



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Uuni
HBG632B.1



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

	Määräystenmukainen käyttö	4		Puhdistusaine	18
	Tärkeitä turvaohjeita	4		Soveltuvat puhdistusaineet	18
	Yleistä	4		Laitteen pitäminen puhtaana	18
	Halogeenilamppu	5		Ristikot	19
	Vaurioiden syyt	6		Ristikoiden irrotus ja asennus	19
	Yleistä	6		Laitteen luukku	20
	Ympäristönsuojelu	6		Laitteen luukun irrotus ja asennus	20
	Energiansäästö	6		Luukun suojuksen irrotus	20
	Ympäristöystävällinen hävittäminen	6		Luukun lasien irrotus ja asennus	21
	Tutustuminen laitteeseen	7		Mitä tehdä häiriön sattuessa?	22
	Ohjauspaneeli	7		Toimintahäiriöiden korjaaminen itse	22
	Valitsimet	7		Maksimi käyttöaika	22
	Näyttö	8		Uunin katossa olevan uunilampun vaihto	23
	Uunitoiminnot	8		Lasisuojus	23
	Lisätietoja	9		Huoltopalvelu	23
	Uunitilaan liittyvät toiminnot	9		Mallinumero ja sarjanumero	23
	Varusteet	10		Testattu kokeittiössämme	24
	Mukana toimitetut varusteet	10		Silikonivuoat	24
	Varusteiden asettaminen uuniin	10		Kakut ja pienet leivonnaiset	24
	Lisävaruste	11		Leipä ja sämpylät	27
	Ennen ensimmäistä käyttöä	12		Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset	28
	Ensimmäinen käyttöönotto	12		Laatikkoruoka, paistos ja kohokas	30
	Uunitilan ja varusteiden puhdistus	12		Lintu	30
	Koneen käyttö	12		Liha	32
	Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä	12		Kala	34
	Toiminnon käynnistäminen	12		Vihannekset ja lisukkeet	35
	Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen	12		Jogurtti	36
	Pikakuumennus	13		Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla	37
	Aikatoiminnot	14		Akryyliamidi elintarvikkeissa	38
	Toiminta-ajan asettaminen	14		Kuivaaminen	38
	Päätymisajan asettaminen	14		Umpioiminen	39
	Hälyttimen asetus	15		Taikinan kohotus	40
	Lapsilukko	16		Sulatus	40
	Aktivointi ja deaktivointi	16		Lämpimänäpito	41
	Perusasetukset	16		Testiruoat	42
	Perusasetusten muuttaminen	16			
	Perusasetukset	16			
	Sähkökatko	17			
	Kellonajan muuttaminen	17			
	Sapatti-ohjelma	17			
	Sapatti-asetuksen käynnistäminen	17			

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

Määräystenmukainen käyttö

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.
→ "Varusteet" sivulla 10

Tärkeitä turvaohjeita

Yleistä

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkua, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkua avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

Varoitus – 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.

Varoitus – 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. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun tekniikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. 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.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

⚠️ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!

Ohjauspaneelissa tai valitsimissa on kestromagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektroniin implantteihin, esimerkiksi sydämentahdistimiin tai insuliinipumppuihin. Henkilöiden, joilla on elektronisia implantteja, pitää olla 10 cm:n etäisyydellä ohjauspaneelista.

Halogeenilamppu**⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Vaurioiden syyt

Yleistä

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.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytyksiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- 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.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste 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.

Ympäristönsuojelu

Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.
- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.
- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.
- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsennykseen.

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.

Tutustuminen laitteeseen

Tässä luvussa selostamme näytöt ja valitsimet. Lisäksi opit tuntemaan laitteen eri toiminnot.

Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelin kautta säädät valitsimien, kosketuskenttien ja kiertovalitsimen avulla laitteen erilaiset toiminnot. Näytössä näkyvät tämänhetkiset asetukset.

Yhteenvedossa näkyy ohjauspaneeli, kun laite on kytketty päälle ja valittuna on yksi uunitoiminto.



- 1 Valitsimet**
Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsinta painamalla.
Laitteissa, joiden etusivu ei ole terästä, myös nämä molemmat valitsimet ovat kosketuskenttiä, joten niitä ei paineta.
- 2 Kosketuskentät**
Kosketuskenttien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä symbolia.
- 3 Kiertovalitsin**
Kiertovalitsin on suunniteltu siten, että voit kääntää sitä rajoituksetta vasemmalle tai oikealle. Paina valitsinta kevyesti ja käännä sitä sormilla haluamaasi suuntaan.
- 4 Näyttö**
Näytössä näet senhetkiset asetukset, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.

Valitsimet

Yksittäiset valitsimet on suunniteltu laitteen eri toimintoja varten. Näin voit tehdä laitteen asetukset helposti ja suoraan.

Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

Symboli	Merkitys
Valitsimet	
ⓘ	on/off Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä
▶	start/stop Toiminnon käynnistäminen ja pysäyttäminen tai keskeyttäminen, jos valitsinta painetaan pitkään (n. 3 sekuntia)

Ulommat kosketuskentät

⚠	Hälytyn	Hälyttimen valinta
🔒	Lapsilukko	Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi painamalla valitsinta pitkään (n. 4 sekuntia)
i	Informaatio	Ohjeiden haku näyttöön Perusasetusten haku näyttöön painamalla valitsinta pitkään (n. 3 sekuntia)
🔦	Uunivalo	Uunivalon sytyttäminen ja sammuttaminen

Sisemmät kosketuskentät

🌀	4D -kiertoilma	Uunitoiminnon 4D -kiertoilma valinta suoraan
📄	Ylä-/alalämpö	Ylä-/alalämpö-uunitoiminnon valinta suoraan
🌿	Kiertoilma Eco	Kiertoilma Eco -uunitoiminnon valinta suoraan
🍷	Grilli, suuri pinta	Grilli, suuri pinta -uunitoiminnon valinta suoraan
📄	Uunitoiminnot	Uunitoimintojen luettelon valinta
🌡	Lämpötila	Uunitilan lämpötilan valinta
🕒	Aikatoiminnot	Aikatoimintojen valinta
🔥	Pikakuumennus	Uunitilan pikakuumennuksen käynnistäminen tai keskeyttäminen

Kosketuskenttä, jonka arvoa voidaan muuttaa näytössä tai joka näkyy etualalla, palaa punaisena.

Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

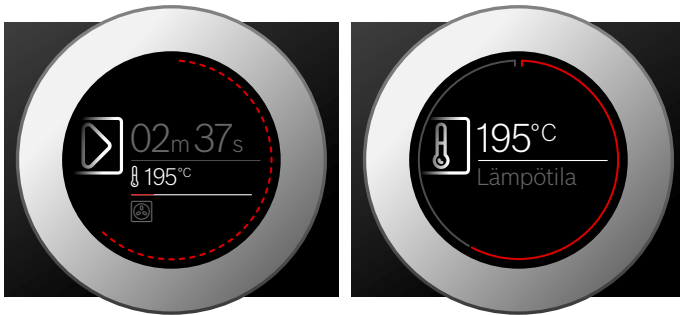
Useimpien valintalistojen kohdalla, esimerkiksi lämpötila, sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvo on saavutettu. Esimerkiksi uunitoimintojen kohdalla viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto.

Näyttö

Näyttö on suunniteltu siten, että voit lukea tiedot yhdellä silmäyksellä, aina tilanteen mukaan.

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu. Teksti näkyy valkoisena, ja alla on valkoinen viiva. Taustalla oleva arvo on harmaa.

Korostus	Korostettua arvoa voidaan muuttaa heti ilman, että se on ensin valittava. Toiminnon käynnistämisen jälkeen korostettuna on aina lämpötila tai teho. Valkoinen viiva on samalla kuumenemistä osoittava viiva, ja se muuttuu punaiseksi.
Suurennus	Kun muutat korostettua arvoa kiertovalitsimella, näytössä näkyy suurennettuna vain tämä arvo.



Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

Kun muutat jotain arvoa, kehäviiva näyttää, missä kohdalla valintalistaa olet. Kehäviiva on säätöalueesta riippuen yhtenäinen tai jaettu segmentteihin, valintalistan pituudesta riippuen.

Kehäviiva muuttuu käytön aikana punaiseksi sekunneittain. Segmentit täyttyvät taas alusta aina täyden minuutin välein. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, segmentit sammuvat sekunnin välein.

Lämpötilänäyttö

Uunitilan senhetkinen lämpötila näkyy näytössä graafisesti toiminnon käynnistämisen jälkeen.

Kuumenemisviiva	Lämpötilan alapuolella oleva valkoinen viiva muuttuu vasemmalta oikealle punaiseksi sitä mukaa, kun uunitila kuumenee. Kun esilämmität uunin, ajan kohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun viiva on kokonaan punainen. Tehojen asetuksen yhteydessä, esimerkiksi grillaus- tehot, kuumenemisviiva on heti kokonaan punainen.
Jälkilämmön näyttö	Kun laite on kytketty pois päältä, kehäviiva näyttää uunitilassa olevan jälkilämmön. Mitä enemmän jälkilämpötila laskee, sitä tummemmaksi kehäviiva muuttuu ja häviää sitten kokonaan.





Huomautus: Termisen hitauden takia näytössä oleva lämpötila voi poiketa vähän uunitilan todellisesta lämpötilasta.





Uunitoiminnot

Jotta löydät aina oikean uunitoiminnon haluamallesi ruoalle, selostamme tässä toimintojen erot ja käyttötarkoitukset.

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

Hyvin korkeiden lämpötilojen kohdalla laite laskee pidemmän ajan kuluttua vähän lämpötilaa.

Uunitoiminto	Lämpötila	Käyttö
 4D-kiertoilma	30-275 °C	Leivotaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö	30-300 °C	Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.
 Kiertoilma Eco	30-275 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin energiankäytön kannalta optimaalisen lämmön tasaisesti uunitilaan.
 Ylä-/alalämpö Eco	30-300 °C	Valittujen ruokien energiankäytön kannalta optimaaliseen kypsennykseen. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.

	Kiertoilmagrillaus	30-300 °C	Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kiertää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.
	Grilli, suuri pinta	Grillausteho: 1 = pieni teho 2 = keskiteho 3 = täysi teho	Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.
	Pizzateho	30-275 °C	Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.
	Sulatus	30-60 °C	Pakastettujen ruokien hellävaraiseen sulatukseen.

Ehdotetut arvot

Laitteessa ehdottaa jokaiselle uunitoiminnoille lämpötilan tai tehon. Voit ottaa nämä käyttöön tai muuttaa niitä kyseisellä alueella.

Lisätietoja

Laitteessa on useimmissa tapauksissa tallennettuna ohjeita ja lisätietoja parhaillaan käynnissä olevasta toiminnosta.

Näppää kenttää **i**. Ohje näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan. Jos ohje on pidempi, selaa kiertovalitsimella ohjeen loppuun saakka.

Monet ohjeet ilmestyvät näyttöön automaattisesti, esimerkiksi vahvistukseksi, tai kehotuksena tai varoituksena.

Uunitilaan liittyvät toiminnot

Uunitilaan liittyvät toiminnot helpottavat laitteen käyttöä. Uunitila on esimerkiksi tehokkaasti valaistu, ja tuuletin suojaa laitetta ylikuumenemiselta.

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto pysähtyy. Kun suljet luukun, toiminto jatkuu.

Uunivalo

Uunivalo syttyy, kun avaat laitteen luukun. Jos luukku on auki yli n. 15 minuuttia, valo sammuu.

Useimmissa käyttötavoissa uunivalo kytkeytyy päälle, kun toiminto käynnistetään. Kun toiminto on päättynyt, valo sammuu.

Huomautus: Perusasetuksissa voi määritellä, että uunivalo ei kytkeydy päälle käytön aikana.

→ "Perusasetukset" sivulla 16

Jäähdytyspuhallin

Jäähdytyspuhallin kytkeytyy tarpeen mukaan päälle ja pois päältä. Lämmin ilma poistuu luukun kautta.

Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

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

Huomautus: Voit muuttaa jäähdytyspuhallin jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 16

Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet yhteenvedon mukana toimitetuista varusteista ja niiden oikeasta käytöstä.

Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

	Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle. Paisteille ja grillipaloille.
	Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvaneräysas- tiana, kun grillaat suoraan ritilällä.

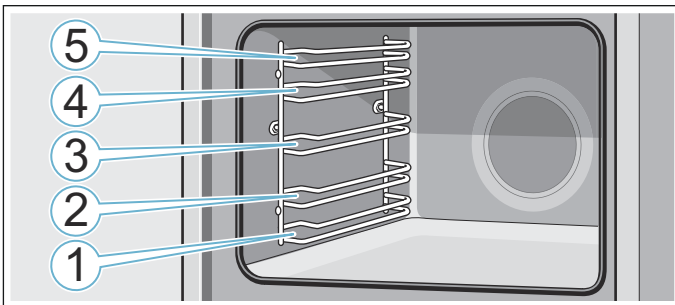
Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Ne on suunniteltu erityisesti tätä laitetta varten.

Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos ilman, että se kallistuu.

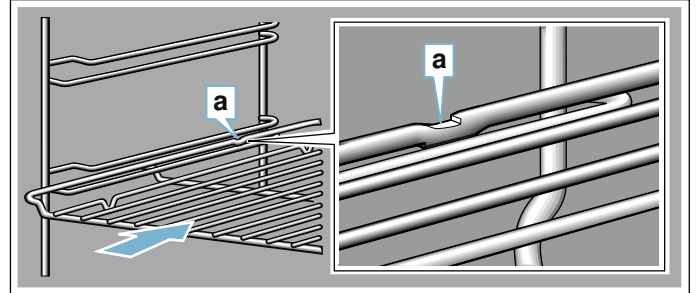
Huomautuksia

- Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkua.

Lukitustoiminto

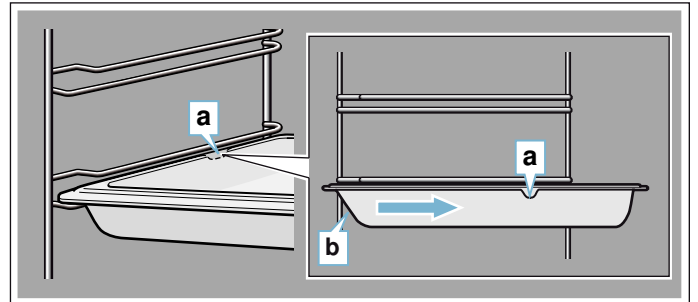
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

Varmista ritilää uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Avoimen sivun pitää olla eteenpäin ja taivutetun puolen alaspäin.



Varmista peltejä uuniin työntäessäsi, että lukitusnokka **a** on takana ja osoittaa alaspäin. Varusteen vinon reunan **b** pitää olla laitteen luukkua kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu

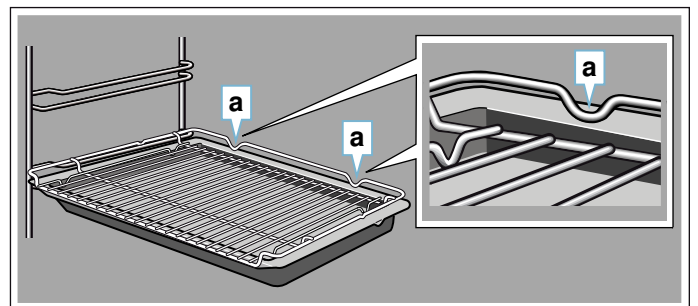


Varusteiden yhdistäminen

Voit käyttää ritilää yhdessä uunipannun kanssa, jotta kypsennettäessä valuvat nesteet otetaan talteen.

Varmista ritilää paikalleen asettaessasi, että molemmat taivutukset **a** ovat takareunassa. Kun uunipannu työnnetään uuniin, ritilä on kannatinkorkeuden ylemmällä ohjaintangolla.

Esimerkkikuva: uunipannu



Lisävaruste

Lisävarusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta. Esitteistämme tai Internetistä löydät runsaan valikoiman laitteeseen tarjolla olevia varusteita.

Saatavuudessa ja online-tilausmahdollisuudessa on maakohtaisia eroja. Lisätietoja löydät myyntiasiakirjoista.

Ilmoita ostosta tehdessäsi lisävarusteen tarkka tilausnumero.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → *"Huoltopalvelu"* sivulla 23

Lisävaruste	Tilausnumero
Ritilä Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.	HEZ634000
Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastiana, kun grillaat suoraan ritilällä.	HEZ632070
Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.	HEZ631070
Paistiritilä Lihalle, linnulle ja kalalle. Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.	HEZ324000
Uunipannu, tarttumaton pinnoite Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.	HEZ632010
Leivinpelti, tarttumaton pinnoite Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.	HEZ631010
Profi-pannu Suurten ruokamäärien valmistamiseen.	HEZ633070
Profi-pannun kansi Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.	HEZ633001
Pizzapelti Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.	HEZ617000
Grillipelti Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.	HEZ625071
Paistokivi Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan. Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.	HEZ327000
Lasinen paistovuoka (5,1 litra) Haudutettaville ruoille ja paistoksille. Sopii erityisen hyvin käyttötavalle "Ruoat".	HEZ915001

Lasivuoka Suurille paisteille, mehukkailla kakuilla ja paistoksille.	HEZ864000
Lasipannu Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.	HEZ636000
Kannatinjärjestelmä 1-portainen Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.	HEZ638100
Kannatinjärjestelmä 2-portainen Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.	HEZ638200
Kannatinjärjestelmä 3-portainen Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.	HEZ638300



Ennen ensimmäistä käyttöä

Ennen kuin otat uuden laitteen käyttöön, tee seuraavat asetukset. Puhdista lisäksi uunitila ja varusteet.

Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, tai sähkökatkon jälkeen, näyttöön ilmestyvät ensimmäisen käyttöönoton asetukset. Pyyntöön ilmestymiseen voi kulua muutamia sekunteja.

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 16

Kielen asetus

Näyttöön ilmestyy ensimmäisenä kieli. Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

1. Aseta haluamasi kieli kiertovalitsimella.
2. Vahvista näppäimellä kenttää . Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "12:00".

1. Aseta kiertovalitsimella kellonaika.
2. Vahvista näppäimellä kenttää . Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt. Näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika.

Uunitilan ja varusteiden puhdistus

Puhdista uunitila ja varusteet ennen kuin valmistat laitteessa ruokaa ensimmäistä kertaa.

Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

Tee annetut asetukset. Seuraavasta kappaleesta löydät ohjeet uunitoiminnon ja lämpötilan säätämisestä.

→ "Koneen käyttö" sivulla 12

Asetukset	
Uunitoiminto	Ylä-/alalämpö
Lämpötila	240 °C
Toiminta-aika	1 tunti

Kun annettu toiminta-aika on kulunut, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Kun uunitila on jäähtynyt, puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuksella ja talousliinalla.

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt. Tulet tietämään, mitä päälle ja pois päältä kytkettäessä tapahtuu ja miten asetat käyttötavat.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

Ennen kuin voit tehdä laitteeseen asetuksia, laite on kytkettävä päälle.

Huomautus: Lapsilukko ja ajastin voidaan asettaa myös, kun laite on kytketty pois päältä. Eräät näytön viestit ja huomautukset, esim. uunitilan jälkilämpö, näkyvät myös, kun laite on kytketty pois päältä.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä. Jos laitteeseen ei tehdä mitään asetuksia pidempään aikaan, laite kytketty automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off .

Kaikki kosketuskentät palavat punaisina. Näyttöön ilmestyy Bosch-logo ja sen jälkeen ensimmäinen valintalistan ensimmäinen uunitoiminto.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off .

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, näkyykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 16

Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä valitsimella start/stop .

Käynnistyksen jälkeen näytössä näkyy asetusten lisäksi aikanäyttö. Näyttöön ilmestyvät lisäksi kehäviiva ja kuumenemisviiva.

Toiminnon pysäyttäminen

Valitsimella start/stop voit myös keskeyttää toiminnon ja jatkaa sitä taas.

Jos painat valitsinta start/stop n. 3 sekunnin ajan, toiminto keskeytyy kokonaan ja kaikki asetukset nollautuvat.

Huomautus: Jäähdytyspuhallin voi käydä edelleen toiminnon pysäyttämisen tai keskeyttämisen jälkeen.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Näppää kenttää valitaksesi uunitoiminnot. Symboli palaa punaisena ja näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja lämpötilaehdotus.

Esimerkkikuva: kiertoilmagrillaus 195 °C.

1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.



2. Näppää kenttää [1].

Näytössä näkyy lämpötila valkoisella korostettuna.

3. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.



4. Käynnistä valitsimella start/stop [▶].

Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.



Laite alkaa kuumentua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off [⓪].

Huomautus: Voit asetta laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → *Sivu 14*

Muuttaminen

Lämpötila pysyy korostettuna käynnistämisen jälkeen. Kun käännät kiertovalitsinta, voit muuttaa heti lämpötilaa ja ottaa sen käyttöön.

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop [▶] ja näppää kenttää [1]. Näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja siihen liittyvä lämpötilaehdotus. Muuta uunitoimintoa kiertovalitsimella.

Huomautus: Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

Uunitoimintojen valinta suoraan

Tietyt uunitoiminnot voidaan valita suoraan kosketuskentän kautta. Näin laitteen asetukset voidaan tehdä vielä helpommin ja nopeammin.

Uunitoiminnot, jotka voidaan valita suoraan:

- [4D] 4D-kiertoilma
- [Ylä-/alalämpö] Ylä-/alalämpö
- [Eco] Kiertoilma Eco
- [Grilli, suuri pinta] Grilli, suuri pinta

Säätäminen

1. Näppää haluamasi uunitoiminnon kenttää. Lämpötila näkyy heti valkoisella korostettuna.
2. Aseta kiertovalitsimella lämpötila tai grillausteho.
3. Käynnistä valitsimella start/stop [▶]. Laite alkaa kuumentua.

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa eräiden uunitoimintojen kohdalla.

Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- [4D] 4D-kiertoilma
- [Ylä-/alalämpö] Ylä-/alalämpö

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

Säätäminen

Varmista, että uunitoiminto sopii tarkoitukseen ja että asetettu lämpötila on vähintään 100 °C. Muutoin pikakuumennusta ei saa aktivoitua.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
2. Näppää kenttää [P]. Symboli palaa punaisena. Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy huomautus. Symboli ei pala enää. Laita ruoka uuniin.




Huomautus: Toiminta-aika käynnistyy heti pikakuumennuksen yhteydessä. Aseta toiminta-aika vasta, kun pikakuumennus on päättynyt.



Keskeyttäminen


Keskeytä pikakuumennus näppäämällä uudelleen kenttää [P]. Symboli ei pala enää.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

Aikatoiminto	Käyttö
 Toiminta-aika	Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.
 Loppu	Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan.
 Hälytys	Hälytys toimii minuuttikellon tapaan. Hälytys käy toiminnosta ja muista aikatoiminnoista riippumatta. Kun asetettu aika on päättynyt, laite ei kytkeydy automaattisesti päälle tai pois päältä.

Voit hakea toiminta-ajan ja päättymisaajan näyttöön toiminnon asettamisen jälkeen näppäämällä kenttää . Hälyttimellä on oma kenttä , ja sitä voidaan säätää milloin tahansa.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäämällä kenttää .

Huomautus: Perusasetuksissa voit määrittellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 16

Toiminta-ajan asettaminen

Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.


Säätäminen

Riippuen siitä, mihin suuntaan käänät kiertovalitsinta ensin, toiminta-aika alkaa ehdotetusta arvosta: vasemmalle 10 minuuttia, oikealle 30 minuuttia.


Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin jaksoissa, sen jälkeen 5 minuutin jaksoissa.


Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Näppää ennen käynnistystä kenttää . Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
3. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.





Arvo otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua, tai näppää kaksi kertaa kenttää . Näytössä näkyy uunitoiminnon ja lämpötilan tai tehon alapuolella toiminta-aika.


4. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.





Laite alkaa kuumentua.


Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumentamasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Voit asettaa kentän  avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi toiminta-aikaa näppää kenttää . Toiminta-aika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella. Ota muutokset käyttöön kentällä .

Jos haluat keskeyttää toiminta-ajan, käänä toiminta-aika takaisin päin nolla-asentoon. Kun muutos on otettu käyttöön, voit jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

Päättymisaajan asettaminen

Voit siirtää myöhemmäksi kellonaikaa, jolloin toiminta-aika päättyy. Voit esimerkiksi laittaa ruoan aamulla uniin ja säätää siten, että se on valmista keskipäivällä.

Huomautuksia


- Varmista, että elintarvikkeet eivät ole liian kauan uunissa ja pilaannu.
- Älä aseta päättymisaikaa enää, kun toiminto on jo käynnistynyt. Kypsennystulos ei olisi silloin enää oikea.

Säätäminen


Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.


Esimerkkikuva: asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmis klo 12:00.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Aseta toiminta-aika.

- Näppää ennen käynnistämistä uudelleen yhden kerran kenttää .
- Näytössä näkyy päättymisaika valkoisella korostettuna.
- Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.





Arvo otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua, tai näppää uudelleen kenttää . Näytössä näkyy käyttötavan ja lämpötilan tai tehon alapuolella päättymisaika.


- Käynnistä valitsimella start/stop .
- Näytössä näkyy kellonaika, jolloin laite käynnistyy.






Laite on odotustilassa. Kun laite käynnistyy, näytössä näkyy toiminta-ajan kuluminen.


Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s.

Voit asettaa kentän  avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Jos haluat muuttaa päättymisaikaa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop  ja näppää kaksi kertaa kenttää . Päättymisaika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella. Jatka toimintoa valitsimella start/stop .

Jos haluat poistaa päättymisaajan asetuksen, käännä päättymisaika ääriasentoon takaisinpäin. Voit käynnistää asetetun toiminta-ajan heti valitsimella start/stop .

Huomautus: Päättymisaajan muuttaminen on mahdollista vain, kuin toiminta-aika on vielä käynnissä. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Hälyttimen asetus



Hälytin käy rinnan muiden asetusten kanssa. Voit tehdä hälyttimen asetukset milloin tahansa, myös kun laite on kytketty pois päältä. Hälyttimellä on oma merkkiäni, joten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Säätäminen

Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nolosta minuutista.


Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit säätämisen yhteydessä.

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia.

- Näppää kenttää .
- Symboli palaa punaisena. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika valkoisella korostettuna.
- Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
- Käynnistä kentällä .

Huomautus: Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti.


Hälyttimeen asetettu aika kuluu.

Hälytin jää näkyviin näyttöön, kun laite on kytketty pois päältä. Kun toiminto on käynnissä, etualalla näkyvät tämän toiminnon asetukset. Kun näppäät kenttää , hälyttimen käyntiaika näkyy näytössä muutaman sekunnin ajan.

Kun hälyttimen aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy huomautus. Symboli ei pala enää.

Ohje: Jos asetettu hälyttimen aika koskee laitteen käyttöä, käytä toiminta-aikaa. Aika näkyy näytössä etusijalla ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.


Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi hälyttimen käyntiaikaa näppää kenttää . Hälyttimen käyntiaika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.

Jos haluat keskeyttää hälyttimen käyntiajan, käännä hälyttimen aika ääriasentoon takaisinpäin. Kun muutos on otettu käyttöön, symboli sammuu.


Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.



Ohjauspaneeli lukittuu, eikä mitään asetuksia voida tehdä. Laite voidaan vain kytkeä pois päältä valitsimella on/off .

Aktivointi ja deaktivointi

Voit aktivoida tai deaktivoida lapsilukon sekä laitteen ollessa päällä että sen ollessa pois päältä.

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan kenttää .

Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.






Kun laite on kytketty päälle, kenttä  palaa punaisena.
Kun laite on kytketty pois päältä, kenttä  ei pala.

Perusasetukset

Jotta voit käyttää laitetta parhaalla mahdollisella tavalla ja helposti, käytettävissä on erilaisia asetuksia. Voit muuttaa näitä asetuksia tarpeen mukaan.


Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla pois päältä.

1. Paina kenttää  noin 3 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy toimintoa koskevia ohjeita.
2. Vahvista ohjeet kentällä .
3. Muuta tarvittaessa asetusta kiertovalitsimella.
4. Näppää kenttää . Näyttöön ilmestyy seuraava asetusta, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.
5. Selaa kentällä  läpi kaikki asetukset ja muuta tarvittaessa kiertovalitsimella.
6. Vahvista lopuksi painamalla kenttää  n. 3 sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.

Keskeyttäminen

Jos et halua tallentaa muutoksia, voit keskeyttää toiminnon valitsimella on/off . Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetuksia ei tallennettu.

Perusasetukset

Kaikki perusasetukset eivät välttämättä ole käytävissä; tämä riippuu laitteen mallista.

Asetus	Valinta
Kieli	Muita kieliä valittavana
Kellonaika	Kellonajan muoto 24 h
Äänimerkki	Lyhyt kesto (30 s) Keskimääräinen kesto (1 min)* Pitkä kesto (5 min)
Valitsinääni	Kytetty päälle Kytetty pois päältä* (merkkiääni on/off  ei kytkeydy pois)
Näytön kirkkaus	5-portainen valikko
Kellonäyttö	Pois Digitaalinen*
Valo	Pois päältä, kun laite käytössä Päällä, kun laite käytössä*
Lapsilukko	Vain valitsinlukko* Luukun lukitus ja valitsinlukko
Himmennys yön ajaksi	Kytetty pois päältä* Kytetty päälle
Tuotemerkki	Näytetään* Ei näytetä
Puhaltimen jälkikäynti-aika	Suositus* Minimi

Kannatinjärjestelmä	Ei jälkiasennettu* (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä) Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä)
Sapatti-asetus	Kytkeyty päälle Kytkeyty pois päältä*
Tehdasasetukset	Palautetaan Ei palauteta*

* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

Huomautus: Kielen, valitsinäänen ja näytön kirkkauden asetukset astuvat voimaan heti. Kaikki muut asetukset astuvat voimaan vasta asetuksen tallennuksen jälkeen.

Sähkökatko





Asetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

Vain ensimmäiseen käyttöönottoon liittyvät asetukset on tehtävä uudelleen pidemmän sähkökatkon jälkeen. Lyhyen sähkökatkon laite pystyy ohittamaan.

Kellonajan muuttaminen

Jos haluat muuttaa kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan, muuta perusasetusta.

Laitteen pitää olla pois päältä.

1. Paina kenttää  noin 3 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy toimintoa koskevia ohjeita.
2. Vahvista ohjeet kentällä .
3. Näppää kenttää . Näyttöön ilmestyy kellonajan asetus.
4. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Vahvista painamalla kenttää  n. 3 sekunnin ajan. Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.

Sapatti-ohjelma





Sapatti-asetuksella voit asettaa toiminta-ajan enintään 74 tuntiin saakka. Uunissa olevat ruoat pysyvät lämpiminä ilman, että sinun tarvitsee kytkeä laitetta päälle tai pois päältä.

Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 16


Kun perusasetuksiin on tehty tarvittava muutos, sapatti-asetus näkyy viimeisenä uunitoimintojen valikossa.

Laite kuumenee ylä-/alalämmöllä. Lämpötila voidaan asettaa välille 85 °C ja 140 °C.

1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto Sapatti-asetus .
2. Näppää kenttää . Näytössä näkyy lämpötila valkoisella korostettuna.
3. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
4. Näppää ennen käynnistystä kenttää . Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
5. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.
Huomautus: Päätymisaikaa ei voida siirtää myöhäisemmäksi.
6. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.

Laite alkaa kuumentua.



Kun sapatti-asetuksen toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiääni. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 m 00 s.

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Huomautus: Jos avaat laitteen luukun, toiminto ei keskeydy.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää sapatti-asetuksen, kytke laite pois päältä valitsimella on/off . Valitsimella start/stop  et voi enää pysäyttää toimintoa.

Puhdistusaine

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja ehjänä, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Neuvomme seuraavassa, kuinka hoidat ja puhdistat laitettasi oikealla tavalla.

Soveltuvat puhdistusaineet

Jotta eri pinnat eivät vahingoitu vääristä puhdistusaineista, noudata taulukon ohjeita. Laitteessasi ei välttämättä ole laitteen mallista riippuen kaikkia tässä mainittuja kohtia.

Huomio!

Pintavauriot

Älä käytä

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- vahvasti alkoholipitoisia puhdistusaineita,
- kovia hankaustyynyjä tai puhdistussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua,
- lämpöpuhdistukseen tarkoitettuja erikoispuhdistusaineita.

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

Ohje: Suositeltavia puhdistus- ja hoitoaineita voit hankkia huoltopalvelusta. Noudata kunkin valmistajan ohjeita.

Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Alue	Puhdistus
Laitteen ulkopuoli	
Teräsetusivu	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä ruostumattoman teräksen hoitoaineita, jotka soveltuvat lämpimille pinnoille. Levitä pinnalle hyvin ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla.
Muovi	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Maalatut pinnat	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.
Ohjauspaneeli	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.
Luukun lasit	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.

Luukun kahva	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Jos kalkinpoistoaainetta pääsee luukun kahvaan, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.
--------------	--

Laitteen sisäpuoli

Emalipinnat	Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.
Uunilampun lasisuoju	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta.
Luukun tiiviste Älä irrota!	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa.
Teräksinen luukun kehys	Ruostumattoman teräksen puhdistusaine: Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. Irrota luukun kehys puhdistusta varten.
Ristikot	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.
Kannatinjärjestelmä	Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettynä. Älä pese astianpesukoneessa.
Varusteet	Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä.

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä väreroja eri materiaalien kuten lasin, muovin tai metallin takia.
- Luukun lasin varjot, jotka näyttävät raidoilta, ovat uunivalon heijastumia.
- Emali kovetetaan erittäin korkeissa lämpötiloissa. Siinä voi syntyä vähäisiä värimuutoksia. Se on normaalia, eikä se vaikuta mitenkään toimintaan. Ohuiden peltien reunoja ei voida täysin emaloida. Siksi ne voivat olla karheita. Tämä ei heikennä korroosiosuojaa.

Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu pinttyynyttä likaa.

Ohjeita

- Puhdista uunitila jokaisen käytön jälkeen. Siten lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

Ristikot

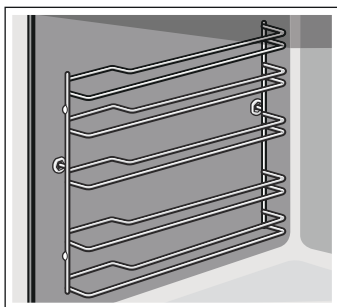
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

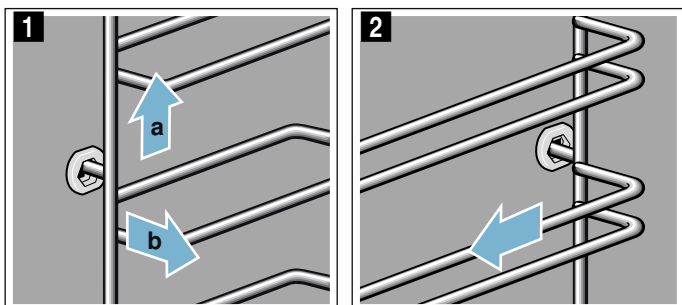
Varoitus – Palovamman vaara!

Ristikot kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia ristikkoita. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Ristikoiden irrotus



1. Nosta ristikkoa edestä hiukan **a** ja ota pois paikaltaan **b** (kuva **1**).
2. Vedä sen jälkeen koko ristikko eteenpäin ja ota se pois paikaltaan (kuva **2**).

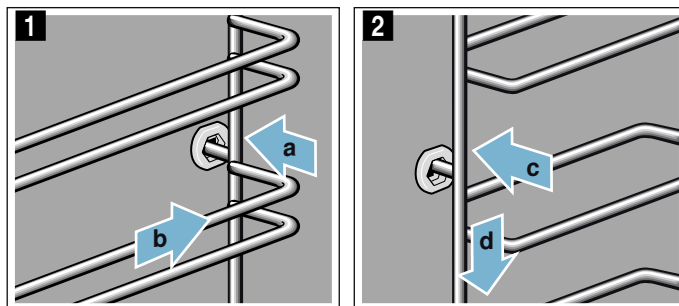


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

Ristikoiden asennus

Ristikot sopivat vain oikealle tai vasemmalle. Varmista, että molempien ristikoiden kaarevat tangot ovat edessä.

1. Aseta ristikko ensin keskelle takimmaista holkkia **a** siten, että ristikko on uunitilan seinää vasten ja paina sitten taaksepäin **b** (kuva **1**).
2. Aseta ristikko sitten etummaiseen holkkiin **c** siten, että ristikko on myös tässä uunitilan seinää vasten ja paina sitten alaspäin **d** (kuva **2**).



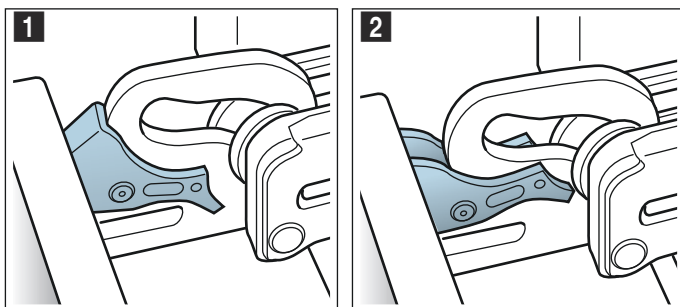
Laitteen luukku

Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

Laitteen luukun saranoissa on sulkuvipu. Kun sulkuvivut on käännetty kiinni (kuva 1), laitteen luukku on lukittu. Sitä ei voi ottaa pois paikaltaan. Kun sulkuvivut on käännetty auki laitteen luukun irrottamista varten (kuva 2), sarat on lukittu. Ne eivät pääse napsahtamaan kiinni.

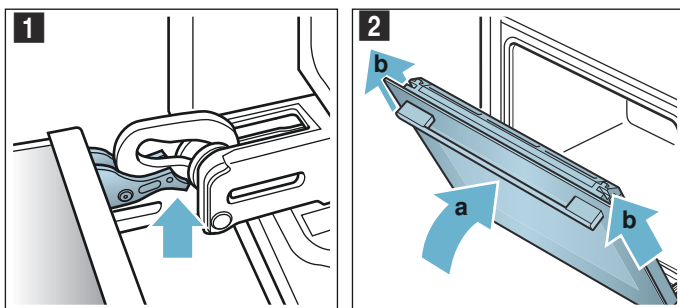


⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara!

- Kun saranoiden lukitus on avattu, ne voivat napsahtaa kovalla voimalla kiinni. Varmista, että sulkuvivut on käännetty aina kokonaan kiinni, tai laitteen luukku irrotettaessa kokonaan auki.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Laitteen luukun irrotus

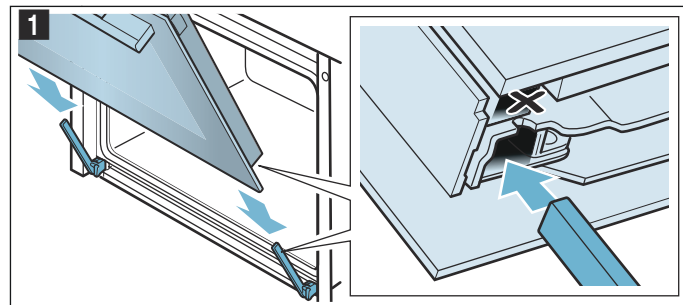
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteseeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva 2).



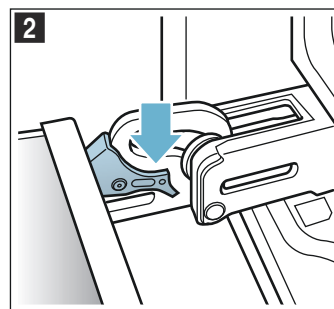
Laitteen luukun asennus

Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista laitteen luukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva 1). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasille ja käytä näitä ohjaimina. Varmista, että saranat työntyvät oikeisiin aukkoihin. Niiden pitää työntyä paikoilleen kevyesti ja ilman vastusta. Jos tunnet vastusta, tarkasta, ovatko saranat oikeissa aukoissa.



2. Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva 2).

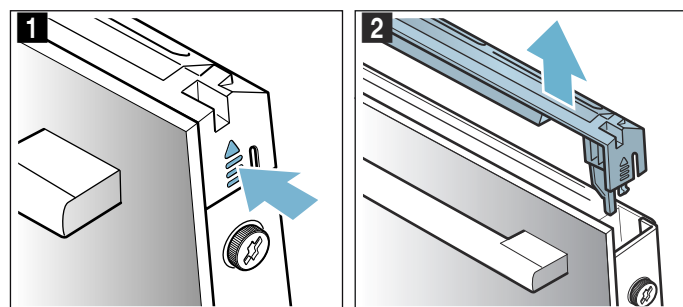


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

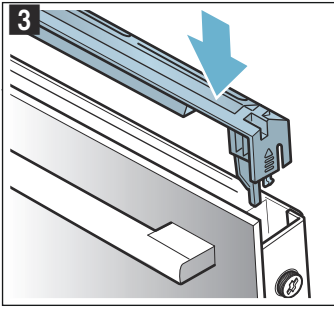
Luukun suojuksen teräsosa väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

1. Avaa laitteen luukku hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2). Sulje laitteen luukku varovasti.



Huomautus: Puhdista suojuksessa oleva teräsosa teräksenpuhdistusaineella. Puhdista luukun suojuksen muut osat astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla.

4. Avaa laitteen luukkua taas hiukan. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni, kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).



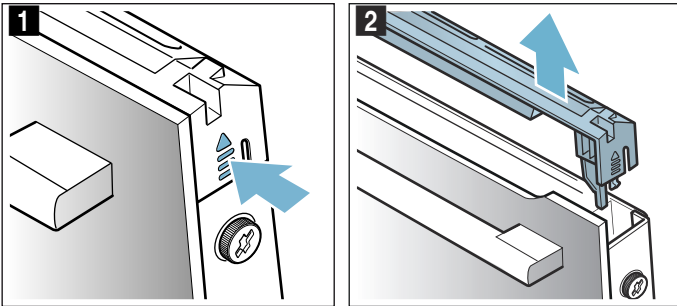
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

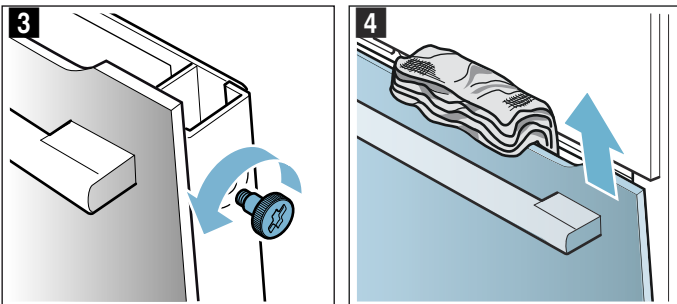
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystyä laitteen luukussa vasemalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikoiltaan (kuva 3).
5. Ennen kuin suljet luukun, aseta useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin (kuva 4). Vedä etulasi ylöspäin pois paikaltaan ja aseta se luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.



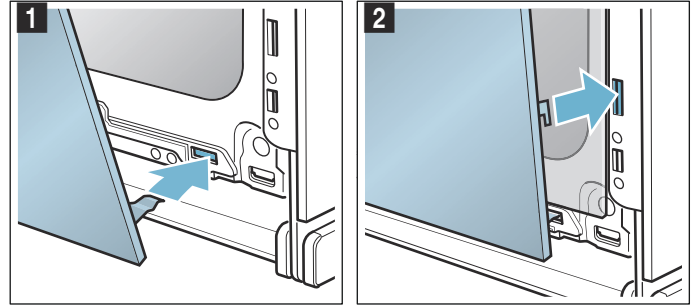
Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

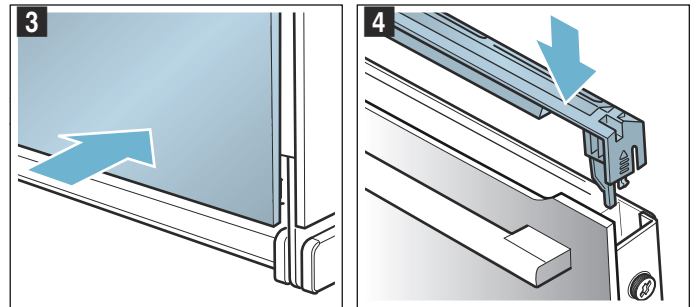
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

Asennus laitteessa

1. Ohjaa etulasi alhaalla pidikkeisiin (kuva 1).
2. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 2).



3. Paina etulasi alaspäin kunnes se lukittuu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).
4. Avaa laitteen luukkua taas vähän ja poista keittiöliina.
5. Kierrä vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit taas kiinni.
6. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 4).



7. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?


Jos häiriöitä esiintyy, kyseessä on usein vain pikkuseikka. Ennen kuin soitat huoltopalveluun, yritä poistaa häiriö itse taulukon ohjeiden avulla.

Häiriö	Mahdollinen syy	Aputoimenpide/ohjeet
Laite ei toimi.	Sulake palanut. Sähkökatko	Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.
Näytössä näkyy "Sprache Deutsch".	Sähkökatko	Aseta kieli ja kellonaika ja uudelleen.
Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.	Perusasetusta muutettu.	Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta.
Laite ei kuumene, näytössä palaa symboli [Z].	Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa.	Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.
Kiertovalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelista.	Kiertovalitsimen lukitus on erehdyksessä vapautettu.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Aseta kiertovalitsin yksinkertaisesti takaisin ohjauspaneelissa olevaan laakeriin ja paina se paikalleen lukitukseen saakka siten, että sitä saa taas kierrettyä.
Kiertovalitsin on raskasliikkeinen.	Kiertovalitsimen alla on liikaa.	Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Vapauta lukitus vetämällä kiertovalitsin yksinkertaisesti pois laakerointipisteestä. Tai paina kiertovalitsimen ulkoreunaa siten, että se kallistuu ja siihen on helppo tarttua. Puhdista kiertovalitsin ja sen laitteessa oleva laakeri varovasti astianpesuaineliuoksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa. Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitännäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Virheilmoitukset näytössä

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on kirjain "D" tai "E", esim. D0111 tai E0111, kytke laite valitsimella on/off  pois päältä ja taas päälle.

Jos kyseessä oli tilapäinen häiriö, näyttö sammuu. Jos virheilmoitus ilmestyy uudelleen, ota yhteys huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus.

Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 24

Maksimi käyttöaika


Jos laitteen asetuksia ei muuteta useampaan tuntiin, laite lakkaa automaattisesti kuumentamasta. Näin estetään tahaton jatkuva käyttö.

Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta.

Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy huomautus, että maksimi käyttöaika saavutettu.

Jos haluat jatkaa käyttöä, näppää jotain kenttää tai kierrä kiertovalitsinta.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Ohje: Jotta laite ei kytkeydy tahtomattasi pois päältä, esimerkiksi hyvin pitkien valmistusaikojen kuluessa, aseta laitteelle toiminta-aika. Laite kuumentaa, kunnes asetettu toiminta-aika on kulunut loppuun.

Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 40 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikä. Käytä vain näitä lampuja.

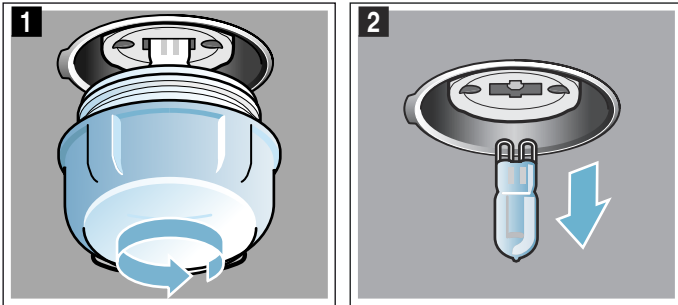
⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liittäessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

⚠️ Varoitus – Palovamman vaara!

Laitte kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

1. Laita vahinkojen välttämiseksi kylmään uuniin keittiöpyyhe.
2. Irrota lasisuoja vasemmalle kiertäen (kuva **1**).
3. Vedä lamppu pois paikaltaan - älä kierrä (kuva **2**). Aseta uusi lamppu paikalleen, kiinnitä huomiota tappien asentoon. Paina lamppu kunnolla paikalleen.



4. Ruuvaa lampun suojuus taas paikalleen.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.

Lasisuojaus

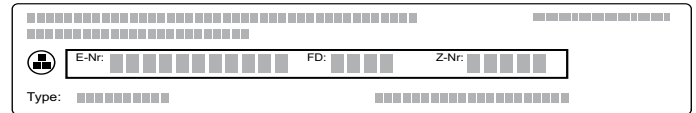
Jos halogeenilampun lasisuojaus on vaurioitunut, on se vaihdettava. Uuden lasisuojuksen voit hankkia huoltopalvelusta. Ilmoita laitteesi mallinumero ja sarjanumero.

Huoltopalvelu


Jos laitteesi täytyy korjata, käänny huoltopalvelumme puoleen. Löydämme varmasti sopivan ratkaisun, jolloin välttyt myös huoltoteknikon turhilta käynneiltä.

Mallinumero ja sarjanumero

Ilmoita soittaessasi laitteen täydellinen mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.), jotta saat heti pätevät neuvot. Tyypikilpi numeroineen löytyy, kun avaat laitteen luukun.



Jotta löydät tiedot tarvittaessa helposti, voit kirjoittaa laitteesi tiedot ja huoltopalvelun puhelinnumeron tähän.

E-Nr.	FD-Nr.
Huoltopalvelu 	

Ota huomioon, että huoltopalvelun asentajan käynti käyttövirheen takia aiheuttaa sinulle kustannuksia myös takuuaikana.

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.

Testattu kokeittiossämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiisi parhaiten sopivan uunitoiminnon ja lämpötilan. Annamme ohjeet sopivista välineistä ja kannatinkorkeuksista. Saat myös astioihin ja valmistukseen liittyviä vinkkejä.

Huomautus: Uunin sisälle voi muodostua paljon vesihöyryä elintarvikkeita kypsennettäessä. Laitte on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

Silikonivuoat

Suosittellemme tummien metallisten leivontavuokien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

Jos kuitenkin haluat käyttää silikonivuoasia, noudata valmistajan antamia ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein tavanomaisia vuokia pienempiä. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Kakut ja pienet leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Paistaminen kolmella tasolla:

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

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 5
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä mehukkaan kakun paistamiseen uunipannua, jotta kakusta ei pääse vuotamaan nestettä uunin sisälle.

Leivontavuokat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille kakuille ja pienille leivonnaiselle. Lämpötila ja paisto aika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paisto aikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai pienet leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaiksi.




Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.



































Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista kakkujen ja pienten leivonnaisten paistamiseen liittyvistä vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita.
Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Vuokakakut					
Sokerikakku, yksinkertainen	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	50-70
Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa	Rengas-/pitkänomainen vuoka	3+1		140-160	60-80
Sokerikakku, hieno	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		150-170	60-80
Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno	Torvivuoka	2		160-180	40-60
Kakkupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	3		160-180	20-30
Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Pizzapelti	3		170-190	45-55
Ranskalainen omenapiiras	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	25-40
Savariini	Torvivuoka	2		150-170	50-70
Hiivataikinaleivonnainen	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Täytekakkupohja, 2 kananmunaa	Torttuvuoka	3		150-170*	20-30
Täytekakkupohja, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Täytekakkupohja, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	20-40
Sokerikakku, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-160	30-50
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-190	25-35
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		160-170	35-45
Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	55-65
Sveitsiläinen hedelmäpiirakka	Uunipannu	3		170-190	45-55
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Uunipannu	3		160-180	15-20
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	20-30
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä	Uunipannu	3		180-200	30-40
Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170	45-60
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	2		160-170	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-200*	8-15
Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g jauhoja	Leivinpelti	2		150-170	45-60
Struudeli, makea	Uunipannu	2		170-180	50-60
Struudeli, pakaste	Uunipannu	3		200-220	35-45
Pienet leivonnaiset					
Kuppikakut	Leivinpelti	3		160**	20-30
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150**	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150**	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140**	35-45
Muffinit	Muffinipelti	3		170-190	15-20
Muffinit, 2 tasoa	Muffinipellit	3+1		160-180*	15-30
* Esilämmitä					
** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.					

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3	☐	160-180	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	150-170	25-40
Lehtitaikinaleivonnainen	Leivinpelti	3	☉	170-190*	20-35
Lehtitaikinaleivonnaiset, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	170-190*	20-45
Lehtitaikinaleivonnaiset, litteä, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1	☉	180-200*	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3	☐	200-220	30-40
Tuulihatut, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	190-210	35-45
Viinerit	Leivinpelti	3	☉	160-180	20-30

Pikkuleivät

Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☐	140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-150**	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-150**	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	130-140**	35-55
Pikkuleivät	Leivinpelti	3	☉	140-160	15-30
Pikkuleivät, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	140-160	15-30
Pikkuleivät, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	140-160	15-30
Marenki	Leivinpelti	3	☉	80-90*	120-150
Marengit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	80-90*	120-180
Makronit	Leivinpelti	3	☉	90-110	20-40
Makronit, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1	☉	90-110	25-45
Makronit, 3 tasoa	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1	☉	90-110	30-45

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintaa.

Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit

Haluat saada selville, onko kakku kypsä.	Työnnä puutikku kakun korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, kakku on valmis.
Kakku painuu kasaan.	Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.
Kakku on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.	Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota kakku paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.
Hedelmämehu valuu reunojen yli.	Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.
Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.	Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.
Kakku on liian kuiva.	Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.
Kakku on kauttaaltaan liian vaalea.	Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.
Kakku on ylhäältä liian vaalea mutta alhaalta liian tumma.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.
Kakku on ylhäältä liian tumma mutta alhaalta liian vaalea.	Laita kakku seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmäksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.
Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma.	Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.
Kakku on kauttaaltaan liian tumma.	Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.
Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.	Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia.

Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä.	Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.
Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.	Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.
Kakku ei irtoa kumottaessa.	Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.

Leipä ja sämpylät

Laitteessasi on lukuisia eri uunitoimintoja leivän ja sämpylöiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille leiville ja sämpylöille. Lämpötila ja paisto-aika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paisto-aikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Leipä tai sämpylät kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.



Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.




Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.
















Huomio!

Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin tai laita vedellä täytettyä astiaa kuuman uunin pohjalle. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grillaus- teho	Aika mi- nuutteina
Leipä						
Vaalea leipä, 750 g	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Sekaleipä, 1,5 kg	Uunipannu tai pitkänomainen vuoka	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kokojyväleipä, 1 kg	Uunipannu	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-270	-	20-25
Sämpylät						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190*	-	15-20
Pullat, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150-170*	-	20-30
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	-	20-30
Patonki, esipaistettu, kylmä	Uunipannu	3		180-200	-	20-30
Sämpylät, pakaste						
Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esi- paistettu	Uunipannu	3		180-200	-	10-15
Lipeäleivonnaiset, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		180-200	-	20-25
Voisarvet, valmiiksi leivotut	Uunipannu	3		170-190	-	30-35
Paahtoleipä						
Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappa- letta	Ritilä	3		190-210	-	10-15
Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappa- letta	Ritilä	3		230-250	-	10-15
Paahtoleivän paahtaminen (älä esiläm- mitä)	Ritilä	5		-	3	4-6
* Esilämmitä						

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja pizzan, quichen ja suolaisten leivonnaisten paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset: korkeus 2
- matalat leivonnaiset: korkeus 3

Kun käytät 4D-kiertoilmatoimintoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen useammalla tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Paistaminen neljällä tasolla:

- 4 leivinpaperilla päällystettyä ritilää
ensimmäinen ritilä: korkeus 5
toinen ritilä: korkeus 3
kolmas ritilä: korkeus 2
neljäs ritilä: korkeus 1

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuoat uuniin vierekkäin tai limittäin päällekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Käytä runsastytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti. Kun haluat käyttää paistamiseen näitä vuokia ja ylä-/alalämpöä, pistä vuoka kannatinkorkeudelle 1.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Pakastetuotteet

Älä käytä pakasteita, joissa on runsaasti jäätä. Poista ruoassa oleva jää.

Pakasteet on esikypsennetty osittain epätasaisesti. Epätasainen ruskistus ei katoa myöskään paistettuna.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin vain pinnalta mutta jää sisältä raa'aksi.




Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Paistoaajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.



















Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

Jos leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Pizza					
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	25-35
Pizza, tuore	Leivinpelti	3		200-220	25-35
Pizza, tuore, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		180-200	35-45
Pizza, tuore, ohut pohja	Pizzapelti	2		220-230	20-30
Pizza, kylmä	Ritilä	3		190-210	10-15
Pizza, pakaste					
Pizza ohuella pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		190-210	15-20
Pizza ohuella pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-25
Pizza paksulla pohjalla 1 kappale	Ritilä	3		180-200	20-25
Pizza paksulla pohjalla 2 kappaletta	Uunipannu + ritilä	3+1		190-210	20-30
Pizzapatonki	Ritilä	3		200-220	15-20
Minipizzat	Uunipannu	3		180-200	15-20
Minipizzat, Ø 7 cm, 4 tasoa	4 ritilää	5+3+2+1		180-200*	20-30
Suolaiset leivonnaiset & quiche					
Suolaiset vuossa paistettavat leivonnaiset	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Piirakkavuoka, musta	3		190-210	30-40
Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée)	Uunipannu	3		260-280*	10-15
Karjalanpiirakat	Uunivuoka	2		190-200	30-45
Empanadas-piirakat	Uunipannu	3		180-190	30-45
Turkkilaiset börek-piirakat	Uunipannu	1		200-220*	20-30
* Esilämmitä					

Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja laatikkoruokien, paistosten ja kohokkaiden paistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai yleispannalla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa yleispannalla. Laita uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 2.

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa jopa 45 prosenttia. Aseta vuokat uuniin vierekkäin.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa. Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Suosittelut asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määrästä. Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.




Huomautus: Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Laatikkoruoka, paistos tai kohokas on silloin pinnalta kypsä mutta sisältä raaka.









Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Laatikkoruokat, paistokset & kohokkaat	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Paistos, suolainen, kypsät ainekset	Uunivuoka	2		200-220	30-50
Paistos, makea	Uunivuoka	2		170-190	40-60
Lasagne, tuore, 1 kg	Uunivuoka	2		160-180	50-60
Lasagne, pakaste, 400 g	Ritilä	2		190-210	30-35
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm	Uunivuoka	2		160-190	50-70
Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa	Uunivuoka	3+1		150-170	60-80
Kohokas	Uunivuoka	2		160-180*	35-45
Kohokas	Annosvuokat	3		190-210	25-30

Lintu

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

Paistaminen ritilällä

Paistaminen ritilällä soveltuu erityisesti suurikokoisen linnun tai useamman linnun samanaikaiseen kypsennykseen.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein

uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

Kaada uunipannuun linnun koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Paistaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Lintu kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun paistamiseen mieluiten korkea paistovuokaa. Aseta astia ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Linnusta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuoassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Grillaus

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Lihasta tihkua rasva valuu pannuun. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle vaan kannatintasolle 2.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto siipikarjalihalle. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on lintujen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavia lintuja, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia lihapaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Yleisesti pätee: mitä kookkaampi lintu, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.





Huomautus: Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.




Ohjeita










- Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.
- Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.
- Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.
- Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Kypsennysai- ka minuutteina
Broileri						
Broileri, 1 kg	Ritilä	2		200-220	-	60-70
Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus)	Ritilä	4		-	3*	15-20
Broilerinpalat, à 250 g	Ritilä	3		220-230	-	30-35
* Esilämmitä						

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Kypsennysai- ka minuutteina
Broileritikut, nugetit, pakaste	Uunipannu	3		190-210	-	20-25
Kana, 1,5 kg	Ritilä	2		200-220	-	70-90
Ankka & hanhi						
Ankka, 2 kg	Ritilä	1		180-200	-	90-110
Ankanrinta, à 300 g	Ritilä	3		230-250	-	17-20
Hanhi, 3 kg	Ritilä	2		160-180	-	120-150
Hanhenkoivet, à 350 g	Ritilä	2		210-230	-	40-50
Kalkkuna						
Minikalkkuna, 2,5 kg	Ritilä	2		180-200	-	70-90
Kalkkunanrinta, ilman luita, 1 kg	Kannellinen astia	2		240-260	-	80-100
Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg	Ritilä	2		180-200	-	80-100
* Esilämmitä						

Liha

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja lihan kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistia paistamisen aikana, laita paisti uuniin ensin kamara alaspäin.

Kun paisti on valmis, anna sen vetäytyä vielä 10 minuuttia pois päältä kytketyssä, suljetussa uunissa. Lihaneste jakautuu silloin paremmin. Voit kääriä paistin myös alumiinifolioon. Ilmoitettu kypsennysaika ei sisällä suositeltua vetäytymisaikaa.

Paistaminen ritilällä

Kun liha paistetaan ritilällä, siitä tulee joka puolelta erityisen rapeaa.

Kaada uunipannuun lihan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Lihasta tihkuva rasva ja lihaneste valuvat pannuun. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

Paistaminen ja haudutus astiassa

Paistaminen ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Lisää vähärasvaista lihaa valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla tulisi olla nestettä n. ½ cm.

Nesteen määrä riippuu lihan tyypistä ja astian materiaalista sekä siitä, käytetäänkö kantta. Jos valmistat lihaa emaloidussa tai tummassa metallisessa paistovuoaassa, tarvitset vähän enemmän nestettä kuin lasista uunivuokaa käytettäessä.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Liha kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/ tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä lihan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Lihan ja kannen väliin pitää jäädä vähintään 3 cm. Liha voi turvota.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Ruskista haudutettavaa lihaa tarvittaessa ennen sen kypsennyksen. Kaada vuokaan haudutusliemeksi vettä, viiniä, etikkaa tai muuta vastaavaa. Astian pohjalla tulee olla nestettä 1-2 cm.

Astiassa oleva neste haihtuu paistamisen aikana. Lisää tarvittaessa nestettä varovasti.

Lihasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuoaassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Grillaus

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Lihasta tiheä rasva valuu pannuun. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle vaan kannatintasolle 2.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihdeillä. Jos pistät lihaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja liha kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Suosittelut asetusravot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto monille eri liharuoille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Annetut arvot ovat voimassa, kun liha laitetaan jääkaappikylmänä kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on paistipalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman paistipalan, käytä ehdottomasti alhaisempaa lämpötilaa. Kun valmistat useampia paistipaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella.

Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.




Yleisesti pätee: mitä kookkaampi paisti, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.















Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamiseen, hauduttamiseen ja grillaamiseen liittyvistä vinkeistä.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Porsaanliha						
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Kanneton astia	2		180-190	-	110-130
Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg	Ritilä	2		190-200	-	130-140
Porsaanfilepaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		220-230	-	70-80
Porsaanfilee, 400 g	Ritilä	3		220-230	-	20-25
Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)	Kannellinen astia	2		210-230	-	70-90
Porsaanpihvit, paksuus 2 cm	Ritilä	5		-	2	16-20
Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm	Ritilä	5		-	3*	8-12
Naudanliha						
Naudanfilee, medium, 1 kg	Ritilä	2		210-220	-	40-50
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	-	130-160
Paahtopaisti, medium, 1,5 kg	Ritilä	2		220-230	-	60-70
Pihvi, paksuus 3 cm, medium	Ritilä	5		-	3	15-20
Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm	Ritilä	4		-	3	25-30
Vasikanliha						
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Kanneton astia	2		160-170	-	100-120
Vasikanpotka, 1,5 kg	Kanneton astia	2		200-210	-	100-120

* Esilämmitä

**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

*** Kääntämättä

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Lampaanliha						
Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg	Kanneton astia	2		170-190	-	50-80
Lampaansatula luulla***	Ritilä	2		180-190	-	40-50
Lampaankyljys**	Ritilä	5		-	3	12-16
Makkarat						
Grillimakkarat	Ritilä	4		-	3	10-15
Liharuokat						
Lihamureke, 1 kg	Kanneton astia	2		170-180	-	60-70
* Esilämmitä						
** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2						
*** Kääntämättä						

Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

Uunitila likaantuu voimakkaasti.	Valmista ruoka kannellisessa paistovuoassa tai käytä grillipeltiä. Grillipeltiä käyttämällä pääset parhaisiin tuloksiin. Grillipelti on hankittavissa lisävarusteena.
Paisti on liian tumma ja pinta paikoitellen palanut ja/tai paisti on liian kuiva.	Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvittaessa paistoaikaa.
Kuori on liian ohut.	Nosta lämpötilaa tai kytke paistojen loputtua hetkeksi grilli päälle.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.	Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.
Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.	Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.
Liha palaa haudutettaessa.	Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.
Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.	Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäessäsi. Käytä grillipihtejä.

Kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja kala kypsennykseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Kokonaista kalaa ei tarvitse kääntää. Laita kokonainen kala uuniin vatsalleen, selkäevät ylöspäin. Sopivaan muotoon leikattu peruna tai pieni uuninkestävä vuoka kalan vatsassa auttaa pitämään kalan pystyssä.

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 10

Huomautus: Kun grillaat hyvin rasvaisia lihanpaloja, älä laita uunipannua aivan ritilän alle vaan kannatintasolle 2.

Kaada uunipannuun kalan koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään talteen. Savua muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaampana.

Pidä laitteen luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa laitteen luukku avoimena.

Grillaa mahdollisimman samanpaksuisia ja -painoisia grillipaloja. Silloin ne ruskistuvat tasaisesti ja niistä tulee mehukkaita. Laita grillipalat suoraan ritilälle.

Käännä grillipalat grillipihteillä. Jos pistät kalaa haarukalla, siitä poistuu nestettä ja se kuivuu.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Aseta kuuma lasiastia kuivalle alustalle. Jos alusta on märkä tai kylmä, lasiastia voi särkyä.

Kiiltävät teräksiset tai alumiiniset paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin ja eivät sen takia sovellu kovin hyvin tähän tarkoitukseen. Kala kypsyy hitaammin ja ruskistuu vähemmän. Käytä korkeampaa lämpötilaa ja/tai pidempää kypsennysaikaa.

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä kokonaisen kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta astia ritilälle. Käytä uunipannua, jos sinulla ei ole muuta sopivaa vuokaa.

Kannellinen astia

Uuni säilyy ruokia kypsennettäessä huomattavasti puhtaampana, kun käytetään kannellisia astioita. Varmista, että kansi on sopiva ja sulkeutuu kunnolla. Aseta astia ritilälle.

Laita astiaan kaksi - kolme ruokalusikallista nestettä ja vähän sitruunanmehua tai etikkaa.

Astiasta voi tulla ulos hyvin kuumaa höyryä, kun kansi avataan kypsennyksen päätyttyä. Nosta kantta takaosasta, jotta kuuma höyry tulee ulos sinusta pois päin.

Kalasta tulee rapeaa myös kannellisessa paistovuokaassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruoille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun jääkaappikylmä kala laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. Ilmoitetut kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Taulukossa on kalojen paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavamman kalan, valitse ehdottomasti alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia kaloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman kalan perusteella. Yksittäisten kalojen on hyvä olla lähes samankokoisia.




Yleisesti pätee: mitä kookkaampi kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.








Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. 1/2 - 2/3.

Huomautus: Käytä vain leivinpaperia, jota voidaan käyttää valitussa lämpötilassa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Kypsennysai- ka minuutteina
Kala						
Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Ritilä	2		170-190	-	20-30
Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Ritilä	2		170-190	-	30-40
Kalafileet						
Kalafilee, paneroimaton, grillattu	Ritilä	4		-	1*	15-25
Kalapihvit						
Kalapihvi, paksuus 3 cm**	Ritilä	4		-	3	10-20
Kala, pakaste						
Kalafilee, paneroimaton	Kannellinen astia	2		210-230	-	20-30
Kalafilee, kuorrutettu	Ritilä	2		200-220	-	45-60
Kalapuikot (käännä välillä)	Uunipannu	3		200-220	-	20-30

* Esilämmitä

**Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

Vihannekset ja lisukkeet

Löydät tästä kohdasta tietoja grillivihannesten, perunoiden ja pakastettujen perunatuotteiden valmistamisesta.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Valmistaminen yhdellä tasolla

Noudata taulukossa annettuja tietoja.

Valmistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettujen pellilliset eivät ole välttämättä valmiita yhtä aikaa.

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Leivinpaperi

Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.

Suosittelut asetusarvot




Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat elintarvikkeen








määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Ilmoitetut ajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Grilla- usteho	Aika mi- nuutteina
Kasvisruoat						
Grillivihannekset	Uunipannu	5		-	3	10-15
Perunat						
Uuniperunat, puolitetut	Uunipannu	3		160-180	-	45-60
Perunatuotteet, pakaste						
Röstiperunat	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Perunataskut, täytetyt	Uunipannu	3		190-210	-	20-30
Kroketit	Uunipannu	3		200-220	-	25-35
Ranskalaiset perunat	Uunipannu	3		190-210	-	25-35
Ranskalaiset perunat, 2 tasoa	Uunipannu + leivinpelti	3+1		190-210	-	30-40

Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.


Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) 90 °C:seen ja anna sen jäähtyä 40 °C:seen. Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen 40 °C:seen.

2. Sekoita joukkoon 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Täytä kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita sitten kupit tai lasit uunin pohjalle ja noudata annettuja ohjeita.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

Ruoka	Välineet	Kannatinkorkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika tunteina
Jogurtti	Annosvuokat	Uunitilan pohja		40-45	8-9

Energiansäästö Eco-uunitoiminnoilla

Voit säästää ruoanvalmistuksessa sähköä käyttämällä Eco-kiertoilmatoimintoa ja Eco-ylä-/alalämpöä.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Vain silloin energian käyttö on optimaalista. Pidä laitteen luukku aina suljettuna ruokien kypsennyksen aikana.

Ota uunista pois kaikki välineet, joita ei tarvita. Kypsennystulos on silloin paras mahdollinen ja säästät sähköä.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luukkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin.

Uunipannu tai leivinpelti

Työnnä uunipannu tai leivinpelti varovasti perille asti viisto reuna laitteen oveen päin.

Kakkuvuoat ja astiat

Tummat metallivuoat ovat parhaita. Voit sen ansiosta säästää sähköä jopa 35 prosenttia.

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuokat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

Valkopeltivuokat, keraamiset vuokat ja lasivuokat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

Leivinpaperi



Käytä vain leivinpaperia, joka soveltuu valittuun lämpötilaan. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi.




















Suosittelut asetusarvot











Tästä kohdasta löydät tietoja erilaisten ruokien valmistamiseen. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Kakut tai leivonnaiset kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Vuokakakut					
Sokerikakku, vuoka	Rengas-/pitkänomainen vuoka	2		140-160	60-80
Torttupohja sokerikakkutaikinasta	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakkipohja, 2 munaa	Torttuvuoka	2		150-170	20-30
Täytekakku, 3 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Täytekakku, 6 kananmunaa	Irtopohjavuoka Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Savariini	Torvikakkuvuoka	2		150-170	50-70
Makea piirakka uunipellillä					
Sokerikakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		150-170	25-40
Murotaikinakakku kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		170-180	25-35
Kääretorttu	Leivinpelti	3		180-190	15-20
Pullapitko, pullakranssi	Leivinpelti	3		160-170	25-35
Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä	Leivinpelti	3		160-180	15-20
Pienet leivonnaiset					
Muffinit	Muffinipelti	2		160-180	15-25
Kuppikakut	Leivinpelti	3		150-160	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa	Leivinpelti + uunipannu	3+1		150-160	30-40
Lehtitaikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		170-190	20-35
Tuulihatut	Leivinpelti	3		200-220	35-45
Pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-160	15-30
Pursotin pikkuleivät	Leivinpelti	3		140-150	25-35
Pienet hiivataikinaleivonnaiset	Leivinpelti	3		160-180	25-35

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipä & sämpylät					
Sekaleipä, 1,5 kg	Pitkänomainen vuoka	2		200-210	35-45
Ohutleipä	Uunipannu	3		250-275	15-20
Pullat, tuore	Leivinpelti	3		170-190	15-20
Sämpylät, tuore	Leivinpelti	3		180-200	20-30
Liha					
Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg	Avoin astia	2		180-190	120-140
Naudan patapaisti, 1,5 kg	Kannellinen astia	2		200-220	140-160
Vasikanpaisti, 1,5 kg	Avoin astia	2		170-180	110-130
Kala					
Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen	Kannellinen astia	2		190-210	25-35
Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi	Kannellinen astia	2		190-210	45-55
Kalafilée, paneroimaton, höyrytetty	Kannellinen astia	2		190-210	15-25

Akryyliamidi elintarvikkeissa

Akryyliamidia syntyy etenkin paistettaessa korkeassa lämpötilassa vilja- ja perunatuotteita kuten esim.

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

Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

Yleisiä tietoja	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä. ■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi. ■ Suuret, paksut kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.
Leipominen	Ylä-/alalämpö enint. 200 °C. Kiertoilma enint. 180 °C.
Pikkuleivät	Ylä-/alalämpö enint. 190 °C. Kiertoilma enint. 170 °C. Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.
Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat	Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.

Kuivaaminen

4D-kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrtejä ja pese ne huolellisesti. Laita ritilälle leivinpaperia tai voipaperia. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne.

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.

Raasta vihannekset ja ryöppää ne sen jälkeen. Valuta ryöpätyt vihannekset hyvin ja levitä ne tasaisesti ritilälle.

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 ritilä: korkeus 3
- 2 ritilää: korkeudet 3+1


Kääntelee hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia useamman kerran. Irrota kuivatut palat paperista heti kuivaamisen jälkeen.






Suosittelut asetusarvot

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Jos haluat kuivata muita kuin mainittuja elintarvikkeita, valitse taulukosta samantyyppinen elintarvike ja noudata sille ilmoitettuja tietoja.

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

Hedelmät, vihannekset ja yrtit	Välineet	Uunitoiminto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika tunteina
Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, rutilää kohti 200 g)	1-2 rutilää		80	5-9
Kivihedelmät (luumut)	1-2 rutilää		80	8-10
Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty	1-2 rutilää		80	5-8
Sienet viipaleina	1-2 rutilää		60	6-9
Yrtit, puhdistettu	1-2 rutilää		60	2-6

Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Jos elintarvikkeita ei ole umpioitu oikein, lasipurkit voivat haljeta. Noudata umpiointia koskevia ohjeita.

Lasitölkit

Käytä vain puhtaita ja ehjiä umpiointitölkkejä. Käytä vain kuumankestäviä, puhtaita ja ehjiä kumirenkaita. Tarkista jouset ja kiinnikkeet ennen käyttöä.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi¹/₂, 1 tai 1¹/₂ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannot voivat haljeta.

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

Umpioitavista hedelmistä/vihanneksista riippuen kuori hedelmät/vihannekset, poista niistä siemenet, hienonna ne ja täytä ne umpiointitölkkeihin siten, että kannen alle jää noin 2 cm tyhjää tilaa.

Hedelmät

Täytä umpiointitölkkeihin hedelmät ja kuuma sokeriliuos, jonka pinnalta on poistettu vaahto (n. 400 ml yhden litran umpiointitölkkiä kohti). Litraan vettä:

- n. 250 g sokeria makeille hedelmille
- n. 500 g sokeria happamille hedelmille

Vihannekset

Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen tölkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Aseta tölkit uunipannulle siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Umpioinnin lopettaminen

Hedelmät

Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kytke laite pois päältä heti, kun umpiointitölkit kuplivat. Ota tölkit pois uunista, kun ilmoitettu jälkilämpöaika on päättynyt.

Vihannekset


Jonkin ajan kuluttua kuplia alkaa nousta ylös jatkuvasti. Kun kaikkien umpiointitölkkien sisään muodostuu kuplia, alenna lämpötila 120 °C:seen ja anna tölkkien jatkaa kuplimista suljetussa uunissa taulukossa mainittu aika. Kytke tämän ajan päätyttyä laite pois päältä ja hyödynnä taulukon tietojen mukaisesti jälkilämpöä vielä muutaman minuutin ajan.

Ota tölkit umpioimisen jälkeen pois uunista ja laita ne puhtaan pyyhkeen päälle. Älä laita kuumia lasitölkkejä kylmälle tai kostealle alustalle, ne voivat haljeta. Peitä tölkit, jotta niihin ei kohdistu vetoa. Poista sulkimet vasta, kun lasitölkit ovat kylmiä.

Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasitölkkien määrä, tölkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä. Varmista, että lasitölkkien sisältö kuplii kunnolla, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä. Kuplinta alkaa noin 30-60 minuutin kuluttua.

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D-kiertoilma

Umpioiminen	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsennysaika minuutteina
Vihannekset, esim. porkkanat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti:30-40
				120	Kuplimisen alettua: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30

Umpioiminen	Astia	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsennysaika minuutteina
Vihannekset, esim. kurkut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40
				-	Jälkilämpö: 30
Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti:30-40
				-	Jälkilämpö:35
Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat	1 litran umpiointitölkit	1		160-170	Kuplimisen alkamiseen asti:30-40
				-	Jälkilämpö: 25

Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa uunia käyttämällä nopeammin kuin huoneenlämmössä. Käytä ylä-/alalämpötoimintoa. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

Anna hiivataikinan kohota aina kaksi kertaa. Huomioi asetustaulukossa annetut 1. ja 2. kohottamista (taikinan kohottaminen ja kohottaminen leivottuna) koskevat tiedot.

Taikinan kohottaminen

Säädä uuni taulukon tietojen mukaan ja lämmitä se. Aseta taikinakulho rutilälle.

Älä avaa uuninluukua kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Peitä taikina.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Jos aiot esilämmittää uunin ennen leivonnaisten paistamista, kohota leivonnaiset lämpimässä paikassa laitteen ulkopuolella.

Suosittelut asetusarvot

Lämpötila ja kohotusaika riippuvat aineiden tyypistä ja määrästä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

Käytettävä uunitoiminto:

- Ylä-/alalämpö

Ruoka	Välineet / astiat	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Vaihe	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Hiivataikina, kevyt	Kulho	2		Nostatus	35-40	25-30
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	10-20
Hiivataikina, raskas ja rasvainen	Kulho	2		Nostatus	35-40	20-40
	Leivinpelti	2		Kohottami- nen leivottuna	35-40	15-25

Sulatus

Sulatustoiminto soveltuu pakastettujen hedelmien, vihannesten ja leivonnaisten sulattamiseen. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa.

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

- 1 rutilä: korkeus 2
- 2 rutilää: korkeudet 3+1

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta, pakastuslämpötilasta (-18 °C) ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.


Ohje: Litteät pakasteet tai annospakkaukset sulavat nopeammin kuin yhtenä isona kappaleena pakastetut elintarvikkeet.




Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

Käännä tai sekoita ruokaa kerran tai pari. Isot palat tulisi kääntää useamman kerran. Paloittele ruokia tarvittaessa välillä tai ota jo sulaneet palat pois uunista.

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta niiden lämpötila tasaantuu.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Sulatus

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Kypsen- nysaika minuut- teina
Leipä, sämpylät					
Leipä & sämpylät yleensä	Leivinpelti	2		50	40-70
Kakku					
Kakku, mehukas	Leivinpelti	2		50	70-90
Kakku, kuiva	Leivinpelti	2		60	60-75

Lämpimänäpito

Voit pitää valmiiksi kypsennettyjä ruokia lämpimänä ylä-/alalämpötoiminnolla 70 °C:ssa. Vältä näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Peitä ruoka tarvittaessa.

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN 60350-1:2013 / IEC 60350-1:2011 mukaisesti.

Leipominen

Samanaikaisesti uuniin laitetetut pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuoat ritilällä
ensimmäinen ritilä: korkeus 3
toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

Kannellinen omenapiirakka kahdella tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin päällekkäin.

Kakut valkopeltisissä irtopohjavuoissa: Paista ylä-/alalämmöllä yhdellä tasolla. Käytä ritilän sijaan uunipannua ja aseta irtopohjavuoka pannulle.




Kakkupohja















Kakkupohja kahdella tasolla: aseta irtopohjavuoat limittäin päällekkäin ritilöille.

Huomautuksia

- Annetut arvot ovat voimassa, kun vuoka laitetaan kylmään uuniin.
- Noudata taulukossa olevia esilämmitystä koskevia ohjeita. Asetusarvot ovat voimassa ilman pikakuumennusta.
- Valitse paistamiseen ensin alempi annetuista lämpötiloista.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Pizzateho

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Lämpötila °C	Aika mi- nuutteina
Leivonta					
Pursotinpikkuleivät***	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät***	Leivinpelti	3		140-150*	25-40
Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa***	Uunipannu + leivinpelti	3+1		140-150*	30-40
Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa***	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		130-140*	35-55
Kuppikakut***	Leivinpelti	3		160*	20-30
Kuppikakut***	Leivinpelti	3		150*	25-35
Kuppikakut, 2 tasoa***	Uunipannu + leivinpelti	3+1		150*	25-35
Kuppikakut, 3 tasoa***	Leivinpellit + uunipannu	5+3+1		140*	35-45
Kakkupohja**	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Kakkupohja**	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Kakkupohja, 2 tasoa**	Irtopohjavuoka Ø 26 cm	3+1		150-170*	30-50
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Kannellinen omenapiirakka	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa	2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90

* Esilämmitä

** Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

*** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa

Grillaus

Laita uuniin lisäksi uunipannu. Neste valuu uunipannuun ja uunitila pysyy puhtaampana.

Käytettävä uunitoiminto:

- Grilli, suuri pinta

Ruoka	Välineet	Kannatin- korkeus	Uunitoi- minto	Grilla- usteho	Kypsennysai- ka minuutteina
Grillaus					
Paahtoleivän ruskistaminen*	Ritilä	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl*	Ritilä	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* Älä esilämmitä					
** Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3					



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001100837

950318