



Integroitava uuni HB.43S..., HB.33B..., HEV33B..., HB.23....



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Tärkeitä turvaohjeita	2	Luukun lasien irrotus ja asennus	12
Vaurioiden syyt	3	Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä	12
Uusi uunisi	4	Vianmääritystaulukko	12
Ohjauspaneeli.....	4	Uunin valon vaihtaminen	13
Toimintokytkin.....	4	Suojalasi	13
Hallintapainikkeet ja näyttö	5	Huoltopalvelu	13
Lämpötilakytin.....	5	Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.)	13
Uunin sisäosa	5	Energiansäästö- ja ympäristönsuojeluohjeet	13
Varusteet	5	Energiansäästö.....	13
Lisävarusteiden käyttäminen.....	5	Ympäristöystävällinen hävittäminen.....	13
Lisävarusteet	6	Testattu koekeittiössämme	14
Ennen ensimmäistä käyttöä	6	Kakut ja leivonnaiset	14
Kellonajan ohjelmoiminen	6	Leipomiseen liittyviä neuvoja ja käytännön vinkkejä.....	16
Uunin kuumentaminen	6	Liha, lintu, kala.....	17
Lisävarusteiden puhdistaminen.....	6	Vihjeitä paistamisesta ja grillauksesta	19
Uunin ohjelmointi	7	Gratiinit, kohokkaat, paahtoleivät.....	19
Uunitoiminto ja lämpötila	7	Valmisruoat	20
Pikakuumennus.....	7	Erikoisruoat	20
Aikatoimintojen ohjelmointi	7	Sulatus	21
Ajastin.....	7	Kuivattaminen	21
Keittoajan kesto.....	8	Marmelaatien valmistus	21
Päättymisaika.....	8	Ruokien akryyliamidi	22
Kellonaika.....	9	Testiruoat	23
Lapsilukko	9	Leipominen.....	23
Perusasetuksien muuttaminen	9	Grillissä paistaminen	23
Hoito ja puhdistus	10		
Puhdistustuotteet.....	10		
Valotoiminto	10		
Grillivastuksen kääntäminen alas	11		
Vasemmalla ja oikealla olevien rutilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen	11		
Uuniluukun irrottaminen ja asentaminen	11		

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.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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.

Palovamman vaara!

Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä kosketa laitteen luukkuja. Anna laitteen jäähtyä. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

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 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.

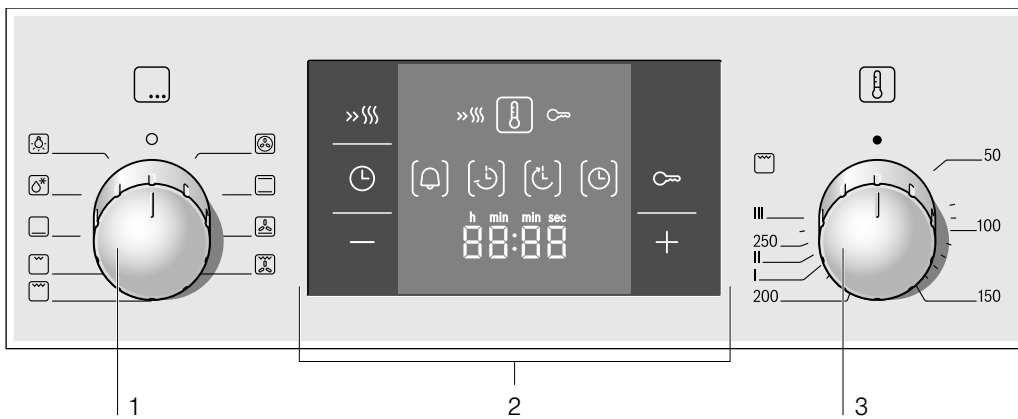
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

Uusi uunisi

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	Toimintokytin
2	Hallintapainikkeet ja näyttö
3	Lämpötilasäädin

Sisäänpainettavat säätimet

Joissakin uuneissa säätimet voidaan painaa sisään. Säädin voidaan ottaa käyttöön tai painaa sisään sen ollessa nollassennossa.

Painikkeet

Painikkeiden alapuolella on antureita. Älä paina painikkeita voimaa käyttäen. Paina vain vastaavaa merkkiä.

Toimintokytin

Toimintokytkimellä valitaan uunitoiminto.

Asento	Toiminto
○ Nolla-asento	Uuni on kytketty pois päältä.
☼ Kiertoilma 3D*	Kakkuja ja leivoksia varten. Uunia voidaan käyttää kolmella tasolla samanaikaisesti. Uunin takaseinässä oleva turbiini jakaa lämmön tasaisesti uuniin.
☐ Ylä- ja alalämpö*	Kakkuja, gratiineja ja vähärasvaisen lihan paistamista (esim. vasikanliha tai riista) varten yhdellä tasolla. Lämpö tulee ylä- ja alavastuksista

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Asento	Toiminto
☼ Pizzatoiminto	Pakasteruokien nopea valmistus ilman esikuumennusta, esim. pizza, ranskalaiset perunat tai voitainapiiraat. Lämpö tulee alavastuksesta ja takaseinässä olevasta turbiinista.
☼ Grilli ja kiertoilma	Lihapalojen, linnun ja kalan paistaminen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät 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	Kuorrutus, leipominen ja gratinointi. Lämpö tulee alavastuksesta.
☼ Sulatus	Esimerkiksi lihan, linnunlihan, leivän ja leivonnaisten sulattaminen. Turbiini kierrättää kuumaa ilmaa ruoan ympärillä.
☼ Valo	Uunin sisällä olevan valon syyttäminen.

* Uunitoiminto, jolla määritetään energiankulutus standardin EN60350 mukaisesti.

Kun jokin uunitoiminto valitaan, uunin sisällä oleva valo syttyy.

Hallintapainikkeet ja näyttö

Painikkeilla säädetään lisätoimintoja. Näytössä näkyvät asetusten arvot.

Painike	Käyttö
»»» Pikakuumennus	Uunin kuumentaminen erittäin nopeasti.
⌚ Aikatoiminnot	Ajastimen ⏰, keittoajan ⏱, päättymisajan ⏱ ja kellonajan ⌚ valitseminen.
🔒 Lapsilukko	Ohjauspaneelin lukitseminen ja lukituksen poistaminen.
- Miinus	Ohjelmoitujen arvojen vähentäminen.
+ Plus	Ohjelmoitujen arvojen lisääminen.

Näytössä hakamerkit [] osoittavat valitun aikatoiminnon merkin.

Lämpötilakytkin

Lämpötilakytkimellä valitaan lämpötila tai grillitaso.

Asento	Toiminto
● Nolla-asento	Uuni ei kuumene.
50-270 Lämpötilaraja	Uunin lämpötila °C.
I, II, III Grillitasot	Pienen grillin tasot ☐ ja suuren grillin tasot ☐. I = taso 1, kevyt II = taso 2, keski-suuri III = taso 3, voimakas

Kun uuni kuumenee, merkki ☐ syttyy näyttöön. Se sammuu kuumenemistaukojen aikana. Merkki ei syty valotoiminnossa ☐ tai sulatustoiminnossa ☐*.

Huomautus: Kun grilliä käytetään yli 15 minuuttia, säädä lämpötilasäädin alhaisen grilliasetuksen kohdalle.

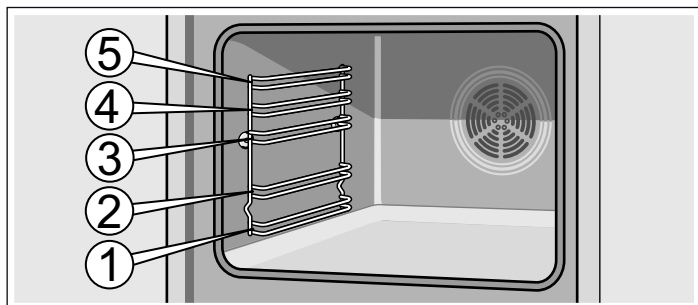
Varusteet

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.

Uunin sisäosa

Uunin sisällä on lamppu. Puhallin estää uunin ylikuumentumisen.

Puhallin

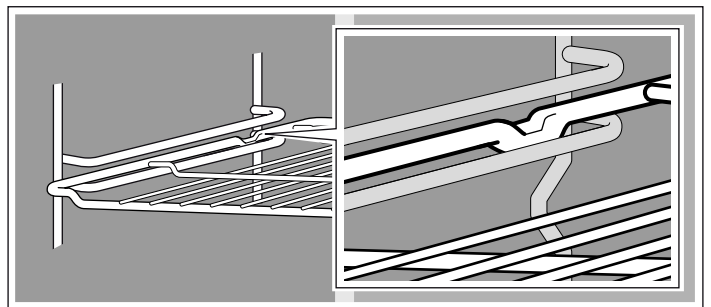
Puhallin kytkeytyy päälle ja pois päältä vaatimusten mukaan. Kuuma ilma poistuu luukun yläosasta. Huomio! Älä peitä tuuletusaukkoa. Uuni voi muutoin ylikuumentua.

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

Lamppu

Uunin sisällä oleva valo palaa, kun uuni on toiminnassa. Valo syttyy myös silloin, kun uuni ei ole toiminnassa ja toimintokytkin asetetaan asentoon ☐.

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.


Uunissa ei ole kaikkia seuraavassa lueteltuja varusteita.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.



Ritilä

Keittoastioita, vuokia, paisteja, grillausta ja pakasteruokia varten.

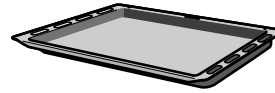
Aseta ritilän avonainen reuna uuninluukkua kohti ja kaareva puoli alaspäin .



Emaloitu tasainen uunipelti

Kakkuja, leivonnaisia ja pikkuleipiä varten.

Aseta uunipelti uuniin kalteva reuna uuninluukkua kohti.



Syvä emaloitu uunipannu yleiskäyttöön

Mehukkaita leivonnaisia, kakkuja, pakasteruokia ja suurikokoisia paisteja varten. Voidaan käyttää myös rasvan keräämiseen lihan grillauksessa ritilällä.

Aseta uunipannu uuniin kalteva reuna uuninluukkua kohti.

Lisävarusteet

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


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

Lisävarusteet	HEZ-numero	Käyttö
Emaloitu matala leivinpelti	HEZ361000	Kakuille ja pikkuleiville.
Emaloitu syvä uunipannu	HEZ362000	Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paistinpaloille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä.
Ritilä	HEZ364000	Astioille, kakkuvuolille, paisteille, grillipaloille ja pakasteruokille.
Pizzapelti	HEZ317000	Ihanteellinen pizzalle, pakastetuotteille tai suurille pyöreille kakuille. Voit käyttää pizzapeltiä syvän uunipannun sijaan. Aseta pelti ritilälle ja noudata taulukossa olevia ohjeita.
Lasinen paistovuoka	HEZ915001	Lasinen paistovuoka sopii uunissa valmistettaviin haudutettuihin ruokiin ja paistoksiin. Sopii erityisen hyvin ohjelma- tai paistoautomatiikkaa varten.
Teleskooppikannatin, 3-osainen	HEZ368301	Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

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 näytössä vilkkuu merkki  ja neljä nollaa. Säädä kellonaika.


1. Paina painiketta .

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

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

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Uunin kuumentaminen

Poista uuden uunin hajut kuumentamalla uunin 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. Valitse 240 °C lämpötila lämpötilasäätimellä.

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

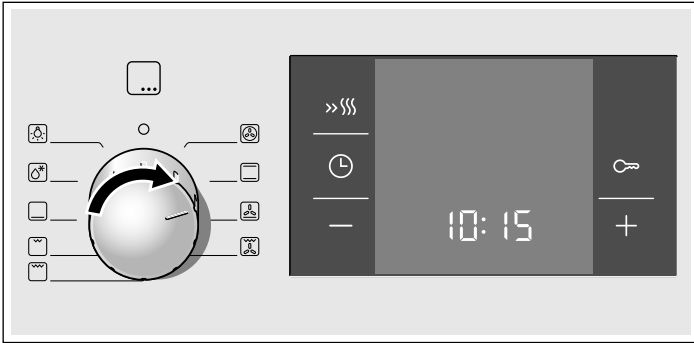
Uuni voidaan ohjelmoida monella eri tavalla. Seuraavaksi kuvaamme, miten ohjelmoida kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso. Uuniin voidaan ohjelmoida keittoaika (kesto) ja päättymisaika jokaiselle ruokalajille erikseen. Katso lisätietoa luvusta *Aikatoimintojen ohjelmointi*.

Huomautus: Uuni on suositeltavaa esikuumentaa aina ennen ruoan asettamista uuniin, jotta lasiin ei muodostu liikaa kondensaatiota.

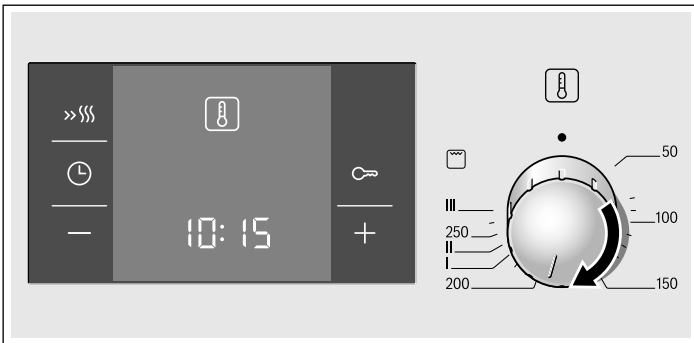
Uunitoiminto ja lämpötila

Kuvan esimerkki: ylä- ja alalämpö  190 °C.

1. Valitse uunitoiminto toimintokytkimellä.



2. Valitse lämpötila tai grillitaso lämpötilasäätimellä.



Uuni alkaa kuumenemaan.

Uunin kytkeminen pois päältä

Kierrä toimintovalitsin nolla-asentoon.





Asetusten muuttaminen

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

Pikakuumennus


Pikakuumennuksen avulla uuni saavuttaa ohjelmoidun lämpötilan erittäin nopeasti.


Pikakuumennusta voidaan käyttää yli 100 °C lämpötiloihin. Sopivia toimintoja ovat:

- Kiertoilma 3D 
- Ylä- ja alalämpö 
- Pizzatoiminto 
- Alalämpö 


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

1. Valitse kuumennustoiminto ja lämpötila.

2. Paina lyhyesti painiketta .

Näyttöön syttyy merkki . Uuni alkaa kuumentua.


Pikakuumennuksen päätyminen

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Merkki  sammuu näytöstä. Aseta ruoka uuniin.

Pikakuumennuksen peruuttaminen

Paina painiketta . Merkki  häviää näytöstä.


Aikatoimintojen ohjelmointi

Uunissa on eri aikatoimintoja. Painikkeella  aktivoidaan valikko, joka vaihtelee toiminnosta riippuen. Ajan merkit palavat säätöjen aikana. Silmukat [] osoittavat valitun aikatoiminnon. Ohjelmoitua aikatoimintoa voidaan muuttaa suoraan painikkeilla **+** tai **-**, edellyttäen, että ajan merkki on silmukoiden [] välissä.

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 kerran painiketta .

Näyttöön sytyvät ajan merkit, silmukat ovat merkin  yhteydessä.

2. Ohjelmoi ajastimen aika painikkeella **+** tai **-**.

Painikkeen **+** aika = 10 minuuttia

Painikkeen **-** aika = 5 minuuttia

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Ajastimen aika käynnistyy. Näyttöön syttyy merkki [] ja ajastimen ajanlaskenta näkyy. Muut ajan merkit sammuvat.

Ajastimen aika on kulunut umpeen

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

Ajastimen ajan muuttaminen






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

Ajastimen ajan peruuttaminen

Säädä ajastin asetukseen **00:00** painikkeella **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Ajastin sammuu.

Aika-asetuksien tarkistaminen



Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Aikatoiminnon symboli näkyy hakamerkkien välissä.

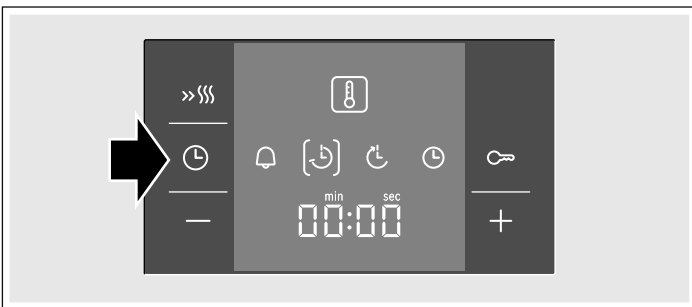
Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti painiketta , kunnes hakamerkit osoittavat haluamasi arvon. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

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. Valitse lämpötila tai grillitaso lämpötilasäätimellä.
3. Paina kaksi kertaa painiketta .
Näyttöön syttyy **00:00**. Ajan merkit syttyvät näyttöön, silmukat näkyvät merkin  yhteydessä.





4. Ohjelmoi keittoaika painikkeella **+** tai **-**.
Painikkeen **+** aika = 30 minuuttia
Painikkeen **-** aika = 10 minuuttia




Uuni käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy keittoajan ajanlaskenta ja merkki  syttyy. Muut ajan merkit sammuvat.


Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy **00:00**. Paina painiketta . Ohjelmoi uusi keittoaika painikkeella **+** tai **-**. Tai paina kaksi kertaa painiketta  ja aseta toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Keittoajan muuttaminen






Muuta keittoaikaa painikkeella **+** tai **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta .

Keittoajan peruuttaminen

Aseta keittoaika arvoon **00:00** painikkeella **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Aika on peruutettu. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta .

Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Aikatoiminnon symboli näkyy hakamerkkien välissä.




Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti painiketta , kunnes hakamerkit osoittavat haluamasi arvon. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

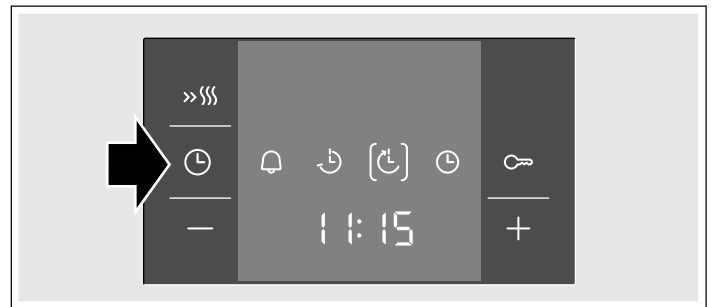
Päättymisaika

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. Säädä lämpötilasäädin.
3. Paina kaksi kertaa painiketta .
4. Ohjelmoi keittoaika painikkeella **+** tai **-**.
5. Paina painiketta .
Hakamerkit näkyvät merkin  yhteydessä. Näkyviin tulee aika, jolloin ruoka on valmista.





6. Säädä päättymisaikaa painikkeella **+** tai **-**.




Uuni näyttää ohjelmoidun ajan muutaman sekunnin kuluessa ja se jää valmiustilaan. Näyttöön tulee näkyviin ruoan valmistumisaika ja merkki  tulee näkyviin hakamerkkien väliin. Merkki  ja  sammuvat. Kun uuni kytkeytyy päälle, kulunut keittoaika tulee näkyviin ja merkki  tulee näkyviin hakamerkkien väliin. Merkki  sammuu.


Keittoaika on päättynyt

Laitteesta kuuluu merkkiäänä. Uuni ei enää kuumene. Näyttöön syttyy **00:00**. Paina painiketta . Ohjelmoi uusi keittoaika painikkeella **+** tai **-**. Tai paina kaksi kertaa painiketta  ja aseta toimintokytkin nolla-asentoon. Uuni on kytketty pois päältä.

Päättymisaajan muuttaminen






Muuta päättymisaikaa painikkeella **+** tai **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta  kaksi kertaa. Älä muuta päättymisaikaa, jos keittoaika on käynnistynyt. Lopputulos voi muutoin vaihdella.

Päättymisaajan peruuttaminen


Aseta päättymisaika nykyisen kellonajan mukaan painikkeella **-**. Muutettu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua. Uuni käynnistyy. Jos ajastin on ohjelmoitu, paina ensin painiketta  kaksi kertaa.


Aika-asetuksien tarkistaminen

Jos laitteeseen on ohjelmoitu useita aikatoimintoja, näyttöön syttyvät vastaavat merkkivalot. Aikatoiminnon symboli näkyy hakamerkkien välissä.

Tarkista ajastin , keittoaika , päättymisaika  tai kellonaika  painamalla toistuvasti painiketta , kunnes hakamerkit osoittavat haluamasi arvon. Vastaava arvo näkyy muutaman sekunnin ajan näytössä.

Kellonaika

Kytkenän tai sähkökatkoksen jälkeen näytössä vilkkuu merkki  ja neljä nollaa. Säädä kellonaika.

1. Paina painiketta .

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


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

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan muuttaminen

Säätäminen edellyttää, ettei mitään muuta aikatoimintoa ole ohjelmoitu.

1. Paina painiketta  neljä kertaa.

Näyttöön syttyvät ajan merkit, silmukat ovat merkin  yhteydessä.

2. Säädä kellonaikaa painikkeella **+** tai **-**.

Ohjelmoitu aika tulee näkyviin muutaman sekunnin kuluttua.

Kellonajan poistaminen näytöstä

Voit poistaa kellonajan näytöstä. Katso sitä varten ohjeet luvusta *Perusasetusten muuttaminen*.

Lapsilukko

Uunissa on lapsilukko, jotta sitä ei voida vahingossa kytkeä päälle.

Uuni ei reagoi säätöihin. Ajastin ja kellonaika voidaan ohjelmoida lapsilukon ollessa päällä.

Kun kuumennustoiminto ja lämpötila tai grillitaso on ohjelmoitu, lapsilukko keskeyttää kuumenemisen.

Lapsilukon kytkeminen päälle

Lapsilukon aktivoiminen edellyttää, ettei keittoaikaa tai päättymisaikaa ole ohjelmoitu.

Paina painiketta  noin neljän sekunnin ajan.

Näyttöön tulee näkyviin merkki . Lapsilukko on kytketty päälle.





Lapsilukon kytkeminen pois päältä

Paina painiketta  noin neljän sekunnin ajan.

Näytön merkki  sammuu. Lapsilukko on kytketty pois päältä.

Perusasetuksien muuttaminen

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

Perusasetukset	Valinta 1	Valinta 2	Valinta 3
 1 Kellonaika	aina*	vain painiketta  paina-essa	-
 2 Keittoajan tai ajastimen päättymisestä ilmoittavan äänimerkin pituus	n. 10 s	n. 2 min*	n. 5 min
 3 Säädon toteutuksen viive	n. 2 s	n. 5 s*	n. 10 s

* Oletusasetus


Säätäminen edellyttää, ettei mitään muuta aikatoimintoa ole ohjelmoitu.

1. Paina painiketta  noin 4 sekunnin ajan.

Ohjauspaneeliin tulee näkyviin kellonajan nykyinen asetusta, esim.  1 valinta 1.

2. Muuta perusasetusta painikkeella **+** tai **-**.

3. Vahvasta painikkeella .

Näyttöön tulee näkyviin seuraava perusasetus. Painikkella  voidaan selata tasoja ja painikkeella **+** tai **-** muuttaa asetusta.

4. Paina lopuksi painiketta  noin 4 sekunnin ajan.

Kaikki perusasetukset otetaan käyttöön.

Perusasetuksia voidaan muuttaa uudelleen milloin tahansa.

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 liialta, 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

Lue taulukon ohjeet, jotta uunin eri pinnat eivät vaurioituisi sopimattoman puhdistustuotteen käyttämisen vuoksi. Älä käytä

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

Pese uudet pyyhkeet hyvin ennen niiden käyttämistä.


Alue	Puhdistustuotteet
Uunin etuosa	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Puhdista pyyhkeellä ja kuivaa pehmeällä kankaalla. Älä käytä lasinpuhdistusaineita tai lasin puhdistukseen tarkoitettuja kaapimia.
Ruostumaton teräs	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Puhdista pyyhkeellä ja kuivaa pehmeällä kankaalla. Puhdista välittömästi kalkki-, rasva-, maissijauho- ja munanvalkuaistahrat, sillä niiden alle voi muodostua korroosiota. Teknisestä huoltopalvelusta tai erikoisliikkeistä on saatavilla erityisiä ruostumattoman teräksen puhdistustuotteita, jotka sopivat kuumille pinnoille. Levitä puhdistustuote pehmeällä ja hienolla kankaalla.
Lasi	Lasinpuhdistusaineet: Puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.
Tarkistusluukku	Lasinpuhdistusaineet: Puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä alkoholia, viinietikkaa tai muita hankaavia tai happopitoisia puhdistustuotteita.
Luukun lasit	Lasinpuhdistusaineet: Puhdista pehmeällä pyyhkeellä. Älä käytä lasin puhdistukseen tarkoitettua kaavinta.
Uunin sisävalon suoja-lasi	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Puhdista pyyhkeellä.
Tiiviste Älä irrota!	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Puhdista pyyhkeellä. Älä hankaa.

Alue	Puhdistustuotteet
Ritilät ja kiskot	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Liota ja puhdista pyyhkeellä tai harjalla.
Liukukiskot	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Puhdista pyyhkeellä tai harjalla. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.
Lisävarusteet	Kuuma vesi ja hiukan saippuaa: Liota ja puhdista pyyhkeellä tai harjalla.

Uunin automaattisesti puhdistuvien pintojen puhdistaminen

Joissakin uuneissa uunin takaseinä, sivuseinät tai katto voi olla päällystetty erittäin huokoisella keraamisella pinnalla. Kyseinen pinta imee leipomisesta ja paistamisesta aiheutuneet roiskeet ja liuottaa ne uunin ollessa toiminnassa. Mitä suurempi lämpötila ja pidempi uunin toiminta-aika, sitä parempi tulos.

Jos pinnat ovat edelleen likaisia useiden uunin käyttökertojen jälkeen, toimi seuraavasti:

1. Puhdista huolellisesti pohja ja seinät, joissa ei ole huokoista pintaa.
2. Ohjelmoi kuumailma 3D .
3. Kuumenna tyhjää uunia luukku suljettuna n. 2 tuntia maksimilämpötilalla.

Keraaminen pinta puhdistuu. Poista ruskeat tai valkoiset jäämät vedellä ja pehmeällä sienellä, kun uuni on jäähtynyt.

Pinnan lievät värimuutokset eivät vaikuta automaattiseen puhdistustoimintoon.

Huomio!

- Älä käytä hankaavia puhdistustuotteita. Ne naarmuttavat ja vahingoittavat erittäin huokoista pintaa.
- Älä käsittele keraamista pintaa uunin puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistusaineilla. Jos sen päälle tippuu vahingossa uunin puhdistukseen tarkoitettua puhdistusainetta, poista se välittömästi sienellä ja runsaalla vedellä.

Uunin pohjan ja emaliseen puhdistaminen

Puhdista pyyhkeellä ja kuumalla vedellä käyttäen hiukan saippuaa tai viinietikkaa.

Jos pinnat ovat erittäin likaiset, käytä hienorakenteista teräskangasta tai uunin puhdistukseen tarkoitettua tuotetta. Käytä niitä ainoastaan uunin ollessa kylmä. Älä käsittele automaattisesti puhdistuvia pintoja teräskankaalla tai uunin puhdistukseen tarkoitettulla tuotteella.

Valotoiminto

Uunin puhdistamisen helpottamiseksi uunin valo voidaan syyttää.

Uunin valon syyttäminen

Käännä toimintokytkin asentoon .

Valo syytty. Lämpötilasäätimen on oltava pois päältä.

Uunin valon kytkeminen pois päältä

Käännä toimintokytkin asentoon .

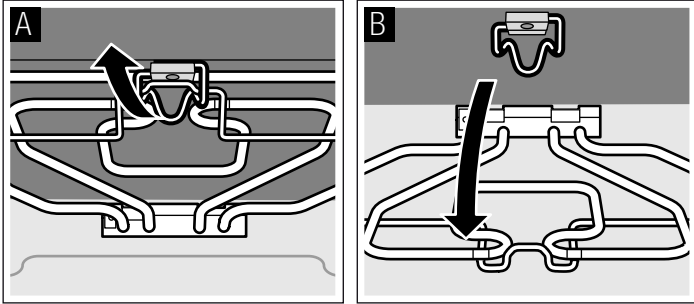
Grillivastuksen kääntäminen alas

Puhdistuksen helpottamiseksi joissakin uuneissa grillivastus voidaan kääntää alas.

⚠ Palovammavaara!

Uunin on oltava kylmä.

1. Vedä grillin kääntyvää vartta eteenpäin ja käännä sitä ylöspäin, kunnes se napsahtaa paikoilleen (kuva A).
2. Paina samaan aikaan grillivastusta alaspäin (kuva B).



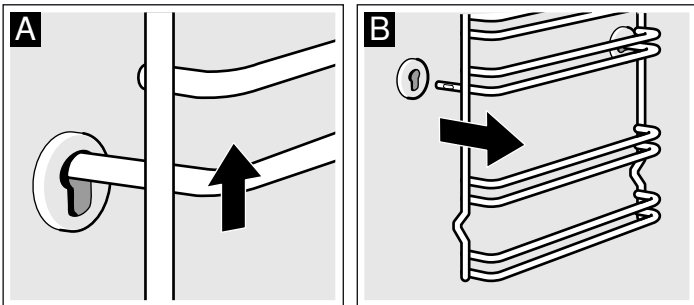
Kun puhdistus on suoritettu loppuun, käännä grillivastus takaisin yläasentoon. Käännä taivutusvarsi ylös ja kytke grillivastus.

Vasemmalla ja oikealla olevien ritilöiden tai kiskojen poistaminen ja kiinnittäminen

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

Ritilöiden tai kiskojen poistaminen

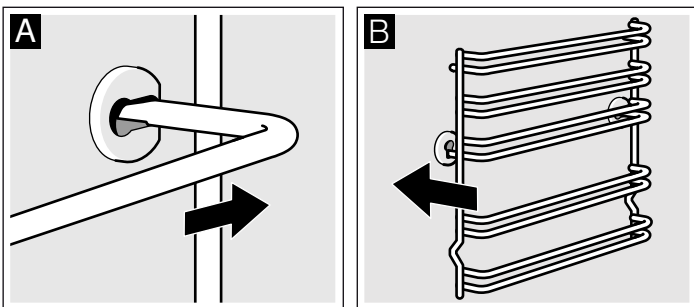
1. Nosta ritilää tai kisko etuosasta ja nosta se paikoiltaan (kuva A).
2. Vedä sen jälkeen ritilä tai kisko kokonaan eteen ja poista se (kuva B).



Puhdista ritilät tai kiskot astianpesukoneessa tai sienellä avulla. Käytä piientä harjaa vaikeiden tahrojen poistamiseksi.

Ritilöiden tai kiskojen kiinnittäminen

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

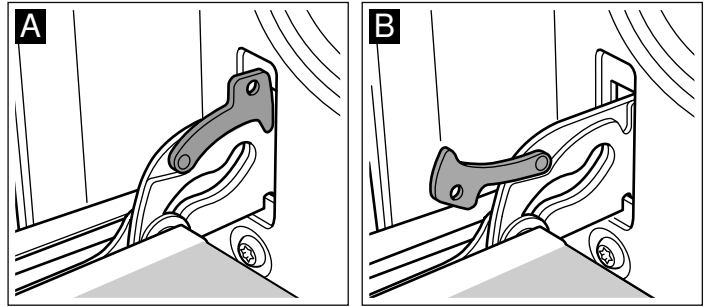


Ritilät ja kiskot voidaan säätää vasemmalta ja oikealta puolelta. Kaareva osa tulee olla aina ylöspäin.

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.

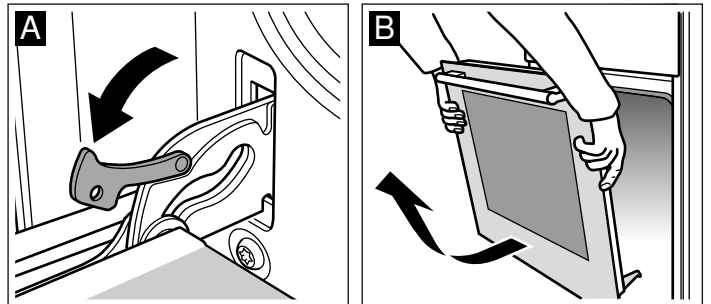


⚠ Henkilövahinkovaara!

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

Luukun irrottaminen

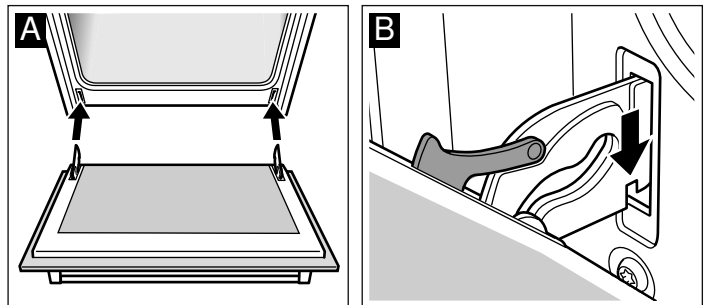
1. Avaa uuniluukku kokonaan.
2. Vedä molemmat oikealla ja vasemmalla puolella sijaitsevat lukitusviput ulos (kuva A).
3. Sulje uuniluukku rajaan saakka (kuva B). Tartu luukkuun molemmilla käsillä oikealta ja vasemmalta puolelta. Sulje luukku hiukan enemmän ja irrota se.



Luukun kiinnittäminen

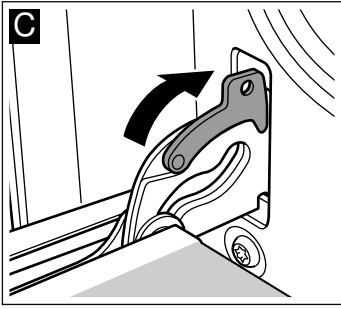
Kiinnitä luukku noudattamalla ohjeita päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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

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



⚠ Henkilövahinkovaara!

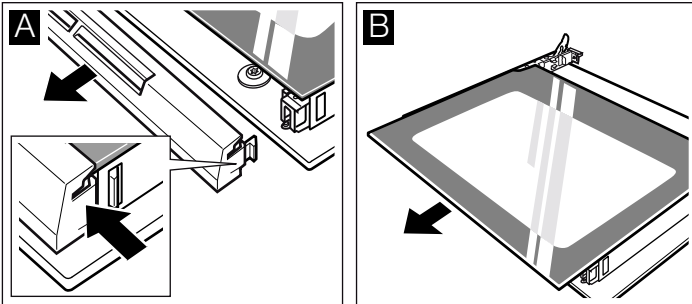
Älä koske saranaan, sillä luukku voi vahingossa pudota tai sarana sulkeutua äkkinäisesti. Ota yhteyttä tekniseen huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

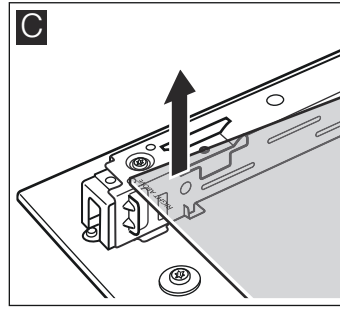
Purkaminen

1. Irrota uuniluukku ja aseta se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Irrota uuniluukun yläsuoja. Paina tällöin sormilla vasemmalla ja oikealla olevia kielekkeitä (kuva A).
3. Nosta ja poista ylälasi (kuva B).



Jos luukussa on kolme lasia, suorita lisäksi seuraava toimenpide:

4. Nosta ja poista lasi (kuva C).



Puhdista lasit lasinpuhdistusaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Loukkaantumisvaara!

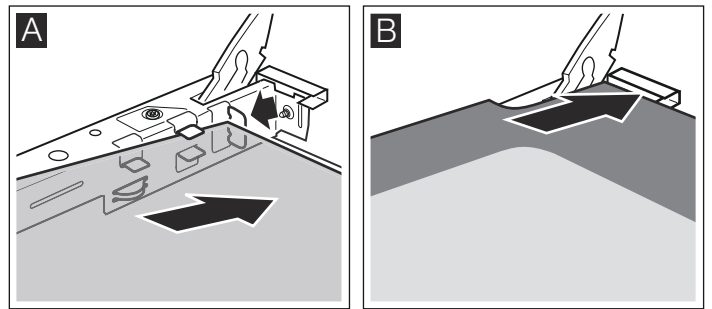
Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.

Asentaminen

Kun luukussa on kaksi lasia, suorita vaiheet 2-4.

Asennuksen yhteydessä tulee varmistaa, että alhaalla vasemmalla oleva merkintä "right above" näkyy käänteisesti.

1. Aseta lasi viistosti taaksepäin työntäen (kuva A).
2. Aseta ylempi lasi molempiin tukeen kallistamalla sitä taaksepäin. Sileän pinnan on oltava ulospäin. (Kuva B)



3. Aseta ja paina suoja paikoilleen.

4. Kiinnitä uunin luukku.

Uunia voidaan käyttää uudelleen, kun lasit on asennettu oikein.

Toimenpiteet toimintahäiriön esiintyessä

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

Vianmäärittystaulukko

Toimintahäiriö	Mahdollinen syy	Ratkaisu/neuvot
Uuni ei toimi.	Sulake on viallinen. Sähkökatkos.	Tarkista sulakkeen kunto sulakerasiasta. Tarkista toimiiko keittiön valo tai muut kodinkoneet.
Näytössä vilkkuu merkki ☹ ja neljä nollaa.	Sähkökatkos.	Säädä kellonaika uudelleen.
Uuni ei kuumene.	Kytkennoissa on pölyä.	Käännä kiertosäätimiä useita kertoja molempiin suuntiin.

Virheviestit

Kun näyttöön ilmestyy virheviesti ja **E**, paina painiketta ☹. 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 painiketta on painettu liian pitkään tai se on juuttunut alas.	Paina kaikkia painikkeita yksi kerrallaan. Tarkista, onko jokin painikkeista juuttunut alas, onko niiden päällä jotakin tai ovatko ne likaisia.

⚠ Sähköiskuvaara!

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

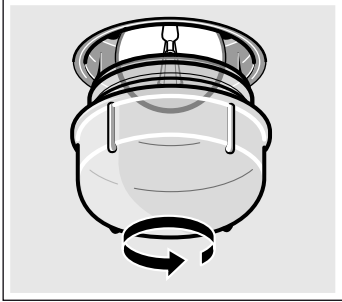
Uunin valon vaihtaminen

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 lamppeja.

Sähköiskuvaara!

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

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



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

Suojalasi

Huonokuntoiset suojalasiat tulee vaihtaa. Suojalasiat 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 huoltokorjauksen 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

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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.

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.

Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

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

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:

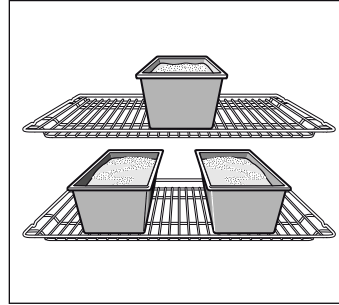
- Pelti: korkeus 3.
- Leivinpelti: korkeus 1.

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	Kuumentyyppi	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 samankeskiässä vuoassa	Samankeskinen vuoka	2		150-170	60-70

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

Leivonnaiset vuosissa	Vuoka	Korkeus	Kuumennustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Pizza, ohut pohja kevyellä täytteellä (esi-kuumenna)	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 minuutteina
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 minuutteina
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	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C	Kesto minuutteina
Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja	Pelti	2	☐	270 200	8 35-45
Hiivaleipä, jossa 1,2 kg jauhoja	Pelti	2	☐	270 200	8 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 alkoholijuomaa. 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 korpunjauhoa 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 kierto. 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 puoilta.
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 ohjauspaneelin tai lähellä olevien kalusteiden etuosaan vesipisaroiksi. 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 emaloidussa paistovuoassa, 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 ⅔ .

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 kytkeytyssä, suljetussa uunissa. Siten lihaneste tasaantuu paremmin.

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

Leikkaa kamarapintaisen porsaanpaistin kamaraan ristikkäin viilloja 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 minuutteina
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 irtoaishi.

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

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

Linnunliha	Paino	Lisävarusteet ja keittoastiat	Korkeus	Kuumenustyyppi	Lämpötila °C, grillitaso	Kesto minuutteina
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
Hanhen 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 minuutteina
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 alempaa 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 vaelehtaessa muodostuu vesihöyryä.	Kyseessä on normaali fysikaalinen ilmiö. Suuri osa vesihöyrystä poistuu höyrynpiston 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					
Raaosta 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 minuitteina
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

- Keitä 1 litra maitoa (3,5 % rasvapitoisuus) ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.
- Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmää).

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

4. Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.

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

Hiivataikinan nostattaminen

- Valmista hiivataikina normaaliin tapaan. Kaada taikina lämmönkestävään keraamiseen astiaan ja sulje se kannella.
- Esikuumenna uuni ohjeiden mukaan.
- 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	5 min.
				50 °C	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.

Pakasteruoat	Lisävarusteet	Korkeus	Uunitoiminto	Lämpötila
Esim. kermakakut, voitaikinapiiraat, suklaa- tai sokerikuorutetut kakut, hedelmät, kana, makkarat ja liha, leipä ja sämpylät, leivonnaiset ja muut leipomotuotteet.	Arina	1		Lämpötilasäätimen merkivalo ei syty.





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 kumihhnojen 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 vuokat uunista, kun ruoka on valmista.

Huomio!

Älä aseta kuumia vuokia kylmän tai kostean alustan päälle. Muutoin vuokat 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 ruokat, mutta älä paahda niitä liikaa.■ Suuret ja paksut ruokat 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

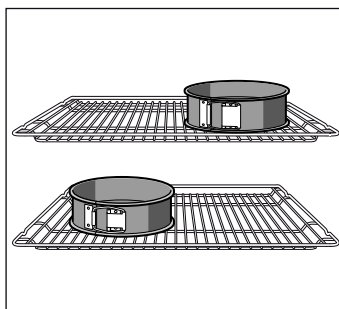
Käytä 2 tasoa:
Aseta aina yleiskäyttöön tarkoitettu matala uunipelti ylätasolle ja tasainen uunipelti alatasolle.

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 minuu- tteina
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 minuut- teina
Paahtoleipien ruskistus (esikuumenna 10 minuuttia)	Arina	5	☐	3	½-2
Vasikanlihapihvi, 12 kappaletta* (ei esikuumennusta)	Arina + emaloitu uunipelti	4+1	☐	3	25-30

* Käännä, kun ajasta on kulunut ⅓.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001098976

00
950316