------------|--------------|------------------|
| Pizza, pakastettu | | | | | |
| Ohutpohjainen pizza | Pelti | 2 | | 200-220 | 15-25 |
| | Pelti + arina | 3+1 | | 180-200 | 25-35 |
| Paksupohjainen pizza | Pelti | 2 | | 170-190 | 20-30 |
| | Pelti + arina | 3+1 | | 170-190 | 30-40 |
| Pizza-patonki | Pelti | 3 | | 170-190 | 20-30 |
| Minipizza | Pelti | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Pizza, pakastettu | | | | | |
| Pizza (esikuumenna) | Pelti | 1 | | 180-200 | 10-15 |
| Pakasteperunat | | | | | |
| Ranskanperunat | Pelti | 3 | | 190-210 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 | | 190-200 | 35-45 |
| Pyörykät | Pelti | 3 | | 190-210 | 20-25 |
| Perunapiirakat, täytetyt perunat | Pelti | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Leipä tuotteet, pakastetut | | | | | |
| Sämpylät, patongit | Pelti | 3 | | 180-200 | 10-20 |
| Leipärinkilät (leipätaikina) | Pelti | 3 | | 200-220 | 10-20 |
| Leipä tuotteet, esikypsennetyt | | | | | |
| Sämpylät, patongit | Pelti | 2 | | 190-210 | 10-20 |
| | Pelti + arina | 3+1 | | 160-180 | 20-25 |
| Friteeratut ruoat, pakastetut | | | | | |
| Kalaruoat | Pelti | 2 | | 220-240 | 10-20 |
| Kanapalat, nuggetit | Pelti | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Voitaikinapiiraat, pakastetut | | | | | |
| Voitaikinapiiras | Pelti | 3 | | 190-210 | 30-35 |

Erikoisruoat

Alhaisessa lämpötilassa voidaan valmistaa erinomaisen paksu jogurtti ja nostattaa hiivataikinaa.

Poista ensin lisävarusteet ja ritilät sekä kiskot uunin vasemmalta ja oikealta puolelta.

Jogurtin valmistaminen

1. Keitä 1 litra maitoa (3,5 % rasvapitoisuus) ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.

2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikyymää).

3. Kaada seos kuppeihin tai vuokiin, ja peitä ne kelmulla.

4. Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.

5. Aseta kupit tai vuoat uunin pohjalle ja varmista ohjeiden mukaisesti.

Hiivataikinan nostattaminen

1. Valmista hiivataikina normaaliin tapaan. Kaada taikina lämmönkestävään keraamiseen astiaan ja sulje se kannella.

2. Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.

3. Sammuta laite ja anna hiivataikinan nousta uunissa sen jälkeen.

| Ruoka | Keittoastiat | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila | Kesto |
|-----------------------------|---------------------------|----------------|--------------|--|-------------------------|
| Jogurtti | Aseta kupit tai vuoat | uunin pohjalle | | Esikuumenna uuni lämpötilaan 50 °C 50 °C | 5 min. 8 h. |
| Hiivataikinan nostattaminen | Aseta lämmönkestävä astia | uunin pohjalle | | Esikuumenna uuni lämpötilaan 50 °C, sammuta laite ja aseta hiivataikina uuniin. | 5-10 min. 20-30 min. |

Sulatus



Sulatusaika riippuu ruoka-aineksien laadusta ja määrästä.

Noudata tuotepakkaukseen merkittyjä ohjeita.

Poista pakastetuotteet pakkauksesta ja aseta ne sopivaan keittoastiaan arinan päälle.

Aseta lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.

Huomautus: Uunin lamppu ei syty alle 60 °C lämpötiloissa. Tämä mahdollistaa optimaalisen tarkkuussäädön.

| Ruoka | Lisävarusteet | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila |
|--|---------------|---------|---|-----------|
| Arkalaatuiset pakastetuotteet Esim. kermakakut, voitaikinakakut, suklaalla tai sokerilla kuorrutetut kakut, hedelmät, jne. | Arina | 1 |  | 30 °C |
| Muut pakastetuotteet Kana, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, leivonnaiset ja muut leipomotuotteet | Arina | 1 |  | 50 °C |





Kuivattaminen

Käytä ainoastaan hyvälaatuisia hedelmiä ja vihanneksia ja pese ne aina hyvin.

Anna veden valua ja kuivaa tuotteet hyvin.

Aseta pelti korkeudelle 3 ja arina korkeudelle 1.

Peitä pelti ja arina leivinpaperilla tai pergamin paperilla.

| Ruoka | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto, tunteina |
|---------------------------|---------|---|--------------|-----------------|
| 600 g omenaviipaleita | 1+3 |  | 80 | n. 5 h |
| 800 g päärynöitä siivuina | 1+3 |  | 80 | n. 8 h |
| 1,5 kg kirsikoita | 1+3 |  | 80 | n. 8-10 h. |
| 200 g yrttejä, puhtaina | 1+3 |  | 80 | n. 1½ h. |

Huomautus: Jos hedelmissä tai vihanneksissa on runsaasti nestettä tai vettä, niitä on käännettävä useaan kertaan. Kun tuotteet ovat kuivia, poista ne välittömästi paperilta.

Marmelaatien valmistus

Valmistusta varten astioiden ja kumihihnojen tulee olla puhtaita ja hyväkuntoisia. Käytä saman kokoisia astioita, jos vain mahdollista. Taulukon arvot viittaavat pyöreisiin yhden litran astioihin.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia astioita. Muutoin niiden kannet voivat haljeta.

Käytä ainoastaan laadukkaita hedelmiä ja vihanneksia. Puhdista ne hyvin.

Taulukkoihin merkityt kestot ovat viitteellisiä. Ne voivat vaihdella ympäristölämpötilan, astioiden lukumäärän sekä niiden sisällön määrän ja lämpötilan mukaan. Ennen laitteen sammuttamista tulee varmistaa, että astioiden sisälle on muodostunut kuplia.

Valmistaminen


1. Kaada hedelmä tai vihannekset astioihin, ei kuitenkaan aivan täyteen.
2. Puhdista astioiden reunat, niiden on oltava puhtaita.

3. Aseta jokaiseen astiaan kostea joustava kumipala ja kansi.

4. Sulje astiat renkailla.

Aseta korkeintaan kuusi astiaa samanaikaisesti uuniin.

Ohjelmointi

1. Aseta uunipelti korkeudelle 2. Aseta vuoat uunipellin päälle siten, että ne eivät koske toisiinsa.
2. Kaada ½ litraa kuumaa vettä (n. 80 °C) emaloituun uunipeltiin.
3. Sulje uunin luukku.
4. Aseta toimintokytkin alalämmön  kohdalle.
5. Säädä lämpötilaksi 170 - 180 °C.

Marmelaatien valmistus

Noin 40 - 50 minuutin päästä seokseen alkaa muodostua kuplia lyhyin aikavälein. Sammuta uuni.

Poista keittoastiat uunista noin 25 - 35 minuutin päästä (tällöin jälkilämpö käytetään hyväksi). Jos ne jätetään uuniin pidemmäksi aikaa, seokseen voi muodostua ituja, jotka edistävät marmelaatin hapettumista.

| Hedelmää yhden litran kokoisissa keittoastioissa | Kun kuplia alkaa muodostumaan | Jälkilämpö |
|--|-------------------------------|--------------------------|
| Omenat, punaherukat, mansikat | Pois päältä kytkentä | noin 25 minuutin jälkeen |
| Kirsikat, aprikoosit, persikat, punaherukat | Pois päältä kytkentä | noin 30 minuutin jälkeen |
| Omena-, päärynä-, luumusose | Pois päältä kytkentä | noin 35 minuutin jälkeen |

Vihannesten kypsentyminen

Heti kun keittoastioihin muodostuu pieniä kuplia, säädä lämpötilaksi noin 120 - 140 °C. Noin 35 - 70 minuuttia vihannestyyppistä riippuen. Kytke uuni tämän jälkeen pois päältä ja käytä jälkilämpö hyväksi.

| Vihannekset kylminä yhden litran keittoastioissa | Kuplien muodostumisesta alkaen 120-140 °C | Jälkilämpö |
|--|---|-----------------|
| Pienet kurkut | - | n. 35 minuuttia |
| Punajuuri | n. 35 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Brysselinkaali | n. 45 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Salkopavut, turnipsi, punakaali | n. 60 minuuttia | n. 30 minuuttia |
| Herneet | n. 70 minuuttia | n. 30 minuuttia |

Vuokien poistaminen uunista

Poista vuoat uunista, kun ruoka on valmista.

Huomio!

Älä aseta kuumia vuokia kylmän tai kostean alustan päälle. Muutoin vuoat voivat haljeta.

Ruokien akryyliamidi

Akryyliamidia syntyy erityisesti korkeissa lämpötiloissa valmistetuissa vilja- ja perunaruoissa, joita ovat esimerkiksi ranskanperunat, paahtoleivät, sämpylät, leipä ja pienet leivonnaiset (pikkuleivät, erityiset leivonnaiset, jouluiset pikkuleivät).

Vähän akryyliamidia sisältävien ruokien valmistukseen liittyviä neuvoja

| | |
|------------------------------------|---|
| Yleistä | <ul style="list-style-type: none">■ Kypsennä ruokaa mahdollisimman vähän aikaa.■ Ruskista ruoat, mutta älä paahda niitä liikaa.■ Suuret ja paksut ruoat sisältävät vähän akryyliamidia. |
| Leipominen | Ylä- ja alalämpö kork. 200 °C 3D kiertoilma kork. 180 °C. |
| Leivonnaiset ja pikkuleivät | Ylä- ja alalämpö kork. 190 °C. 3D kiertoilma kork. 170 °C. Kananmunat tai munankeltuaiset vähentävät akryyliamidin muodostumista. |
| Uunissa valmistetut ranskanperunat | Levitä perunat yhteen kerrokseen tasaisesti uunipellin päälle. Kypsennä vähintään 400 g uunipeltiä kohti, jotta perunat eivät kuivuisi. |

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten erilaisten laitteiden testauksen helpottamiseksi.
Normien EN 50304/EN 60350 (2009) tai IEC 60350 mukaan.

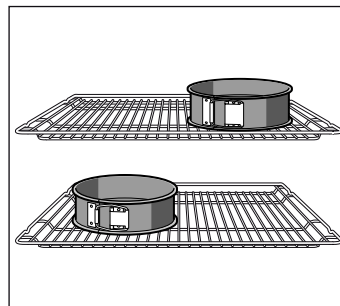
Leipominen

Käytä 2 tasoa:
Aseta aina yleiskäyttöön tarkoitettu matala uunipelti ylätasolle ja tasainen uunipelti alatasolle.

Käytä 3 tasoa:
Aseta aina syvä pelti uunin ylätasolle.

Voipohjaiset pikkuleivät:
Vaikka uuniin asetetaan useampi uunipelti samanaikaisesti, kaikki leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita samanaikaisesti.

Kuorrutettu omenapiiras 1 tasolla:
Aseta tummat purettavat vuoat erilleen.
Kuorrutettu omenapiiras 2 tasolla:
Aseta tummat purettavat vuoat päällekkäin.



Leivonnaiset ruostumattomasta teräksestä tehdyissä purettavissa vuoissa:
Kypsennä ylä- ja alalämmöllä □ 1 tasolla. Käytä yleiskäyttöön tarkoitettua uunipeltiä arinan sijaan ja aseta sen päälle purettavat vuoat.

| Ruoka | Lisävarusteet ja vuoat | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Kesto minutteina |
|---|---|---------|--------------|--------------|------------------|
| Voipohjaiset pikkuleivät (esikuumenna*) | Pelti | 3 | ☐ | 150-160 | 20-30 |
| | Pelti | 3 | ☑ | 140-150 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 | ☑ | 140-150 | 25-35 |
| Pienet leivonnaiset (esikuumenna*) | Pelti | 3 | ☐ | 150-170 | 20-30 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 | ☑ | 140-160 | 25-35 |
| | Pelti | 3 | ☑ | 150-160 | 25-30 |
| | 2 uunipeltiä + pelti | 5+3+1 | ☑ | 140-150 | 25-30 |
| Sokerikakku (esikuumenna*) | Purettava vuoka arinan päällä | 2 | ☐ | 170-180 | 30-40 |
| Sokerikakku | Purettava vuoka arinan päällä | 2 | ☑ | 165-175 | 35-45 |
| Tasainen hiivataikinapiiras | Pelti | 3 | ☐ | 160-180 | 30-40 |
| | Pelti | 3 | ☑ | 150-170 | 30-45 |
| | Pelti + uunipelti | 3+1 | ☑ | 160-170 | 30-40 |
| Kuorrutettu omenapiiras | Ritilä + 2 purettavaa vuokaa Ø 20 cm. | 1 | ☐ | 190-210 | 70-90 |
| | 2 ritilää + 2 purettavaa vuokaa Ø 20 cm. | 3+1 | ☑ | 170-190 | 60-80 |

* Älä käytä pikakuumennusta uunin esikuumentamiseen.

Arinoita ja uunipeltejä on saatavilla valinnaisina lisävarusteina erikoisliikkeistä.

Grillissä paistaminen

Jos ruoat asetetaan suoraan arinan päälle, aseta emaloitu uunipelti korkeudelle 1. Tällöin lihan mehut kerätään talteen ja uuni pysyy puhtaampana.

| Ruoka | Lisävarusteet | Korkeus | Uunitoiminto | Grillitaso | Kesto minutteina |
|--|----------------------------|---------|--------------|------------|------------------|
| Paahtoleipien ruskistus (esikuumenna 10 minuuttia) | Arina | 5 | ☐ | 3 | 1/2-2 |
| Vasikanlihapihvi, 12 kappaletta* (ei esikuumennusta) | Arina + emaloitu uunipelti | 4+1 | ☐ | 3 | 25-30 |

* Käännä, kun ajasta on kulunut 2/3.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000805031

01
940130