



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



Uuni
HBG672C.1S



BOSCH

[fi] Käyttöohje

Sisällysluettelo

| | | | | | |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 4 |  | Lapsilukko | 17 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 5 | | Aktivointi ja deaktivointi | 17 |
| | Yleistä | 5 |  | Perusasetukset | 17 |
| | Halogeenilamppu | 5 | | Perusasetusten muuttaminen | 17 |
| | Paistolämpömittari | 5 | | Perusasetukset | 17 |
| | Puhdistustoiminto | 5 | | Sähkökatko | 18 |
|  | Vaurioiden syyt | 6 | | Kellonajan muuttaminen | 18 |
| | Yleistä | 6 |  | Sapatti-ohjelma | 18 |
|  | Ympäristönsuojelu | 6 | | Sapatti-asetuksen käynnistäminen | 18 |
| | Energiansäästö | 6 |  | Puhdistus | 19 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 6 | | Soveltuvat puhdistusaineet | 19 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 7 | | Laitteen pitäminen puhtaana | 20 |
| | Ohjauspaneeli | 7 |  | Puhdistustoiminto | 20 |
| | Valitsimet | 7 | | Ennen puhdistustoimintoa | 20 |
| | Näyttö | 8 | | Puhdistustoiminnon säätäminen | 20 |
| | Käyttötavat | 8 | | Puhdistustoiminnon jälkeen | 21 |
| | Uunitoiminnot | 8 |  | Ristikot | 21 |
| | Lisätietoja | 9 | | Ristikoiden irrotus ja asennus | 21 |
| | Uunitilaan liittyvät toiminnot | 9 |  | Laitteen luukku | 22 |
|  | Varusteet | 10 | | Laitteen luukun irrotus ja asennus | 22 |
| | Mukana toimitetut varusteet | 10 | | Luukun suojuksen irrotus | 22 |
| | Varusteiden asettaminen uuniin | 10 |  | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 24 |
| | Lisävaruste | 11 | | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse | 24 |
|  | Ennen ensimmäistä käyttöä | 11 | | Maksimi käyttöaika | 24 |
| | Ensimmäinen käyttöönotto | 11 | | Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 25 |
| | Uunitilan ja varusteiden puhdistus | 11 | | Lasisuojus | 25 |
|  | Koneen käyttö | 12 |  | Huoltopalvelu | 25 |
| | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä | 12 | | Mallinumero ja sarjanumero | 25 |
| | Toiminnon käynnistäminen | 12 | | | |
| | Käyttötavan säätäminen | 12 | | | |
| | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen | 12 | | | |
| | Pikakuumennus | 13 | | | |
|  | Aikatoiminnot | 13 | | | |
| | Toiminta-ajan asettaminen | 13 | | | |
| | Päätymisajan asettaminen | 14 | | | |
| | Hälyttimen asetus | 15 | | | |
|  | Paistolämpömittari | 15 | | | |
| | Uunitoiminnot | 15 | | | |
| | Paistolämpömittarin pistäminen lihaan | 15 | | | |
| | Sisälämpötilan asettaminen | 16 | | | |
| | Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat | 16 | | | |

| | |
|--|-----------|
|  Ruoat | 26 |
| Asetuksia koskevia ohjeita | 26 |
| Ruoan valitseminen | 26 |
| Ruoan valinta | 26 |
|  Testattu keittiössämme | 27 |
| Silikonivuoat | 27 |
| Kakut ja pienet leivonnaiset | 27 |
| Leipä ja sämpylät | 30 |
| Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset | 31 |
| Laatikkoruoka, paistos ja kohokas | 33 |
| Lintu | 33 |
| Liha | 35 |
| Kala | 37 |
| Vihannekset ja lisukkeet | 38 |
| Jogurtti | 39 |
| Eco-uunitoiminnot | 39 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa | 41 |
| Kuivaaminen | 41 |
| Umpioiminen | 42 |
| Taikinan kohotus | 43 |
| Sulatus | 43 |
| Lämpimänäpito | 43 |
| Testiruoat | 44 |

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 liittämisestä 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 4000 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 ilmvirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.

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 – Loukkaantumiswaara!

- 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 teknikko 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 kestonagneetteja. Magneetit voivat vaikuttaa elektronisiin 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 liittämisessä sähkövirtaa. Irrota ennen vaihtamista verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.

Paistolämpömittari

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Puhdistustoiminto

Varoitus – Palovaara!


- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.

- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.

Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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

Varoitus – Palovamman vaara!

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

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 ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- 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. → "Puhdistus" sivulla 19
- 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 kanna 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 | |
|---------|------------|--|
| ⓘ | 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) |
| ⋮ | Pyrolyysi | Puhdistustoiminto-käyttötavan valinta |

Sisemmät kosketuskentät

| | | |
|---|----------------|--|
| 🌀 | 4D -kiertoilma | Uunitoiminnon 4D -kiertoilma valinta suoraan |
| 📄 | Ylä-/alalämpö | Ylä-/alalämpö-uunitoiminnon valinta suoraan |
| 📅 | Uunitoiminnot | Uunitoiminnot-käyttötavan valinta |
| 🌡 | Lämpötila | Uunitilan lämpötilan valinta |
| 🍲 | AutoPilot | Ruoat-käyttötavan ja kypsennysohjelmien valinta |
| 📄 | Paino | Painon valinta Ruokat-käyttötavan yhteydessä |
| 🕒 | 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

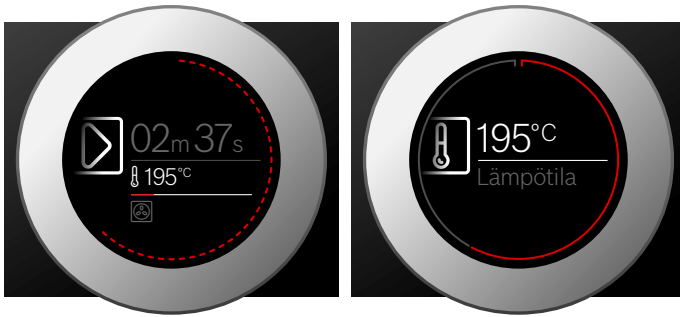
takaisinpäin, kun pienin tai suurin arvo on saavutettu. Esimerkiksi uunitoimintojen kohdalla viimeisen kohdan jälkeen näyttöön tulee taas ensimmäinen vaihtoehto.

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 kuumenemista 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

Uunitoiminnot

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

| Uunitoiminto | Lämpötila | Käyttö |
|-------------------|-----------|--|
| 4D-kiertoilma | 30-275 °C | Leivontaan 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 hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. |
| Ylä-/alalämpö Eco | 30-300 °C | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. |

täyden minuutin välein. Kun toiminta-aika on kulunut loppuun, segmentit sammuvat sekunnin välein.

Lämpötilanäyttö

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.

Käyttötavat





Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

| Käyttötapa | Käyttö |
|---|--|
| Uunitoiminnot → "Koneen käyttö" sivulla 12 | Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja. |
| AutoPilot → "Ruokat" sivulla 26 | Useille ruoille on ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi. |
| Pyrolyysi → "Puhdistustoiminto" sivulla 20 | Puhdistustoiminto puhdistaa uunitilan lähes itsestään. |

Yksittäisten uunitoimintojen symbolit helpottavat tunnistamista.

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

| | | | |
|--|---------------------|--|---|
|  | 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 käyttötapoissa 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 17

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 jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.





→ "Perusasetukset" sivulla 17

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, grillipaloille ja pakasteruoille. |
|  | Uunipannu Mehukkaalle kakuille, leivonnaisille, pakasteruoille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. |
|  | Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. |
|  | Paistolämpömittari Mahdollistaa täsmällisen paistamisen. Käyttö kuvataan aiheeseen liittyvässä luvussa. → "Paistolämpömittari" sivulla 15 |

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

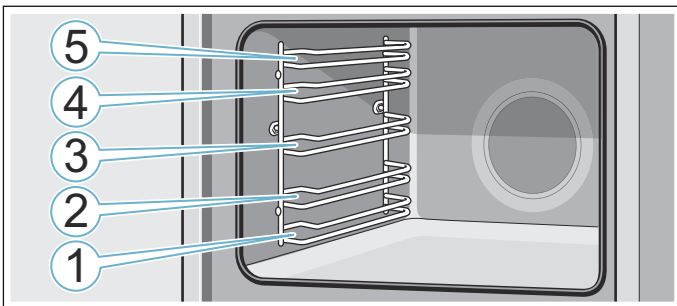
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

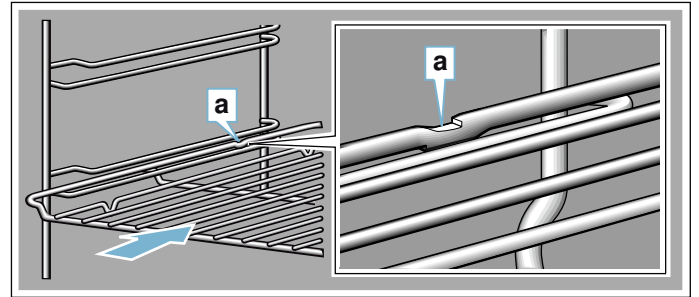
Huomautuksia

- Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuu.
- Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Lukitustoiminto

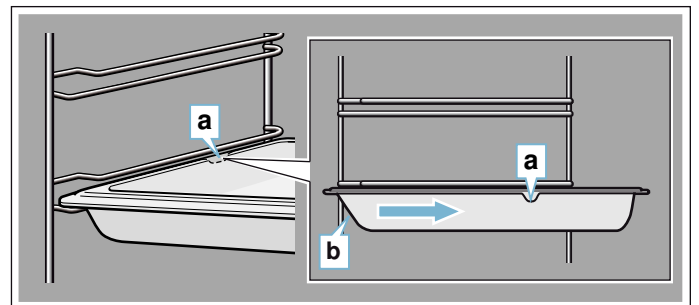
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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 luukkuu kohti.

Esimerkkikuva: uunipannu

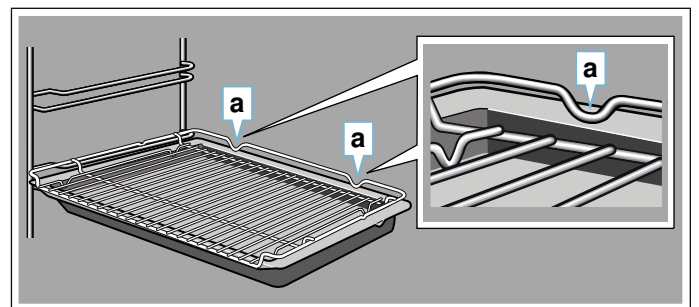


Varusteiden yhdistäminen

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.

Huomautus: Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 25

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolille sekä grillituotteiden paistamista varten.

Uunipannu, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

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

Leivinpelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskeuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Itsepaistetulle leivälle, sämpylöille ja pizzalle, joihin haluat rapean pohjan.

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käytettäväksi "Ruoat".

Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Korkeudella 2 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 2-portainen, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Korkeudella 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Kannatinjärjestelmä 3-portainen, soveltuu pyrolyysipuhdistukseen

Korkeudella 1, 2 ja 3 olevilla ulosvedettävillä kiskoilla voit vetää varusteen pitkälle ulos ilman, että se kallistuu.

Somistelilat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



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. Pyynnön ilmestymiseen voi kuluu muutamia sekunteja.

Huomautus: Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 17

Kielen asetus


Näyttöön ilmestyy ensimmäisenä kieli.

Oletusasetuksena on saksan kieli "Deutsch".

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

Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "12:00".

1. Aseta kiertovalitsimella kellonaika.
2. Vahvista näppämällä 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 kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off ①.

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

Huomautus: Perusasetuksissa voit määrittellä, mikä käyttötapa näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle. → "Perusasetukset" sivulla 17

Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off ①.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.

Huomautus: Perusasetuksissa voit määrittellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä. → "Perusasetukset" sivulla 17

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.

Käyttötavan säätäminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu käyttötapaehdotus. Voit käynnistää tämän asetuksen heti valitsimella start/stop ▷.

Jos haluat asettaa jonkin muun käyttötavan, löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Toimi näin:

1. Näppää kyseistä kenttää. Symboli palaa punaisena.
2. Muuta kiertovalitsimella korostettuna näkyvää valintaa.
3. Tee tarvittaessa muut asetukset. Näppää sitä varten kyseistä kenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella.
4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Laite käynnistää toiminnon.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Jos Uunitoiminnot-käyttötapa ei ole valittuna, näppää kenttää ②. Symboli palaa punaisena ja näyttöön ilmestyy ensimmäinen uunitoiminto ja lämpötilaehdotus.

Esimerkkikuva: kiertoilma Eco ③ 195 °C.

1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.



2. Näppää kenttää ③. 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 ①.

Huomautus: Voit asetta laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → "Aikatoiminnot" sivulla 13

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 . 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-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö



Säätäminen

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

Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa eräiden uunitoimintojen kohdalla.


Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot ovat:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö

Jotta kypsennystulos on tasainen, laita ruoka ja varuste uuniin vasta kun pikakuumennus on päätynyt.

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 . Symboli palaa punaisena. Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun pikakuumennus on päätynyt, 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 päätynyt.



Keskeyttäminen


Keskeytä pikakuumennus näppäämällä uudelleen kenttää . Symboli ei pala enää.

Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

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

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

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

Huomautus: Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 17

Toiminta-ajan asettaminen

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


Säätäminen

Riippuen siitä, mihin suuntaan käännät 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 asetta ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta käyttötapa 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 käyttötavan 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 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

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

Jos haluat keskeyttää toiminta-ajan, käännä toiminta-aika takaisinpäin 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 uuniin 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 käyttötapa ja lämpötila tai teho.
2. Aseta toiminta-aika.

3. Näppää ennen käynnistämistä uudelleen yhden kerran kenttää [🕒].
Näytössä näkyy päättymisaika valkoisella korostettuna.
4. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



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

5. 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 merkkiään, joten kuulet, onko hälyttimeen asetettu aika vai toiminta-aika kulunut loppuun.

Säätäminen


Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nolasta minuutista.

Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit säätämisen yhteydessä.

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia.

1. Näppää kenttää .
Symboli palaa punaisena. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiaika valkoisella korostettuna.
2. Aseta kiertovalitsimella hälyttimen käyntiaika.
3. 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.

Paistolämpömittari

Paistolämpömittari mahdollistaa täsmällisen kypsentämisen. Se mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Uunitoiminnot

Kaikki uunitoiminnot eivät sovellu paistolämpömittarin käyttöön.

Kun olet asettanut paistolämpömittarin paikalleen uuniin, käytettävissä ovat seuraavat uunitoiminnot.

| | |
|---|--------------------|
|  | 4D -kiertoilma |
|  | Ylä-/alalämpö |
|  | Kiertoilma Eco |
|  | Ylä-/alalämpö Eco |
|  | Kiertoilmagrillaus |
|  | Pizzateho |

Huomautuksia

- Paistolämpömittari mittaa lämpötilan elintarvikkeen sisällä välillä 30 °C ja 99 °C.
- Käytä vain mukana toimitettua paistolämpömittaria. Voit hankkia sen varaosana huoltopalvelusta.
- Ota paistolämpömittari aina käytön jälkeen pois uunista. Älä säilytä sitä uunissa.

Varoitus – Sähköiskun vaara!

Vääränlainen paistolämpömittari voi vaurioittaa eristettä. Käytä vain tähän laitteeseen tarkoitettua paistolämpömittaria.

Uunin lämpötila

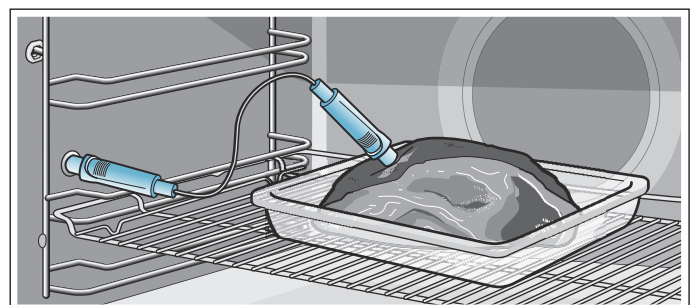
Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu, aseta lämpötilaksi korkeintaan 250 °C.

Uunin lämpötila pitää asettaa vähintään 10 °C korkeammaksi kuin paistolämpömittariin asetettu sisälämpötila.

Paistolämpömittarin pistäminen lihaan

Ennen kuin laitat ruoat uuniin, pistä paistolämpömittari lihaan.

Liha: pistä paistolämpömittari lihan paksuimpaan kohtaan. Varmista, että kärjen pää on suunnilleen lihan keskikohdassa. Se ei saa osua rasvaan eikä koskettaa astiaa tai luuta.



Kypsennettävän tuotteen kääntäminen: jos haluat kääntää kypsennettävän tuotteen, älä irrota paistolämpömittaria. Tarkasta kääntämisen jälkeen, että paistolämpömittari on oikeassa asennossa kypsennettävässä tuotteessa.

Jos poistat paistolämpömittarin käytön aikana, kaikki asetukset nollautuvat ja ne on tehtävä uudelleen.






Huomio!


Varmista, että paistolämpömittarin johto ei jää puristuksiin.


Jotta paistolämpömittari ei vaurioidu liian kovassa kuumuudessa, grillivastuksen ja paistolämpömittarin väliin pitää jäädä muutama senttimetri. Liha voi turvota kypsennyksen aikana.

Sisälämpötilan asettaminen

Paistolämpömittarin pitää olla uunissa vasemmalla olevassa pistokkeessa.

1. Aseta kiertovalitsimella uunitoiminto.
2. Näppää kenttää .
Näytössä näkyy uunin lämpötila  korostettuna valkoisena.
3. Aseta kiertovalitsimella uunin lämpötila.
4. Näppää uudelleen kenttää .
Näytössä näkyy sisälämpötila  korostettuna valkoisena.
5. Aseta sisälämpötila kiertovalitsimella.
6. Käynnistä valitsimella start/stop .
Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.
Laite alkaa kuumentua.

Näytössä näkyy sisälämpötila korostettuna valkoisena, vasemmalla tämänhetkinen lämpötila, oikealla asetettu lämpötila, esim. " 15 | 80 °C". Myös kuumenemisviiva tarkoittaa sisälämpötilaa. Näytössä näkyy alhaalla asetettu uunitoiminto ja uunin lämpötila.

Kun paistotuotteen sisälämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä on tämänhetkinen sisälämpötila sama kuin asetettu lämpötila, esim. " 80 | 80 °C". Ajan kuluminen pysähtyy.


Kytke laite pois päältä valitsimella on/off  ja vedä paistolämpömittari pistokkeesta.

Varoitus – Palovamman vaara!

Uunitila, varusteet ja paistolämpömittari kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet ja paistolämpömittarin uunista.

Muuttaminen


Käynnistyksen jälkeen on sisälämpötila korostettuna. Kun käänät kiertovalitsinta, sisälämpötila muuttuu suoraan ja lämpötila otetaan käyttöön.

Jos haluat muuttaa uunin lämpötilaa, näppää kenttää .

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop .

Huomautus: Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

Keskeyttäminen

Jos haluat keskeyttää toiminnon, vedä paistolämpömittari pois pistokkeesta ja lihasta. Valitsimella start/stop  voit jatkaa käyttöä ilman paistolämpömittaria.

Eri elintarvikkeiden sisälämpötilat


Älä käytä pakastettua elintarviketta. Taulukon tiedot ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta ja ominaisuuksista.

Lisätietoja uunitoiminnosta ja lämpötilasta löydät käyttöohjeen lopusta. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 27

| Elintarvike | Sisälämpötila °C |
|--|------------------|
| Porsaanliha | |
| Porsaan etuselkä | 85-90 |
| Porsaanfilee, punertava | 62-70 |
| Porsaanseläke, täyskypsä | 72-80 |
| Naudanliha | |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, englantilainen | 45-52 |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, punertava | 55-62 |
| Naudanfilee tai paahtopaisti, täyskypsä | 65-75 |
| Vasikanliha | |
| Vasikanpaisti tai etuselkä, vähärasvainen | 75-80 |
| Vasikanpaisti, lapa | 75-80 |
| Vasikanpotka | 85-90 |
| Lampaanliha | |
| Lampaanreisi, punertava | 60-65 |
| Lampaanreisi, täyskypsä | 70-80 |
| Lampaanselys, punertava | 55-60 |


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 .
5. Näyttöön ilmestyy seuraava asetusta, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.
6. 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 |
| Kellonäyttö | Pois Digitaalinen* |
| Valo | Pois päältä, kun laite käytössä Päällä, kun laite käytössä* |
| Lapsilukko | Vain valitsinlukko* Luukun lukitus ja valitsinlukko |
| Käyttö päälle kytkemisen jälkeen | Uunitoiminnot* AutoPilot |
| 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. Vahvasta ohjeet kentällä .
3. Näppää kenttää .
4. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Vahvasta 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 17


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 .
3. Näytössä näkyy lämpötila valkoisella korostettuna.
3. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
4. Näppää ennen käynnistystä kenttää .
4. 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 kulumisen näkyy näytössä.

Laite alkaa kuumentua.



Kun sapatti-asetuksen toiminta-aika on päätynyt, 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.

Puhdistus

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 astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta. Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu. Käytä mieluiten puhdistustoimintoa. → "Puhdistustoiminto" sivulla 20 Huomautus: Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla. |
| Uunilampun lasisuojus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Käytä pinttyneeseen likaan uuninpuhdistusainetta. |
| Luukun kehys | terästä: Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta. muovia: Puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. 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 työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa. |
| Varusteet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Käytä pinttyneeseen likaan teräslankapesintä. |
| Paistolämpömittari | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. |

Huomautuksia

- Laitteen etupuolella esiintyy pieniä värjeroja 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 pinttynyttä 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.

Puhdistustoiminto


Puhdistustoiminnolla "Pyrolyysi" uunitila voidaan puhdistaa vaivattomasti. Uunitila kuumennetaan hyvin korkeaan kuumuuteen. Paistamisesta, grillauksesta ja leivonnasta jääneet jäämät poltetaan.

Valittavanasi on kolme puhdistustehoa.

| Teho | Puhdistusaste | Toiminta-aika |
|------|----------------|-------------------------|
| 1 | kevyt | n. 1 tunti 15 minuuttia |
| 2 | keskimääräinen | n. 1 tunti 30 minuuttia |
| 3 | tehokas | n. 2 tuntia |


Mitä runsaampaa ja pinttyneempää lika on, sitä suurempi pitää puhdistustehon olla. Uunitilan puhdistus kahden, kolmen kuukauden välein riittää. Tarvittaessa voit puhdistaa myös useammin. Puhdistus kuluttaa vain noin 2,5 - 4,7 kilowattia.

Huomautuksia

- Laitteen luukku lukittuu turvallisuussyistä, kun tietty lämpötila on saavutettu. Luukun saa avattua vasta, kun lukitusymboli  näytössä sammuu.
- Uunivalo ei pala puhdistustoiminnon aikana.

Varoitus

Palovamman vaara!

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

Ennen puhdistustoimintoa

Voit puhdistaa puhdistustoiminnon mukana yhden varusteen, esim. uunipannun tai leivinpellin. Poista karkea lika ennen puhdistusta. Työnnä varuste korkeudelle 2.

Puhdista laitteen luukun sisäpuoli ja uunitilan reunat tiivisteen alueelta. Älä hankaa tiivistettä, alä irrota!

Huomautus: Voit puhdistaa puhdistustoiminnon yhteydessä mukana toimitetun, emaloidun varusteen. Ritilöitä ei voi puhdistaa puhdistustoiminnon mukana.

Ritilät eivät sovellu puhdistustoimintoon ja ne värjäytyvät. Tiedot muista varusteista, jotka soveltuvat puhdistustoimintoon, löydät lisävarustetaulukosta. → "Varusteet" sivulla 10

Varoitus

Palovaara!

- Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistolieriemi voivat syttyä itsepuhdistuksen aikana palamaan. Poista karkea lika uunitilasta ja varusteista aina ennen kuin käynnistät itsepuhdistuksen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee puhdistustoiminnon aikana hyvin kuumaksi. Älä ripusta palavia esineitä, esim. keittiöpyyhkeitä luukun kahvaan. Pidä laitteen etupuoli vapaana. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.




Varoitus – Vakavien terveysvahinkojen vaara!

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


Puhdistustoiminnon säätäminen


Ennen kuin kytket puhdistustoiminnon päälle varmista, että olet noudattanut kaikkia ennakkovalmisteluja koskevia ohjeita.


Kunkin puhdistustehon toiminta-aika on asetettu ennakkoon kiinteästi eikä sitä voi muuttaa.

1. Näppää kenttää . Näytössä näkyy puhdistusteho korostettuna valkoisena.
2. Aseta kiertovalitsimella puhdistusteho.
3. Vahvista valitsimella start/stop . Näyttöön ilmestyy huomautus tarvittavista puhdistustoiminnon ennakkovalmisteluista.
4. Käynnistä valitsimella start/stop . Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön puhdistustoiminnon yhteydessä. Puhdistustoiminto käynnistyy.

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

Laitteen luukku lukittuu pian käynnistyksen jälkeen. Näyttöön ilmestyy huomautus ja symboli .

Kun puhdistustoiminto on päätynyt, kuuluu merkkiääni. Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

Laitteen luukun saa avattua vasta, kun lukitusymboli  sammuu.

Päätymisaajan siirtäminen

Voit siirtää päätymisaajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä kenttää  ja siirrä päätymisaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella.

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan. Päätymisaikaa ei voi enää muuttaa.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, puhdistustehoa ei voi enää muuttaa.

Jos haluat keskeyttää puhdistustoiminnon, kytke laite pois päältä valitsimella on/off (1). Valitsimella start/stop (2) et voi enää pysäyttää toimintoa.

Laitteen luukku pysyy lukittuna, kunnes lukitusymboli (3) näytössä sammuu.

Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uunitila on jäähtynyt, pyyhi jäljelle jäänyt tuhka uunitilasta, varusteesta ja laiteen luukun alueelta kostealla liinalla.

Huomautus: Jos likaantuminen on ollut hyvin runsasta, emalipinnoille voi jäädä valkoisia jälkiä. Ne ovat elintarvikkeista jääneitä jälkiä, eivätkä ne ole haitallisia. Niillä ei ole vaikutusta toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

Ristikot

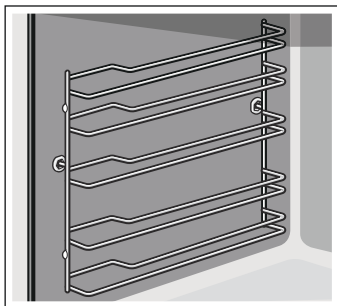
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

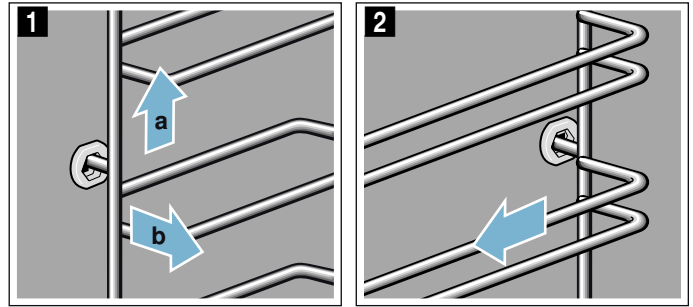
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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**).

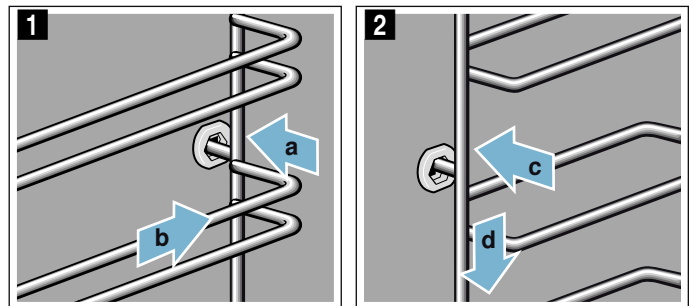


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

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**).



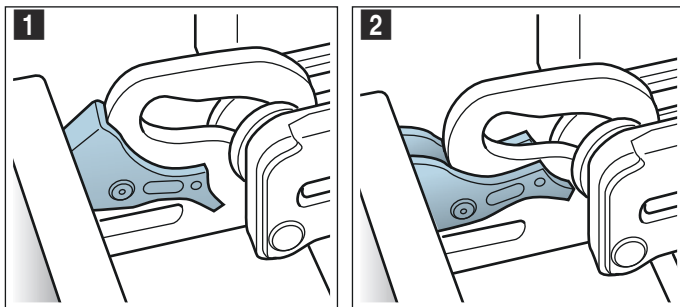
Laitteen luukku

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.



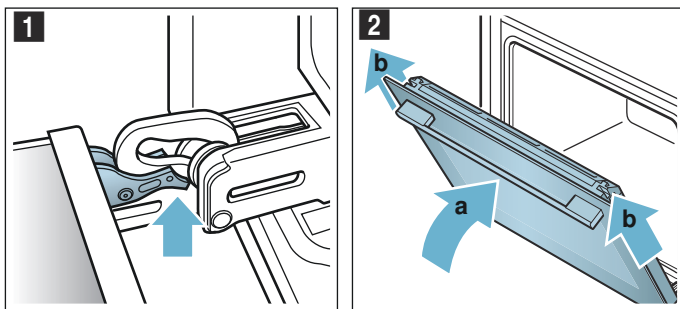
⚠ Varoitus

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

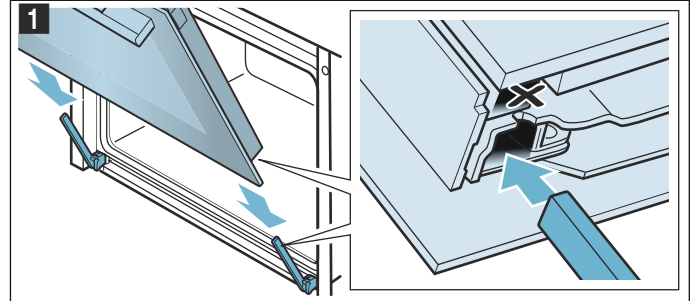
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja paina sitä laitteen suuntaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka **a**. Tartu luukkuun molemmiin käsiin vasemmalta ja oikealta **b** ja vedä ylöspäin pois paikaltaan (kuva 2).



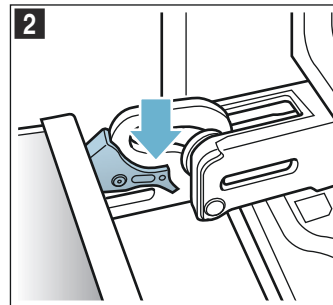
Laitteen luukun asennus

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).

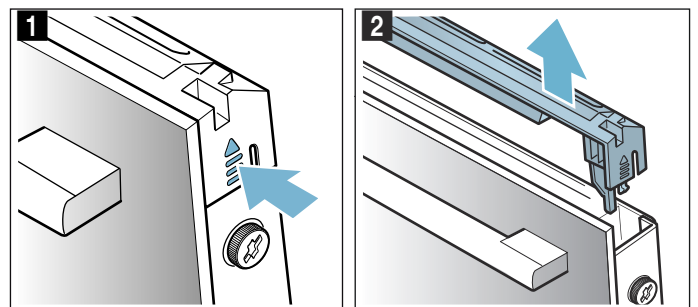


3. Sulje uuninluukku.

Luukun suojuksen irrotus

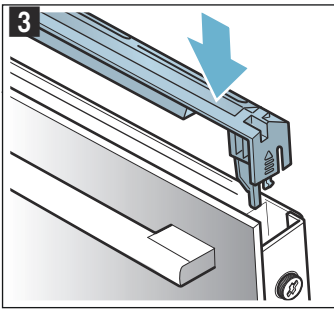
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten. → "Puhdistus" sivulla 19

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 luukku taas hiukan. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni, kunnes se lukittu kuuluvasti paikalleen (kuva 3).



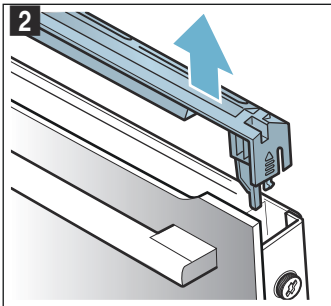
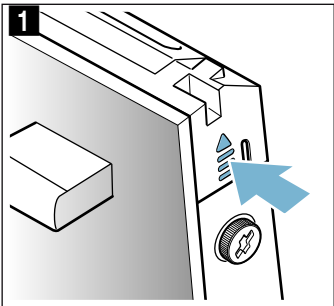
5. Sulje laitteen luukku.

Luukun lasien irrotus ja asennus

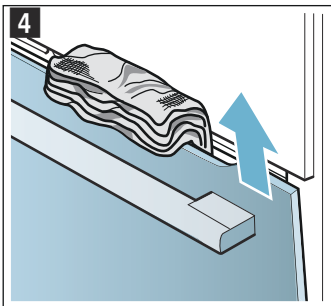
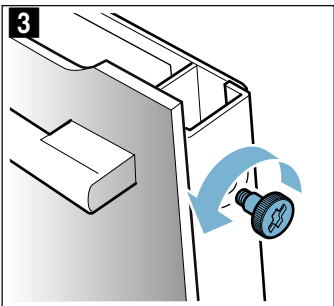
Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrottaminen laitteesta

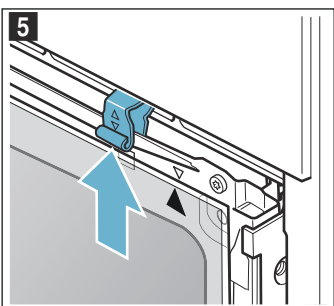
1. Avaa laitteen luukkua hiukan.
2. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
3. Irrota suojus (kuva 2).



4. Löystyä laitteen luukussa vasemmalla 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.



6. Paina välilasin yläosassa olevia molempia pidikkeitä ylöspäin, älä ota niitä pois paikoiltaan (kuva 5). Pidä lasista toisella kädellä kiinni. Ota lasi pois paikaltaan.



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

! Varoitus

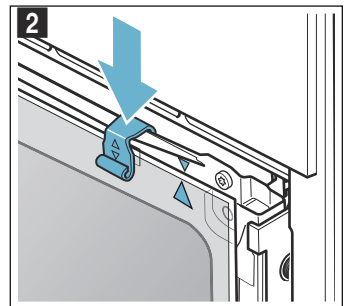
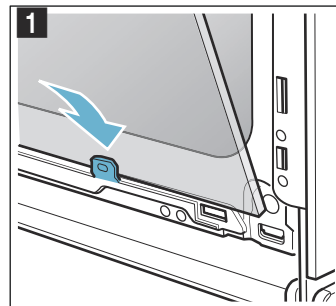
Loukkaantumisvaara!

- 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.

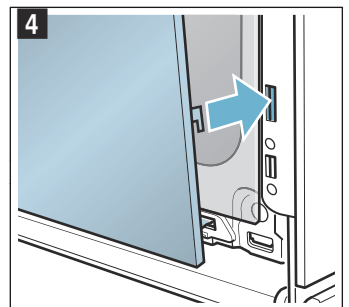
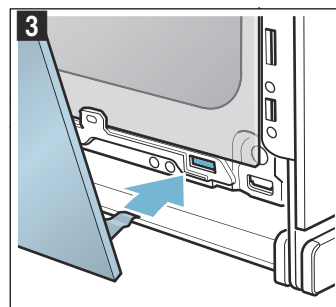
Asennus laitteessa

Varmista sisälasia asentaessasi, että nuoli on oikealla ylhäällä lasissa ja on yhteneväinen levyssä olevan nuolen kanssa.

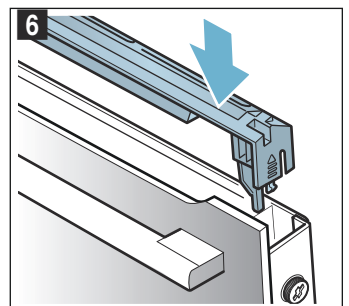
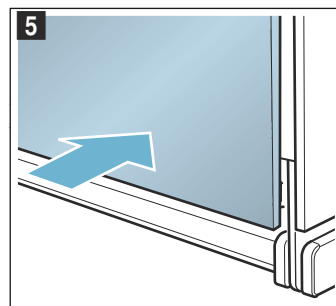
1. Aseta välilevy alhaalla pidikkeeseen (kuva 1) ja paina ylhäältä paikalleen.
2. Paina molemmat pidikkeet alas (kuva 2).



3. Ohjaa etulasi alhaalta pidikkeisiin (kuva 3).
4. Sulje etulasi, kunnes molemmat ylemmät hakaset ovat aukkoa vasten (kuva 4).



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



9. Sulje laitteen luukku.

Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

| Häiriö | Mahdollinen syy | Aputoimenpide/ohjeet |
|--|---|---|
| Laitte 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. |
| Laitteen luukkua ei saa avattua. | Laitteen luukku on lukittu lapsilukolla. | Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan kenttää . Lukitus voidaan kytkeä perusasetuksissa pois päältä. |
| Laitteen luukkua ei saa avattua, näytössä palaa symboli . | Laitteen luukku on lukittu puhdistustoiminnon takia. | Odota, kunnes uuni on jäähtynyt ja symboli sammuu. |
| Laitte ei kuumene, näytössä palaa symboli . | Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa. | Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa. |
| Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma" | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen |
| 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 likaa. | 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 astianpesuaineliuksella 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 27

Maksimi käyttöaika

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

Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käytötavan 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.

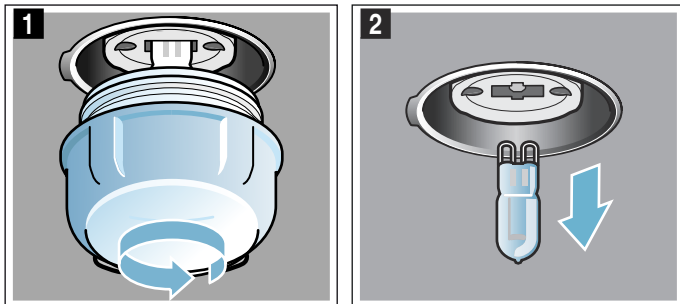
⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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 suojus 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.

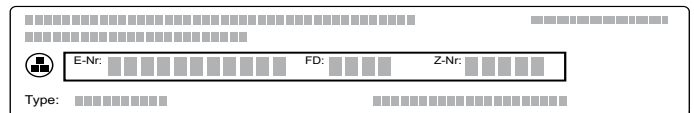
Huoltopalvelu

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.

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.



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.

Ruokat

Käyttötavalla "AutoPilot" voit valmistaa erilaisia ruokia. Laite valitsee useimmat asetukset puolestasi.

Jotta tulos olisi hyvä, uunitila ei saa olla valitulle ruoalle liian kuuma. Jos näin on, näyttöön ilmestyy huomautus. Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen.

Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Laite valitsee puolestasi optimaalisen uunitoiminnon ja ajan ja lämpötilan asetuksen. Sinua kehoitetaan vain syöttämään elintarvikkeen paino. Painoa ei voida asettaa ehdotetun painoalueen ulkopuolelle.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteen lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.

Ruonan valitseminen

Seuraavasta taulukosta löydät mainituille ruoille sopivat asetukset.

| Ruokat |
|-----------------------------------|
| Broileri, ilman täytettä |
| Kalkkunanrinta |
| Porsaan niskapalapaisti luuton |
| Naudan patapaisti |
| Vasikanpaisti, marmoroitunut |
| Lampaanreisi, luuton, medium |
| Lihamureke tuoreesta jauhelihasta |
| Gulassi |
| Naudankääryleet |
| Pata vihannesten kera |

Ruonan valinta

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

1. Näppää kenttää [F1]. Näytössä näkyy ensimmäinen ruoka korostettuna valkoisena.
2. Aseta haluamasi ruoka kiertovalitsimella.
3. Näppää kenttää [F2]. Näytössä näkyy paino korostettuna valkoisena.
4. Aseta ruoan paino kiertovalitsimella. Toiminta-aika lasketaan automaattisesti.
5. Vahvista valitsimella start/stop [D]. Näyttöön ilmestyy huomautus varusteesta ja kannatinkorkeudesta.
6. Käynnistä valitsimella start/stop [D]. Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä. Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön ruokien yhteydessä.

Laite alkaa kuumentua.

Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni. Laite lakkaa kuumenemasta.

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

Jälkikypsennys

Kun toiminta-aika on päättynyt, voit jälkikypsentää eräitä ruokia, jos et ole tyytyväinen kypsennystulokseen.

Näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko jälkikypsentää. Jos haluat jälkikypsentää, näppää valitsinta start/stop [D]. Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus, jota voit muuttaa. Käynnistä valitsimella start/stop [D].

Huomautus: Voit jälkikypsentää niin monta kertaa kuin haluat.

Jos olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää kenttää [F1].

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off [O].

Päätymisajan siirtäminen

Eräiden ruokien kohdalla voit siirtää päätymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä kenttää [F3] ja siirrä päätymisaika myöhäisemmäksi kiertovalitsimella.

Laite siirtyy käynnistyksen jälkeen odotustilaan. Päätymisaikaa ei voi enää muuttaa.

Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää, kytke laite pois päältä valitsimella on/off [O]. Valitsimella start/stop [D] et voi enää pysäyttää toimintoa.

Testattu koekeittiössämme

Tästä löydät valikoiman ruokalajeja ja parhaat mahdolliset asetukset niiden valmistukseen. Opastamme sinua valitsemaan ruokalajiksi 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, fyysikaalinen 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 leivonnaisille. Lämpötila ja paistoaika riippuvat taikinan koostumuksesta ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi arvo.

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


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. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

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





































Poista uunista kaikki varusteet, joita ei tarvita. Paistotulos on silloin paras mahdollinen ja sähköä säästyy jopa 20 prosenttia.

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma

-  Ylä-/alalämpö

-  Pizzateho

| Ruokalaji | 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 | Torvikakku-/irtopohjavuoka | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 3 |  | 160-180 | 20-30 |
| Hedelmä- tai rahkatorrtu 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 | Torvikakkuvuoka | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Hiivatakinaleivonnainen | 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 |
| Hiivatakinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Uunipannu | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Hiivatakinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-170 | 20-30 |
| Hiivatakinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 3 |  | 180-200 | 30-40 |
| Hiivatakinaleivonnainen 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 |
| Pienet hiivatakinaleivonnaiset | Leivinpelti | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pienet hiivatakinaleivonnaiset, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-170 | 25-40 |

* Esilämmitä

** Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---|--------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| 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 |
| Marengit | 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 pikalämmitystoimintoa.

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 laitettujen pelleillä tai vuoissa paistettavien leivonnaisten ei 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 reunaan 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-kiertoilmatointoa, voi valita korkeuden 1, 2, 3 ja 4 välillä.

Paistaminen kahdella tasolla

Käytä 4D-kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitettu 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 vuoasia 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 paistoaika riippuvat taikinan määrästä ja koostumuksesta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alhaisempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Paistoaikaa 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. Paistajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. 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.
















Poista uunista kaikki varusteet, 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 | Gril- laus- teho | Aika mi- nutteina |
|--|-----------------------------------|----------------------|---|--------------|------------------------|----------------------|
| 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, esipaistettu | 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, esipaistettu | 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 kappaletta | Ritilä | 3 |  | 190-210 | - | 10-15 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta | Ritilä | 3 |  | 230-250 | - | 10-15 |
| Paahtoleivän paahtaminen (älä esilämmitä) | 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 laitettujen pelleillä tai vuoissa olevat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Paistaminen kahdella tasolla:

- Uunipannu: korkeus 3
Leivinpelti: korkeus 1
- Vuokat 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 vuokat 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastytteen 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 alhaisempia 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. Paistajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.



















Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen.

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

Poista uunista kaikki varusteet, 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 vuoassa 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 yleispannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa yleispannulla. 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. Laita astia ja vuokat aina ritilälle.

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 asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille laatikkoruoille, paistoksille ja kohokkaille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määristä. 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 | 2 |  | 170-190 | 65-75 |

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 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.

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 paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Grillaus

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

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun.

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 säädetystä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 15

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. ½ - ⅔.




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 | Aika mi- nuutteina |
|--|-----------------|----------------------|---|--------------|-------------------|-----------------------|
| 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 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste | Uunipannu | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Kana, 1,5 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |

* Esilämmitä 5 min

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Grilla- usteho | Aika mi- nuutteina |
|------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|-------------------|-----------------------|
| Ankka & hanhi | | | | | | |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 1 | | 180-200 | - | 90-110 |
| Ankanrinta, à 300 g | Ritilä | 3 | | 230-250 | - | 25-30 |
| 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, luuton, 1 kg | Kannellinen astia | 2 | | 240-260 | - | 80-100 |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 2 | | 180-200 | - | 80-100 |
| * Esilämmitä 5 min | | | | | | |

Liha

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

Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoniisiivuja.

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 kypsentämistä. 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 uunin luukku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luukku avoimena.

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi. Lihasta tihkuva rasva valuu pannuun.

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.

Suolaa grillattava elintarvike vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautuksia

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

Paistolämpömittari

Kypsennys tiettyyn kypsyyssasteeseen onnistuu käyttämällä paistolämpömittaria. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin kiinnittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

→ "Paistolämpömittari" sivulla 15

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 |
| Porsaanfileepaisti, 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 (esilämmitä 5 min) | 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 | 3 |  | - | 3 | 15-20 |
| Jauhelihapihvi, 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

** Älä esilämmitä

*** 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 | 3 | | - | 3 | 12-16 |
| Makkarat | | | | | | |
| Grillimakkarat | Ritilä | 4 | | - | 3 | 10-15 |
| Liharuokat | | | | | | |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| * Esilämmitä | | | | | | |
| ** Älä esilämmitä | | | | | | |
| *** 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

Aseta grillattava elintarvike ritilälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luokkuun päin ritilän alla olevalle kannatintasolle vähintään yhden tason verran alemmaksi.

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

Pidä uunin luokku grillattaessa suljettuna. Älä koskaan grillaa uunin luokku 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 säädetyistä 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 paistovuoaassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

Suosittelut asetuserot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto kalaruville. 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 | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|---|-------------------|----------------------|---|--------------|-------------------|--|
| 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. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 lasihin 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 | Annosvuoat | Uunitilan pohja |  | 40-45 | 8-9 |

Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laitte säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten kypsennettävä tuote pysyy mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana.

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

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

Energiatohokkuusluokan määrittämiseen käytetään uunitoimintoa Kiertoilma Eco.

Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

Ritilä

Työnnä ritilä uuniin avoin sivu laitteen luokkuun päin ja taivutettu puoli alaspäin. Laita astia ja vuoat aina ritilälle.

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 paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin.

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

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat 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 | Aika mi- nuutteina |
|--|-----------------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| Vuokakakut | | | | | |
| Sokerikakku, vuoka | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Täytekkupohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Täytekkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Täytekkupohja, 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 | Muffinpelti | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Lehtitaikinaleivonnainen | 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 |
| 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 | Kanneton astia | 2 |  | 180-190 | 120-140 |

| Ruoka | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------------|-------------------|----------------------|---|--------------|-----------------------|
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kannellinen astia | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton 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 | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Kypsen- nysaika tunteina |
|--|-------------|---|--------------|--------------------------------|
| Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g) | 1-2 ritilää |  | 80 | 5-9 |
| Kivihedelmät (luumut) | 1-2 ritilää |  | 80 | 8-10 |
| Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty | 1-2 ritilää |  | 80 | 5-8 |
| Sienet viipaleina | 1-2 ritilää |  | 60 | 6-9 |
| Yrtit, puhdistettu | 1-2 ritilää |  | 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 |
| 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 ritilälle.

Älä avaa uuninluukkua kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Peitä taikina kostealla liinalla.

| 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 siipikarjalihä, liha ja kala mieluiten jääkaapissa.

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

Suosittelut asetusrvot

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.

| 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. Välttää näin lauhdeveden muodostumisen eikä sinun tarvitse pyyhkiä uunitilaa kuivaksi.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

Suosittelut asetusrvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

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:

-

Pidä valmiita ruokia lämpimänä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpimänä. 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 | Varusteet | 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** | 30-40 |
| Kakkupohja, 2 tasoa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

** Esilämmitä, 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 | Kypsen- nysaika minuut- teina |
|--|----------|----------------------|--------------------------|-------------------|--|
| 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



9001279113
961219