



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Vapaasti seisova liesi

HQA00.020U, HQA00.020W

[fi] Käyttöohje

Vapaasti seisova liesi

Sisällysluettelo

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------|
|  | Määräystenmukainen käyttö | 4 |  | Ristikot | 18 |
|  | Tärkeitä turvaohjeita | 4 | | Ristikoiden irrotus ja asennus | 18 |
| | Halogeenilamppu | 5 |  | Laitteen luukku | 19 |
|  | Vaurioiden syyt | 6 | | Uuninluukun irrotus ja asennus | 19 |
| | Keittotaso | 6 | | Luukun lasien irrotus ja asennus | 20 |
| | Uunin vauriot | 6 | | Luukun lisäsuoja | 20 |
| | Sokkelilaatikon vauriot | 6 |  | Mitä tehdä häiriön sattuessa? | 21 |
|  | Ympäristönsuojelu | 7 | | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse | 21 |
| | Energiansäästö | 7 | | Uunin katossa olevan uunilampun vaihto | 21 |
| | Energiansäästö keittotasoa käytettäessä | 7 |  | Huoltopalvelu | 22 |
| | Ympäristöystävällinen hävittäminen | 8 | | Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) | 22 |
|  | Asennus ja liitäntä | 8 |  | Testattu koekeittiössämme | 22 |
| | Sähköliitäntä | 8 | | Yleisiä ohjeita | 22 |
| | Viereiset kalusteet | 8 | | Kakut ja leivonnaiset | 23 |
| | Seinäkiinnitys | 8 | | Paistokset ja gratiinit | 26 |
| | Luukun lukitsin | 9 | | Lintu, liha ja kala | 26 |
| | Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet | 9 | | Vihannekset ja lisukkeet | 29 |
|  | Tutustuminen laitteeseen | 10 | | Jogurtti | 29 |
| | Yleistä | 10 | | Akryyliamidi elintarvikkeissa | 29 |
| | Keittotaso | 10 | | Umpioiminen | 30 |
| | Ohjauspaneeli | 11 | | Taikinan kohotus | 30 |
| | Uunitila | 12 | | Testiruoat | 31 |
|  | Varusteet | 12 | | | |
| | Mukana toimitetut varusteet | 12 | | | |
| | Varusteiden asettaminen uuniin | 12 | | | |
| | Lisävarusteet | 13 | | | |
|  | Ennen ensimmäistä käyttöä | 14 | | | |
| | Uunitilan ja varusteiden puhdistus | 14 | | | |
|  | Sähkötoimiset keittotasot | 14 | | | |
| | Ennen ensimmäistä käyttökertaa | 14 | | | |
| | Tärkeitä tietoja sähkökeittolevystä | 14 | | | |
| | Tehonsäädön valitsin | 15 | | | |
| | Käyttösuositukset | 15 | | | |
|  | Koneen käyttö | 15 | | | |
| | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä | 15 | | | |
| | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen | 15 | | | |
|  | Lapsilukko | 16 | | | |
| | Aktivointi ja deaktivointi | 16 | | | |
|  | Puhdistus | 16 | | | |
| | Puhdistusaine | 16 | | | |
| | Laitteen pitäminen puhtaana | 18 | | | |

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.

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Keittämistä on valvottava. Lyhytaikaista keittämistä on valvottava keskeytyksettä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kanssa.

Älä käytä sopimattomia suojarusteita tai lasten turvaristikoita. Ne voivat aiheuttaa onnettomuuden.

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 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 12

Tärkeitä turvaohjeita

Varoitus – Palovaara!

- Uunitilassa säilytettävät, palavat esineet voivat syttyä palamaan. Älä säilytä palavia esineitä uunitilassa. Älä avaa laitteen luukkuja, jos laitteesta tulee savua. Kytke laite pois päältä ja irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- Laitteen luukkuja avattaessa muodostuu ilmavirta. Leivinpaperi voi koskettaa kuumennuselementtejä ja syttyä palamaan. Älä laita irrallista leivinpaperia varusteen päälle, kun esilämmität uunin. Laita leivinpaperin päälle aina painoksi astia tai uunivuoka. Levitä leivinpaperi vain tarvittavalle alueelle. Leivinpaperi ei saa ulottua varusteen ulkopuolelle.
- Kuuma öljy ja rasva syttyvät helposti palamaan. Älä jätä kuumaa öljyä tai rasvaa ilman valvontaa. Älä sammuta tulipaloa vedellä. Kytke keittoalue pois päältä. Tukahduta liekit varovasti kannella tai palopeitteellä tai vastaavalla.
- Keittoalueet kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä aseta palavia esineitä keittotason päälle. Älä säilytä tavaroita keittotason päällä.
- Laite kuumenee hyvin kuumaksi, palavat materiaalit voivat syttyä helposti palamaan. Älä säilytä tai käytä uunin alapuolella tai sen lähellä palavia esineitä (esim. suihkepulloja, puhdistusaineita). Älä säilytä palavia esineitä uunissa tai uunin päällä.
- Sokkelilaatikon pinnat voivat kuumentua hyvin kuumiksi. Säilytä laatikossa vain uunin varusteita. Tulenarkoja tai palavia esineitä ei saa säilyttää sokkelilaatikossa.

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.

- Keittoalueet ja niiden ympäristö, erityisesti laitteessa mahdollisesti oleva keittotason kehys, kuumenevat hyvin kuumiksi. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana. Älä kosketa kuumia pintoja. Pidä lapset poissa laitteen luota.
- Keittoalue kuumenee, mutta näyttö ei toimi. Kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

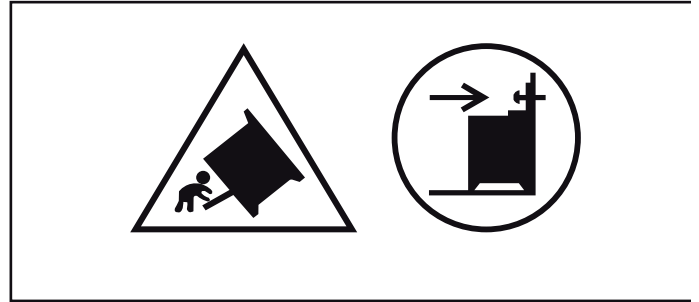
⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

- 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.
- Kattilan pohjan ja keittoalueen välissä oleva neste voi aiheuttaa kattilan yhtäkkisen hypähtämisen. Pidä keittoalue ja kattilan pohja aina kuivina.
- Jos laite asetetaan irralleen jalustalle, se voi liukua pois jalustalta. Laite pitää kiinnittää tukevasti jalustaan.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.
- Törmääminen laitteen avoimeen luukkuun voi aiheuttaa vammoja. Laitteen luukun pitää olla suljettuna käytön aikana ja sen jälkeen.

⚠ Varoitus – Kallistumisvaara!



Varoitus: Laitteen kallistumisen estämiseksi on asennettava kallistuksenesto. Lue asennusohje.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

Halogeenilamppu

⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!

Uunilamput kuumenevat hyvin kuumiksi. Lamput voivat aiheuttaa palovamman myös jonkin aikaa pois päältä kytkemisen jälkeen. Älä kosketa lasisuojusta. Vältä ihokontaktia puhdistuksen yhteydessä.

⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Vaurioiden syyt

Keittotaso

Huomio!

- Varmista, että yläkansi ei ole kiinni, kun otat liedен käyttöön.
- Käytä keittoalueita vain siten, että keittoalueella on astia. Älä kuumenna tyhjiä kattiloita tai pannuja. Kattilan pohja vaurioituu.
- Poista yli kiehunut ruoka heti. Käytä runsaasti nestettä sisältäviin ruokiin korkeita kattiloita. Silloin mitään ei pääse kiehumään yli.
- Varmista, että keittolevyä ei koskaan kytketä päälle siten, että kansi on suljettu; valvo esimerkiksi leikkiviä lapsia.
- Pidä keittolevy kuivana. Suolavesi tai märät kattilanpohjat vaurioittavat sitä.
- Älä käytä keittolevyä koskaan ilman kattilaa. Älä käytä kattiloita, joiden pohja on epätasainen. Keittolevyiltä ei poistu lämpöä riittävästi. Se voi hehkua punaisena.

Uunin vauriot

Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä 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.
- Jäähdyminen 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. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu. → "Puhdistus" sivulla 16
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.

- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kannata tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.
- Grillaus: älä laita leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin tasolle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja vaurioittaa emalia, kun otat sen pois uunista. Grillaa korkeudella 4 ja 5 vain suoraan rutilällä.

Sokkelilaatikon vauriot

Huomio!

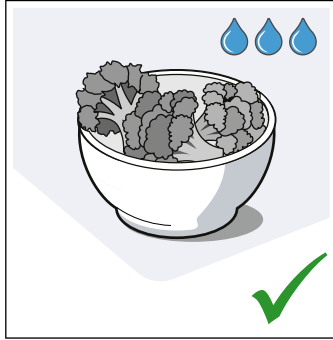
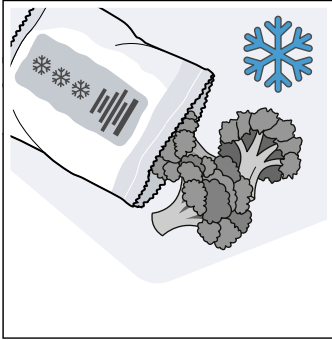
Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

Ympäristönsuojelu

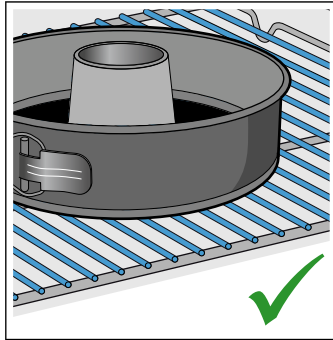
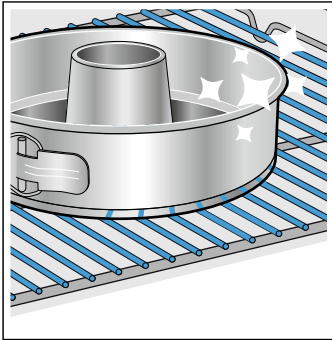
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

Energiansäästö

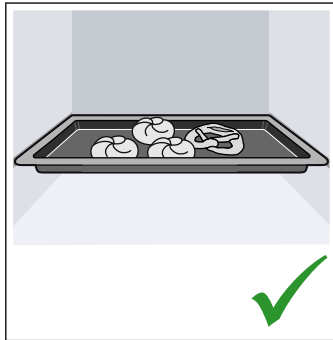
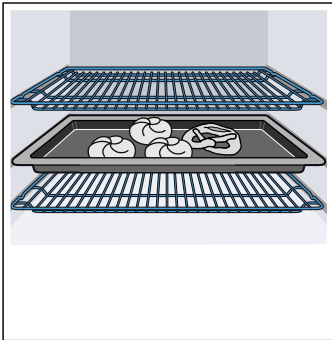
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



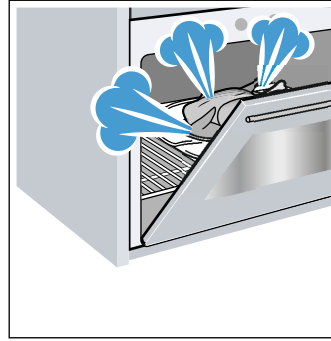
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



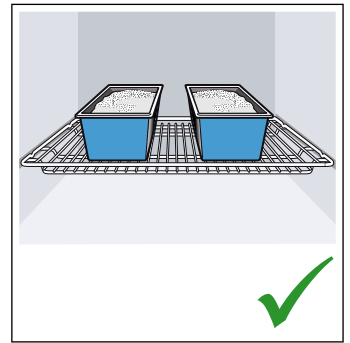
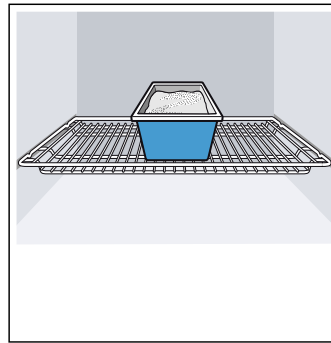
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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 loppukypsentämiseen.

Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

- Käytä kattiloita ja pannuja, joissa on paksu, tasainen pohja. Epätasaiset pohjat nostavat energiankulutusta.
- Kattilan ja pannun pohjan halkaisijan pitää vastata keittoalueen kokoa. Erityisesti keittoalueelle liian pienten kattiloiden käyttö tuhlaa energiaa. Huomaa, että astian valmistaja ilmoittaa usein kattilan yläreunan halkaisijan. Se on yleensä suurempi kuin kattilan pohjan halkaisija.
- Käytä pienille määrille pientä kattilaa. Suuri, vajaa kattila kuluttaa paljon energiaa.
- Sulje kattilat aina sopivalla kannella. Ruoanvalmistus ilman kantta kuluttaa neljä kertaa enemmän energiaa.
- Kypsennä vähällä vedellä. Se säästää energiaa. Vitamiinit ja mineraalit säilyvät vihanneksissa.
- Kytke oikeaan aikaan pienemmälle tehoalueelle.
- Käytä jälkilämpö hyödyksi. Kytke keittoalue pois päältä jo 5-10 minuuttia ennen kypsymisaajan päättymistä, jos kypsymisaika on pitkä.

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.

Asennus ja liitântä

Älä asenna laitetta somiste- tai kalusteoven taakse. Vaarana on ylikuumeneminen.

Sähköliitântä

Laitteen saa liittää vain alan ammattilainen. Paikallisen sähkötoimittajan määräyksiä on ehdottomasti noudatettava.

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

Huomio!

Jos verkkokaapeli vaurioituu, valmistajan, valmistajan huoltopalvelun tai vastaavasti koulutetun henkilön pitää vaihtaa se.


Varoitus – Hengenvaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

- Tartu verkkopistokkeeseen vain kuivin käsin.
- Vedä verkkojohtoa aina vain verkkopistokkeesta, älä johdosta, koska johto voi vaurioitua.
- Älä irrota verkkopistoketta koneen ollessa päällä.

Ota huomioon seuraavat ohjeet ja varmista, että:

Huomautuksia

- Verkkopistoke ja pistorasia sopivat toisiinsa.
- Johdon poikkipinta-ala on riittävä.
- Maadoitusjärjestelmä on asennettu vaatimusten mukaisesti.
- Verkkojohdon vaihtaa (tarvittaessa) vain sähköasentaja. Verkkujohto on saatavana varaosana huoltopalvelusta.
- Haaroitusjohtoja/-pistorasioita tai jatkojohtoja ei käytetä.
- Vikavirtasuojakytkintä käytettäessä käytetään vain kytkintä, jossa on merkintä .
- Ainoastaan tämä merkintä takaa tällä hetkellä voimassa olevien määräysten täyttymisen.
- Verkkopistokkeeseen pääsee aina helposti käsiksi.
- Verkkujohto ei ole taitettu, ei jää puristuksiin, sitä ei muuteta eikä katkaista.
- Verkkujohto ei pääse kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.

Asentajalle

- Asennukseen tarvitaan jakanapainen katkaisin, jonka koskettimien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pistokkeen avulla tehtävän asennuksen yhteydessä tämä ei ole tarpeen, jos käyttäjä pääsee käsiksi pistokkeeseen.
- Sähkölaitteen turvallisuus: Liesi on suojaluokan I laite, ja sen käyttö on sallittu vain maadoitusliitännän kanssa.
- Laitteen liitântään on käytettävä tyyppin H 05 VV-F mukaista tai samanarvoista johtoa.

Viereiset kalusteet

Viereisten kalusteiden pitää olla palamatona materiaalia. Viereisten kalusterunkojen pitää kestää vähintään lämpötilaa 90 °C.

Seinäkiinnitys

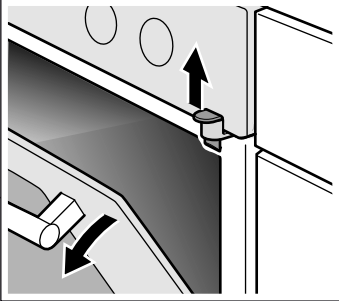
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

Luukun lukitsin

Jotta lapset eivät pääse koskettamaan kuumaa uunia, uuniluukussa on lukitsin. Se sijaitsee uuninluukun yläpuolella.

Avaa uuninluukku

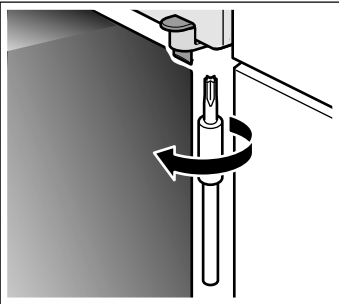
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



Luukun lukituksen poistaminen

Jos et tarvitse enää luukun lukitsinta tai jos lukitsin on likaantunut:

1. Avaa uuninluukku
2. Ruuvaa ruuvi irti ja poista luukun lukitsin (kuva B).



3. Sulje uuninluukku.

Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

Kiinnitä kaikki laitteen sisällä ja päällä olevat osat teipillä, jonka saa poistettua jälkiä jättämättä. Suojaa kaikkien varusteiden (esim. leivinpelti) kulmat ohuella pahvilla ja työnnä ne kyseisiin lokeroihin, jotta vältät laitteen vaurioitumisen. Laita etu- ja takapuolelle pahvilaatikko tai vastaava, jotta estät lasiluukun sisäsivun kolhiintumisen. Kiinnitä luukku ja laitteessa mahdollisesti oleva yläkansi teipillä laitteen sivuille.

Säilytä laitteen alkuperäispakkaus. Kuljeta laite vain alkuperäispakkauksessa. Noudata pakkauksessa olevia kuljetusta koskevia nuolia.

Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

Pakkaa laite uuteen suojapakkaukseen, joka takaa riittävän suojan mahdollisia kuljetusvaurioita vastaan.

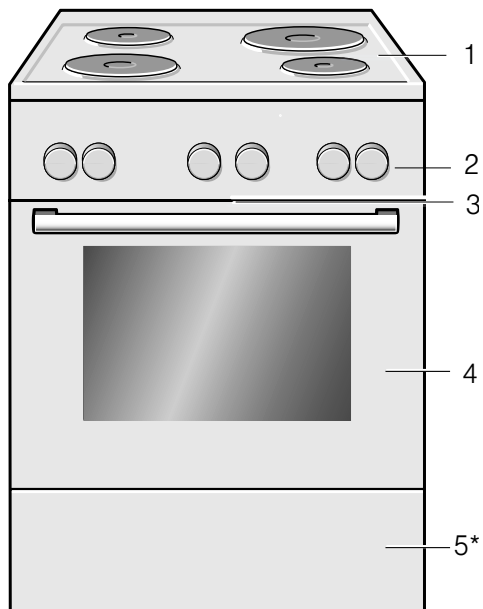
Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

Tutustuminen laitteeseen

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

Yleistä

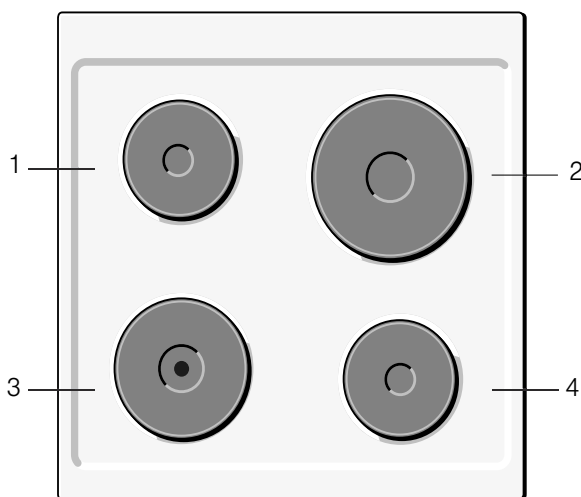
Varustus riippuu laitteen mallista.



Huomautus: Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.

| Selostukset | |
|----------------------------------------------------|-------------------|
| 1 | Keittotaso** |
| 2 | Ohjauspaneeli** |
| 3 | Jäähdytyspuhallin |
| 4 | Uuninluukku** |
| 5* | Sokkelilaatikko** |
| * Valinnainen (käytettävissä eräissä laiteissa) | |
| ** Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain. | |

Keittotaso



| Selitykset | |
|------------|--------------------------------------------|
| 1 | Keittoalue 14,5 cm |
| 2 | Keittoalue 22 cm |
| 3 | Pikakeittolevy jossa punainen piste, 18 cm |
| 4 | Keittoalue 14,5 cm |

Pikakeittolevy jossa punainen piste

Kun asetat suurimman tehoalueen, keittoalue kuumenee nopeasti.

Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

Uunitoiminnot ja muut toiminnot



Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

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

| Uunitoiminto | Käyttö |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Ylä-/alalämpö | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä. |
|  Pehmeä ylä-/alalämpö | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä. |
|  Alalämpö | Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta. |
|  Grilli, pieni pinta | Lämmitystapa sopii pienten pihvi-, makkara-, kala- ja paahtoleipämäärien grillaukseen. Grillivastuksen keskiosa kuumenee. |
|  Grilli, suuri pinta | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee. |

Muut toiminnot



Uudessa uunissa on lisäksi vielä muita toimintoja, jotka selostamme tässä.

| Toiminto | Käyttö |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Uunivalo | Uunivalon kytkeminen päälle, muut toiminnot ovat pois päältä. Helpottaa esimerkiksi uunitilan puhdistamista. |
|  Lapsilukko | Virransaannin katkaisu ohjauspaneelissa uuni- ja keittotasotoiminnoille. Laitetta ei saa kytkettyä päälle aktiivoinnin jälkeen. |

Lämpötila

Uunitilan lämpötila asetetaan lämpötilanvalitsimella. Sillä valitaan lisäksi muiden toimintojen tehoja.

Lämpötila-asetusten yli 250 °C kohdalla laite laskee lämpötilan n. 10 minuutin kuluttua lämpötilaan n. 240 °C. Jos laitteessa on uunitoiminto Ylä-/alalämpö tai Alalämpö, lämpötilaa ei tuolloin lasketa.

| Asento | Merkitys |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ● | Nolla-asento Laitte ei kuumene. |
| 50-275 | Lämpötila-alue Asetettavissa oleva lämpötila uunissa °C. |
| 1, 2, 3 tai I, II, III | Grillaustehot Asetettavissa olevat grillaustehot, suuri pinta  ja pieni pinta  (laitteen mallista riippuen). Teho 1 = pieni Teho 2 = keski Teho 3 = täysi |

Lämpötilanäyttö

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

Kun esilämmität uunin, ajankohta on optimaalinen ruoan uuniin laittamiselle, kun merkkivalo sammuu ensimmäisen kerran.

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

Keittoalueiden tehonvalitsimet

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan neljällä keittoalueen tehonvalitsimella.

| Asento | Sähkökeittoalue/toiminto |
|--------|-----------------------------------------------------|
| 0 | Nolla-asento Keittoalue on kytketty pois päältä. |
| 1-9 | Tehoalueet 1 = pienin teho 9 = suurin teho |

Kun sähkökeittoaluetta säädetään, merkkivalo palaa.

Keittoalueiden tehonvalitsinta voidaan kääntää sekä vasemmalle että oikealle.

Uunitila

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

Laitteen luukun avaaminen

Jos avaat laitteen luukun käynnissä olevan toiminnon aikana, toiminto ei pysähdy.

Uunivalo

Useimpien uunitoimintojen ja muiden toimintojen yhteydessä uunitilan valo palaa käytön aikana. Kun käyttö lopetetaan toimintovalitsimella, se kytkeytyy pois päältä.

Toimintovalitsimessa olevalla uunivalon asennolla voit kytkeä valon päälle ilman, että uuni kuumenee. Siitä on apua esimerkiksi laitetta puhdisttaessasi.

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.

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 uunivuolille. Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille. |
|  | Uunipannu Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolille ja suurille paisteille. Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. |
|  | Leivinpelti Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. |

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

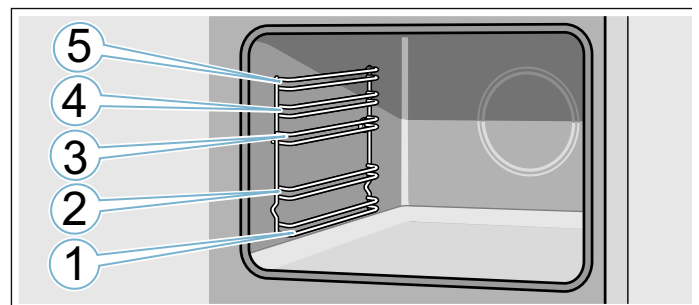
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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.

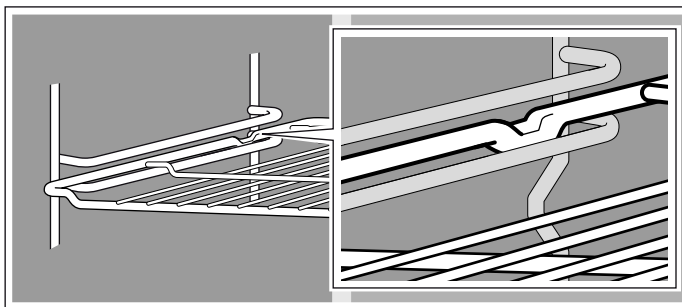
Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

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



Huomautuksia

- Pidä leivinpellin sivuilta molemmin käsin kiinni ja työnnä se yhdensuuntaisesti ristikkoon. Älä liikuta leivinpeltiä sivusuunnassa edestakaisin, kun työnnät sen uuniin. Muutoin leivinpelti on vaikea työntää paikalleen. Emaloidut pinnat saattavat vaurioitua.
- Varmista, että laitat varusteen aina oikein päin uuniin.
- Työnnä varuste aina kokonaan uuniin siten, että se ei kosketa laitteen luukkuja.
- Poista uunitilasta varusteet, joita et tarvitse käytön aikana.

Lisävarusteet

Lisävarusteita voit hankkia 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 22*

Lisävarusteet

Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuoille sekä grillituotteiden paistamista varten.

Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Uunipannu

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

Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

Profi-pannu

Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Sopii hyvin esimerkiksi mousakalle.

Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

Paistokivi

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

Lasinen paistovuoka

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Lasipannu

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

Kannatinjärjestelmä 1-portainen

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

Kannatinjärjestelmä 2-portainen

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

Kannatinjärjestelmä 3-portainen

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



Ennen ensimmäistä käyttöä

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

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 15

| Asetukset | |
|---------------|---------------|
| Uuni-toiminto | Ylä-/alalämpö |
| Lämpötila | maksimi |
| Toiminta-aika | 1 tunti |

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

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

Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



Sähkötoimiset keittotasot

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Poista uutuuden haju kuumentamalla keittoalueita peräjälkeen teholla 4 ja ilman keittoastiaa kulloinkin 15 minuutin ajan. Kytke aina vain yksi keittoalue kerrallaan päälle. Ensimmäisen käytön aikana voi vapautua savua ja hajuja, jotka häviävät ajan myötä.

Varoitus – Terveysvahinkojen vaara!

Keittolevyä ensimmäistä kertaa kuumentettaessa voi vapautua höyryjä, jotka voivat ärsyttää limakalvoja. Tuuleta keittiötä perusteellisesti toiminnon kuluessa. Pidä lapset, lemmikkieläimet ja erityisen herkästi hajuihin reagoivat henkilöt poissa laitteen läheltä.

Huomio!

Älä käytä keittoalueita ilman keittoastioita, ensimmäistä kuumennusta lukuun ottamatta.

Tärkeitä tietoja sähkökeittolevystä

Jos kattilan tai pannun pohjan halkaisijan ei vastaa keittolevyn kokoa tai jos kattilan pohja on epätasainen, energiankulutus kasvaa tarpeettomasti. Yli valunut ruoka palaa kiinni ja jättää vaikeasti poistettavia tahroja.

Varmista, että kattilan tai pannun pohja on kuiva.

Älä kytke sähkökeittolevyä päälle, jos levyllä ei ole kattilaa.

Metallinen keittolevyn rengas muuttaa lämmön vaikutuksesta ajan mittaan väriään. Voit poistaa värjäymät puhdistamalla keittolevyn renkaan sienen karkealla puolella ja puhdistusaineella. Varmista puhdistaussasi, että sieni ei kosketa keittolevyä.

Keittolevy on pois päältä kytkemisen jälkeen vielä lämmin. Pidä lapset poissa laitteen luota.

Varmista, että keittolevyn kiertosäädin on sähkökatkon jälkeen pois päältä.

Suosittelemme asettamaan valitsinvivun kiehuvaan kuumentamista varten maksimitehon kohdalle ja laskemaan sitten tehon ruokien määrän ja lajin mukaan keskiteholle.

Voit käyttää keittoalueen lämpöhitausta hyväksesi ja säästää energiaa kytkemällä keittoalueen vähän ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä; keittäminen jatkuu tallentuneen lämmön ansiosta.

Käytä vain keittoastioita, joissa on tasainen, paksu pohja ja joiden koko vastaa keittoalueen kokoa, älä käytä pienempiä keittoastioita.

Älä päästä nesteitä kiehumaan yli keittoalueille äläkä käytä märkiä keittoastioita.

Jos sähkökeittoalueiden pinnoitteessa on pidemmän käytön jälkeen kulumia, hankaa keittoalueita parilla öljytipalla tai muulla tavanomaisella hoitotuotteella.

Tehonsäädön valitsin

Sähkökeittoaluetta ohjataan valitsimella, jolla voit säätää tehon keitettävälle elintarvikkeelle sopivaksi.

Keittoalueen kytkeminen päälle:

Kierrä valitsinta vasemmalle valmistettavan ruoan keittotavan ja elintarvikemäärän mukaan sekä ottamalla huomioon alla olevan taulukon ohjeet. Näyttö syttyy.

Keittoalueen kytkeminen pois päältä:

Kierrä valitsin asentoon 0. Näyttö sammuu.

Käyttösuositukset

Seuraavat suositukset ovat viitteellisiä. Tehoa tulee lisätä seuraavissa tapauksissa:

- runsaat nestemäärät,
- suuret ruokamäärät,
- kannettomat keittoastiat.

| Keittotapa | Asento |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Sulatus: suklaa, voi, liivate. | 1-2 |
| Keittäminen: riisi, bechamel-kastike, jauheliha. | 2-3 |
| Keittäminen: perunat, pasta, vihannekset. | 4-5 |
| Kypsennys: pataruoat, paistot. | 4-5 |
| Höyrytys: kala. | 5 |
| Kuumennus, lämpimänä pito: valmiit ruoat. | 2-3-4-5 |
| Paistaminen: leikkeleet, pihvit, munakkaat. | 6-7-8 |
| Keittäminen ja ruskistaminen | 9 |

Koneen käyttö

Olet jo tutustunut valitsimiin ja niiden toimintatapaan. Neuvomme seuraavassa, miten teet laitteen säädöt.

Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

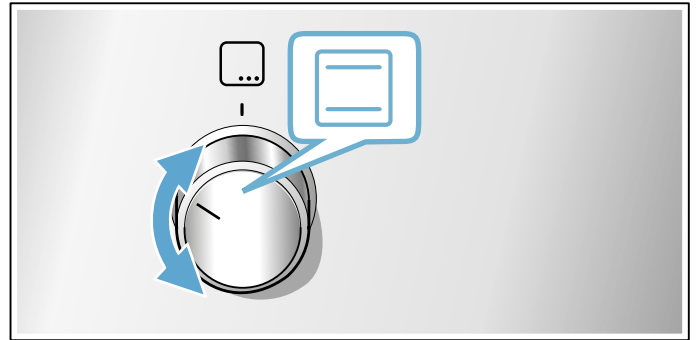
Toimintovalitsin kytkee laitteen päälle ja pois päältä. Heti kun kierrät sen pois nolla-asennosta, laite on kytketty päälle. Kytke laite aina pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

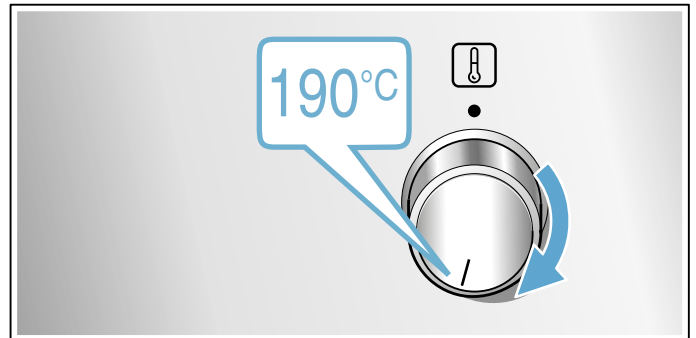
Laitteen asetukset on helppo tehdä toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö  lämpötilassa 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

Muuttaminen


Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.

Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle.

Huomautus: Jos lapsilukko aktivoidaan käytön aikana, laitteen virransaanti keskeytyy. Laite on lukittu. Jotta laite voidaan ottaa taas käyttöön, lukitus on vapautettava.

Aktivointi ja deaktivointi

Kun haluat aktivoida lapsilukon, kierrä toimintovalitsin kohtaan .

Uunin ja keittotason virransaanti keskeytyy. Laite on lukittu.

Kun haluat deaktivoida toiminnon, paina toimintovalitsinta ja kierrä se nolla-asentoon. Lukitus poistuu.

Puhdistus

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

Puhdistusaine

Jotta eri pinnat eivät vaurioidu vääristä puhdistusaineista, noudata seuraavia ohjeita.

Älä käytä keittotason puhdistamiseen

- laimentamatonta astianpesuainetta tai astianpesukoneeseen tarkoitettua pesuainetta,
- hankaussieniä,
- voimakkaita puhdistusaineita kuten uuninpuhdistusainetta tai tahrannoistoaainetta,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Älä käytä uunin puhdistamiseen

- voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita,
- puhdistusaineita, joiden alkoholiprosentti on suuri,
- hankaussieniä,
- painepesuria tai höyrysuihkua.
- Älä pese yksittäisiä osia astianpesukoneessa!

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

Varoitus – Palovamman vaara!

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

| Alue | Puhdistusaine |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teräspinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Pyyhi teräspinnat aina luonnollisten kuvioiden suuntaisesti. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat välittömästi. Tahrojen alle voi muodostua korroosioita. Huoltopalvelusta tai alan liikkeistä on saatavana erityisiä kuumille teräspinnoille tarkoitettuja hoitoaineita. Levitä pinnalle ohut kerros hoitoainetta pehmeällä liinalla. |
| Emaloidut, lakatut, muov- ja painokuvioidut pinnat* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Ohjauspaneeli | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä puhdistukseen lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa. |
| Lasinen suojakansi* (laitteen mallista riippuen) | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Voit irrottaa lasisen suojakannen puhdistusta varten. Ota tätä varten huomioon luvussa Lasinen suojakansi olevat ohjeet! |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kiertovalitsimet Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla. |
| Keittotason kehys | Kuuma astianpesuaineliuos: Älä puhdista puhdistuslastalla, sitruunalla tai etikalla. |
| Kaasukeittotaso ja kattilankannatin* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos. Käytä vain vähän vettä; vettä ei saa päästä polttimen alaosien kautta laitteen sisään. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. Voit irrottaa kattilankannattimen. Valurautainen kattilankannatin*: Älä pese astianpesukoneessa. |
| Kaasupoltin* (laitteen mallista riippuen) | Poista kaasupoltin pää ja kansi, puhdista kuumalla astianpesuaineliuoksella. Älä pese astianpesukoneessa. Kaasun ulostuloreikien pitää olla aina auki. Kipinäsytyttimet: pieni pehmeä harja. Kaasupolttimet toimivat vain, kun kipinäsytyttimet ovat kuivat. Kuivaa kaikki osat huolellisesti. Varmista paikalleen asettaessasi, että ne ovat kunnolla paikoillaan. Polttimien kannet ovat mustaksi emaloidut. Väri muuttuu ajan mittaan. Tämä ei vaikuta toimintaan. |
| Sähkökeittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hankausaineet tai puhdistussienet: Kuumenna keittolevyä sen jälkeen hetken, jotta se kuivuu. Kosteat levyt ruostuvat ajan mittaan. Levitä lopuksi pinnalla hoitoainetta. Poista yli kiehunut ruoka ja ruoantähteet heti. |
| Keittolevyn rengas* (laitteen mallista riippuen) | Poista keittolevyn renkaan keltaisena ja sinisenä hohtavat värjäymät teräksenpuhdistusaineella. Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia aineita. |
| Keraamista lasia oleva keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: keraamisen lasin suoja- ja hoitoaine Puhdistus: keraamiselle lasille soveltuvat puhdistusaineet. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |
| Lasinen keittotaso* (laitteen mallista riippuen) | Hoito: lasille tarkoitettu suoja- ja hoitoaine Puhdistusaine: lasinpuhdistusaine. Noudata pakkauksessa olevia puhdistusohjeita. ⚠ Puhdistuslasta pinttynyttä likaa varten: Avaa lukitus ja puhdista vain terällä. Huomio, terä on erittäin terävä. Loukkaantumisvaara. Laita suojus päälle puhdistuksen jälkeen. Vaurioitunut terä on vaihdettava heti uuteen. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lasilevy | Lasinpesuaine: Puhdista pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpuhdistuslastaa. Luukku voidaan irrottaa puhdistuksen helpottamiseksi. Noudata tällöin luvussa Uuninluukun irrotus ja asennus olevia ohjeita! |
| Lapsilukko* (laitteen mallista riippuen) | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Jos uuninluukkuun on asennettu lapsilukko, se on poistettava ennen puhdistusta. Jos lapsilukossa on runsaasti likaa, lukitsin eikä toimi enää oikein. |
| Tiiviste Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. Älä hankaa. |
| Keittoalue | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi: Puhdista talousliinalla. Käytä pinttyneseen likaan teräsvillaa tai uuninpuhdistusainetta. Käytä vain kylmään uuniin. ⚠ Käytä itsepuhdistuviin pintoihin itsepuhdistustoimintoa. Noudata tällöin luvussa Itsepuhdistus olevia ohjeita! Huomio! Älä käytä liedenpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinoille. |
| Uunilampun lasisuojus | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla. |
| Ristikko | Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Voit ottaa ristikon puhdistusta varten pois paikaltaan. Noudata tällöin luvussa Ristikon irrotus ja asennus olevia ohjeita! Teleskooppikannatin* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista. Puhdista ne mieluiten työnnettyinä paikoilleen. Älä liota, pese astianpesukoneessa tai itsepuhdistustoiminnon avulla. Ristikko voi vaurioitua ja sen toiminta voi heikentyä. |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

| Alue | Puhdistusaine |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Välineet | Kuuma astianpesuaineliuos: Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla. Alumiininen leivinpelti*: (laitteen mallista riippuen) Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä pese astianpesukoneessa. Älä käytä uuninpuhdistusainetta. Naarmujen välttämiseksi älä koske metallipintoihin veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Voimakkaat puhdistusaineet, naarmuttavat sienet ja karkeat puhdistusliinat eivät ole sopivia. Seurauksena voi muutoin olla naarmuja. Grillivarras* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Paistolämpömittari* (laitteen mallista riippuen) Kuuma astianpesuaineliuos: Puhdista talousliinalla tai harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Sokkelilaatikko* (laitteen mallista riippuen) |

* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

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.

⚠ Varoitus – Palovaara!

Irralliset ruoantähteet, rasva ja paistoliemi voi syttyä palamaan. Poista ennen käyttöä karkea lika uunitilasta, lämmityselementeistä ja varusteista.

Ohjeita

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

Ristikot

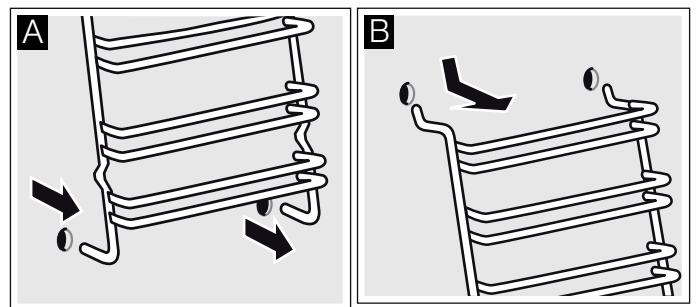
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

Ristikoiden irrotus ja asennus

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

Ristikon irrotus

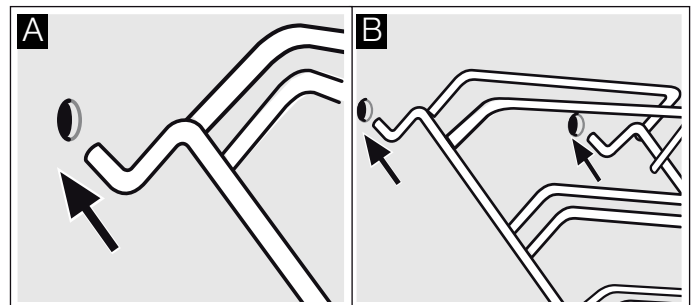
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikon alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



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

Ristikoiden asentaminen

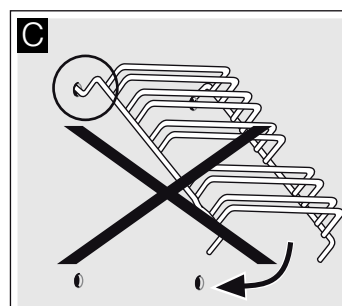
1. Aseta molemmat kaksi koukku varovasti ylempiin reikiin. (kuva A-B)



⚠ Varoitus

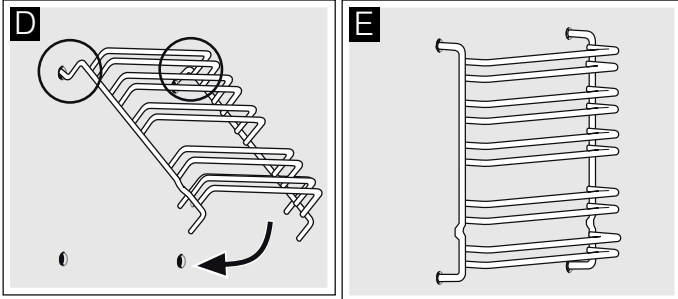
Virheellinen asennus!

Älä liikuta ristikkoa ennen kuin molemmat koukut ovat kiinnittyneet kunnolla ylempiin reikiin. Emali voi vaurioitua ja murtua (kuva C).



2. Molempien koukkujen on oltava kokonaan ripustettuina ylempiin reikiin. Käännä sitten ristikko hitaasti ja varovasti alaspäin ja ripusta alempiin reikiin (kuva D).
3. Asenna molemmat ristikot uunin sivuseiniin (kuva E).

Kun ristikot on asennettu oikein, kahden ylemmän kannatinkorkeuden välinen etäisyys on suurempi.



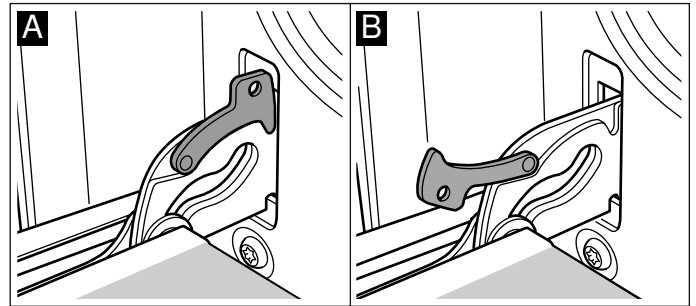
Laitteen luukku

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

Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

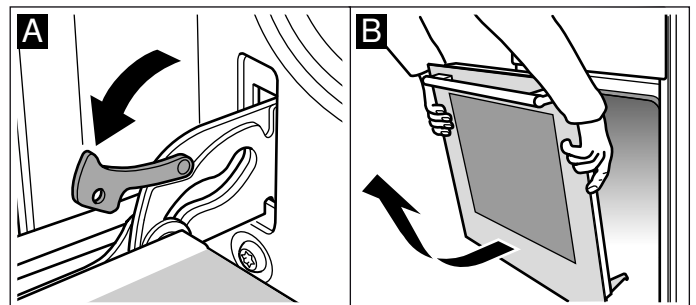


Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

Luukun irrotus

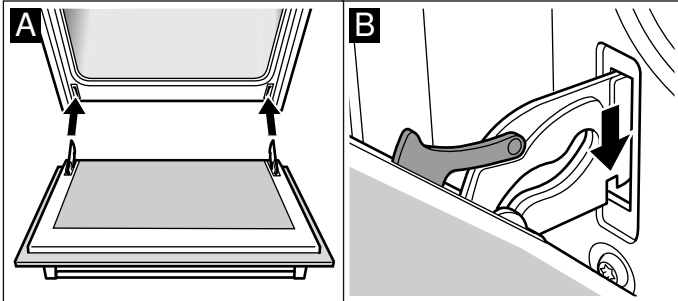
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



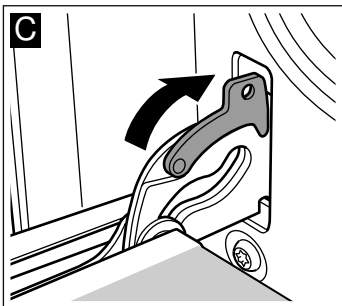
Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

1. Varmista uuninluukku asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva A).
2. Saranassa olevan uran pitää lukittua paikalleen kummallakin sivulla (kuva B).



3. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva C). Sulje uuninluukku.



⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara!

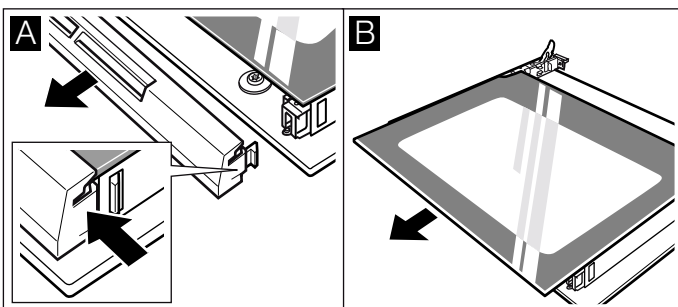
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

Luukun lasien irrotus ja asennus

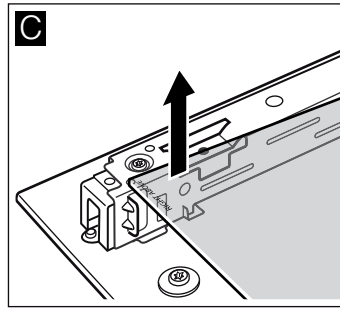
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

Irrotus

1. Ota uuninluukku pois paikaltaan ja laita se pyyhkeen päälle kahva alaspäin.
2. Vedä uuninluukun yläreunassa oleva suojusta irti. Paina tätä varten sormilla kieleke vasemmalla ja oikealla sisään (kuva A).
3. Nosta ylintä lasia ja vedä se pois paikaltaan (kuva B).



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

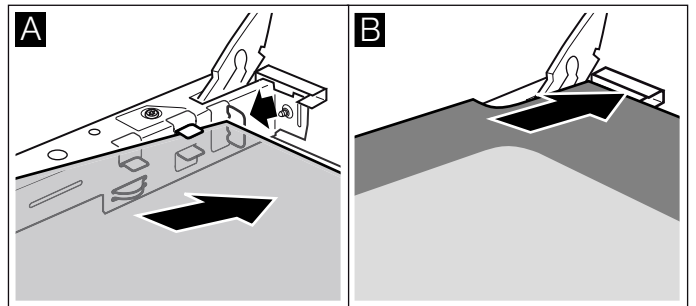
⚠ Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

Asennus

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

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



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

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

Luukun lisäsuoja

Uuninluukun lämpötila voi nousta hyvin korkeaksi kun valmistetaan ruokia, joiden kypsennysaika on pitkä.

Kun uuni on käytössä, pidä pikkulapset poissa uunin läheltä ja valvo heidän toimiaan.

Saatavana on lisäsuojia, jotka estävät koskemasta uuninluukkuihin. Jos lapset pääsevät oleskelemaan uunin lähellä, ota nämä suojaruuvit käyttöön.

Voit hankkia tämän lisävarusteen (11023590) huoltopalvelusta.

Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

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 22

| Häiriö | Mahdollinen syy | Aputoimenpide/ohjeet |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Laitte ei käynnisty. | Sulake on palanut. | Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake. |
| | Sähkökatko | Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä. |
| | Lapsilukko on aktivoitu. | Tarkasta, onko toimintovalitsin lapsilukon kohdalla. |
| Uuni/keittotaso ei kuumene. | Koskettimissa on pölyä. | Kierrä katkaisimia muutamia kertoja oikealle ja vasemmalle. |
| | Lapsilukko on aktivoitu. | Tarkasta, onko toimintovalitsin lapsilukon kohdalla. |

⚠️ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Älä yritä korjata laitetta itse. Korjaukset saa suorittaa vain asianmukaisen koulutuksen saanut huoltoteknikko. Jos laite on rikki, ota yhteys huoltopalveluun.

⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

Palanut uunilamppu on vaihdettava uuteen. Lämmönkestäviä 230 V:n halogeenilamppuja, 25 W, on saatavana huoltopalvelusta tai alan liikkeistä.

Tartu halogeenilamppuun kuivalla liinalla. Se pidentää lampun käyttöikää. Käytä vain näitä lamppeja.

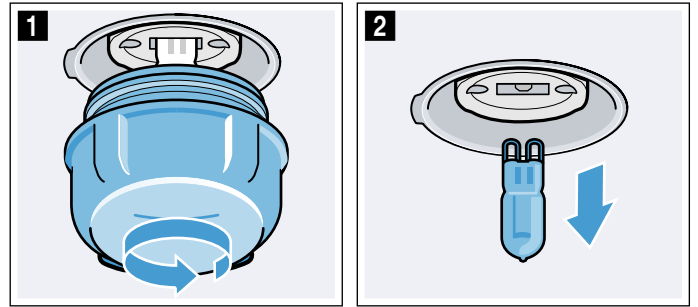
⚠️ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Uunilamppua vaihdettaessa on lampunkantojen liitännöissä 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 keittiöpöyhe.
2. Irrota lasisuojaus 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. Kierrä lasisuojaus taas paikalleen. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas takaisin paikalleen ennen kuin kierrät lasisuojuksen kiinni.
5. Ota keittiöpöyhe pois ja kytke sulake päälle.

Huoltopalvelu

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

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

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

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

FIN 020 751 0700

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

Luota valmistajan osaamiseen. Näin varmistat, että kodinkoneesi korjaa koulutettu huoltoteknikko, joka käyttää koneeseen tarkoitettuja alkuperäisiä varaosia.

Testattu koekeittiössämme

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

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

Yleisiä ohjeita

Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja aika riippuvat reseptistä ja määrästä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alemmaa arvoa. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Aseta seuraavalla keralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

Huomautus: Kypsennysaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Ruoka kypsyy silloin tosin pinnalta, mutta ei ole sisältä täysin kypsää.

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Näin voit säästää energiaa. Paistoajat 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 haluat käyttää omaa reseptiäsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä.

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

Uunitoiminto Pehmeä ylä-/alalämpö

Pehmeä ylä-/alalämpö on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laitte säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Ruokien kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten ne pysyvät mehukkaampina ja ruskistuvat vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja uunitoimintoihin sopiviksi. Poista uunista varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjiin uuniin. Valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 250 °C. Pidä laitteen luukku aina

suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Pehmeä ylä-/alalämpö käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.

Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 2, korkea leivonnainen tai vuoka ritilällä
- Korkeus 3, matala leivonnainen tai leivinpelti

Varusteet

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

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin. → "Varusteet" sivulla 12

Leivinpaperi

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

Kakut ja 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.

Vuokakakut

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Aika mi-nutteina |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|------------------|---------------|--------------|------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | | 160-180 | 50-60 |
| Sokerikakku, hieno | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka | 3 | | 160-180 | 30-40 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 160-180 | 70-90 |
| Ranskalainen omenapiiras | Piirakkavuoka | 1 | | 200-240 | 25-50 |
| Skonssit | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| Torvivuokakakku | Torvikakkuvuoka | 2 | | 150-170 | 60-80 |
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2 | | 160-180 | 35-45 |

Kakku pellillä

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Aika mi-nutteina |
|-------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------|------------------|
| Sokerikakku täytteellä | Uunipannu | 3 | | 160-180 | 20-45 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä | Uunipannu | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 2 | | 160-180 | 60-90 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä | Uunipannu | 3 | | 170-180 | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä | Uunipannu | 3 | | 160-180 | 30-50 |
| Pullapitko, pullakranssi | Uunipannu | 2 | | 160-170 | 35-40 |

* Esilämmitä 10 minuuttia

Leivontavuokat

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

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

Jos haluat käyttää silikonivuokia, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuokat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuokat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

Pakastetuotteet

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

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

Leipä ja sämpylät

Huomio!

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

Muutamit ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusrvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuossa paistettavia taikinoita.

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|--------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Kääretorttu | Uunipannu | 2 | | 170-190* | 15-20 |
| Struudeli, makea | Uunipannu | 2 | | 190-210 | 55-65 |
| Struudeli, pakaste | Uunipannu | 3 | | 200-220 | 35-40 |

* Esilämmitä 10 minuuttia

Pienet leivonnaiset

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Muffinit | Muffinipelti | 2 | | 170-190 | 20-40 |
| Pienet leivonnaiset | Uunipannu | 3 | | 160-180 | 25-35 |
| Lehtitaikinalleivonnainen | Uunipannu | 3 | | 200-220 | 20-30 |
| Tuulihatut | Uunipannu | 3 | | 190-210 | 35-50 |

Pikkuleivät

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Pursotinpikkuleivät | Uunipannu | 3 | | 140-150* | 30-40 |
| Pikkuleivät | Uunipannu | 3 | | 140-160 | 20-30 |
| Marengi | Uunipannu | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Makronit | Uunipannu | 2 | | 100-120 | 30-40 |

* Esilämmitä

Leipä ja sämpylät

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|-------------------|-------|--------------|-----------------------|
| Leipä, 750 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä) | Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka | 2 | | - | 180-200 | 50-60 |
| Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä) | Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka | 2 | | - | 200-220 | 35-50 |
| Leipä, 1500 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä) | Uunipannu tai pitkänomai- nen vuoka | 2 | | - | 180-200 | 60-70 |
| Ohutleipä | Uunipannu | 2 | | - | 240-250 | 25-30 |
| Sämpylät, makeat, tuore | Uunipannu | 3 | | - | 170-180* | 20-30 |
| Sämpylät, tuore | Uunipannu | 3 | | - | 200-220 | 20-30 |
| Paahtoleipä, kuorrutus, 4 kpl | Ritilä | 3 | | - | 200-220 | 15-20 |
| Paahtoleipä, kuorrutus, 12 kpl | Ritilä | 3 | | - | 220-240 | 15-25 |

* Esilämmitä

Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Pizza, tuore | Uunipannu | 2 | | 190-210 | 20-30 |
| Pizza, tuore, ohut pohja | Uunipannu | 2 | | 250-270* | 15-25 |
| Pizza, kylmä | Uunipannu | 3 | | 190-210* | 10-15 |
| Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl | Ritilä | 2 | | 190-210 | 15-25 |
| Pizza, pakaste, paksu pohja 1 kappale | Ritilä | 2 | | 200-210 | 20-30 |

* Esilämmitä

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|---------------------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Minipizzat | Uunipannu | 3 | | 190-210 | 10-20 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 3 | | 170-190 | 50-60 |
| Quiche | Piirakkavuoka | 1 | | 210-230 | 40-50 |
| Ranskalainen omenapiiras | Vuoka | 2 | | 180-200 | 55-65 |
| Empanadas-piirakat | Uunipannu | 2 | | 180-200 | 40-50 |
| Turkkilaiset börek-piirakat | Uunipannu | 2 | | 190-210 | 40-50 |

* Esilämmitä

Leivontavihjeitä




| | |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haluat saada tarkastaa, onko kakku kypsä. | Työnnä hammastikku 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 irtopohjavuolan 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 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 alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa. |
| Vuokakakun takaosasta tulee liian tumma. | Älä aseta kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle. |
| Kakku on hyvin tumma. | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa. |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti. | Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienleivonnaisten on hyvä olla saman kokoisia ja yhtä paksuja. |
| Kakku näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä. | Käytä matalampaa lämpötilaa ja pidempää kypsennysaikaa. Laita taikinaan tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista kakun pohja, kun kakkuun tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle. |
| Kakku ei irtoa kumottaessa. | Anna kakun jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reunaa varovasti veitsellä. Kumoa kakku uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla. |

Paistokset ja gratiinit

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja paistosten valmistamiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset useille ruokalajeille.

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen kannatinkorkeudesta.

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

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset | Vuoka | 2 |  | 200-220 | 30-60 |
| Paistos, makea | Vuoka | 2 |  | 180-200 | 50-60 |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Vuoka | 2 |  | 160-180 | 60-80 |

Lintu, liha ja kala

Uunissasi on lukuisia eri toimintoja linturuokien, lihan ja kalan kypsentämiseen. Taulukoissa on mainittu parhaat mahdolliset asetukset muutamille ruokalajeille.

Paistaminen ritilällä

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

Laita grillipalat suoraan ritilälle. Laita yksittäinen grillipala mieluiten ritilän keskelle.

Työnnä lisäksi uunipannu korkeudelle 1. Lihaneste valuu siihen ja uunitila pysyy puhtaana.

Kaada uunipannuun paistin koosta ja tyypistä riippuen enintään ½ litraa vettä. Tippuva neste kerätään näin talteen. Voit valmistaa nesteestä kastikkeen. Sen lisäksi käryä muodostuu vähemmän ja uuni pysyy puhtaana.

Paistaminen astiassa

Varoitus – Särkyvän lasin aiheuttama loukkaantumisvaara!

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

Varoitus – Palamisvamman vaara!

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

Käytä vain uunikäyttöön soveltuvia astioita. Lasinen astia soveltuu tarkoitukseen parhaiten. Tarkista, että astia mahtuu uuniin.

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

Kanneton astia

Käytä linnun, lihan ja kalan paistamiseen mieluiten korkeaa paistovuokaa. Aseta vuoka ritilälle. Jos sinulla ei ole muuta sopivaa astiaa, käytä uunivuokaa.

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa ruoat yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu, korkeus 3

Kun valmistat useita ruokia samanaikaisesti, voit säästää energiaa. Aseta vuoat uuniin vierekkäin.

Kannellinen astia

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

Linnusta, lihasta ja kalasta voi tulla rapeaa myös kannellisessa paistovuossa. 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 tiheä 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 liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

Huomautuksia

- Grillivastus kytkeytyy aika ajoin päälle ja pois päältä, mikä on normaalia. Kytkeytymistiheys riippuu säädetystä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.
- Älä laita grillatessasi leivinpeltiä tai uunipannua ylemmäksi kuin kannatinkorkeudelle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja voi vaurioittaa uunitilaa, kun otat sen pois uunista.

Paistolämpömittari

Laitteessa on varustuksesta riippuen paistolämpömittari. Paistolämpömittarin avulla voidaan kypsentää täsmällisesti tiettyyn kypsyyssasteeseen. Lue paistolämpömittarin käyttöä koskevat tärkeät ohjeet mittaria käsittelevästä luvusta. Siellä on tietoja paistolämpömittarin liittämisestä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

Suosittelut asetusravot

Annetut arvot ovat voimassa, kun täyttämätön paistovalmis lintu, liha tai kala laitetaan suoraan jääkaapista kylmään uuniin.

Taulukossa on lintujen, lihan ja kalan paistamista koskevia tietoja painoehdotuksineen. Kun valmistat painavampia lintuja, lihaa tai kalaa, valitse joka tapauksessa alhaisempi lämpötila. Kun valmistat useampia paloja kerralla, määritä kypsennysaika painavimman palan perusteella. Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

Mitä kookkaampi lintu, lihanpala tai kala, sitä matalampi lämpötila ja pidempi kypsennysaika.

Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$.

Lintu

Pistele ankan ja hanhen siipien alle nahkaan reikiä. Näin rasva pääsee valumaan pois.

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

Lisää linnun mukaan astiaan vähän nestettä. Astian pohjalla pitää olla nestettä n. 1-2 cm.

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.

Liha

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoniisiviija.

Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. $\frac{1}{2}$ cm.

Lintu

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatinkorkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|-----------------------------------|-------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| Broileri, 1,3 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | 60-80 |
| Broilerinpalat, à 250 g | Ritilä | 3 |  | 210-230 | 40-50 |
| Broileri, tikut, nugetit, pakaste | Uunipannu | 3 |  | 190-210 | 20-30 |
| Ankka, 2 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | 100-120 |
| Ankanrinta, medium, à 300 g | Ritilä | 3 |   | 210-230 3 | 35-40 3-5 |
| Hanhi, 3 kg | Ritilä | 2 |  | 200-220 | 120-140 |
| Hanhenkoivet, à 350 g | Ritilä | 3 |  | 230-250 | 40-50 |
| Minikalkkuna, 2,5 kg | Ritilä | 2 |  | 210-230 | 80-100 |
| Kalkkunarinta, luuton, 1 kg | Kannellinen astia | 2 |  | 240-260 | 80-90 |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg | Ritilä | 2 |  | 190-210 | 100-120 |

Leikkaa kamaraan ristiviitoja. Jos käännät paistin 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 ja haudutus astiassa on helpompaa. Paistin ottaminen uunista on helpompaa astiassa ja kastike voidaan valmistaa suoraan astiaan.

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

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

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

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

Kala

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.

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

Liha

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin- korkeus | Uunitoi- minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi- nuutteina |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|-------------------|-------|--------------|-----------------------|
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 210-230 | 140-160 |
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 210-230 | 170-190 |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 190-210 | 130-140 |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm | Ritilä | 4 | | - | 3 | 20-25** |
| Naudanfilee, medium, 1 kg | Kanneton astia | 3 | | - | 210-220 | 45-55 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 210-220 | 90-100 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 210-220 | 60-70 |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm | Ritilä | 4 | | - | 3 | 25-30** |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 180-200 | 120-140 |
| Vasikanpotka, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 210-230 | 130-150 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 200-210 | 70-80* |
| Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg | Ritilä | 2 | | - | 190-200 | 60-70*/** |
| Grillimakkarat | Ritilä | 3 | | - | 3 | 20-25** |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia | 2 | | - | 190-200 | 70-80 |

* Kääntämättä

** Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

Kala

| Kala | Paino | Varusteet ja as- tiat | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C, grill- lausteho | Kesto minuut- teina |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------|--------------|----------------------------------|------------------------|
| Kala, kokonainen | à n. 300 g | Ritilä | 2 | | 2 | 20-25 |
| | 1,0 kg | Ritilä | 2 | | 200-220 | 55-65 |
| | 1,5 kg | Ritilä | 2 | | 190-210 | 50-60 |
| Kalapihvit, 3 cm paksut | | Ritilä | 3 | | 2 | 20-25 |
| Kalafilee | | suljettu | 2 | | 210-230 | 20-30 |

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 paikoitel- len 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. |

Vihannekset ja lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

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

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatin-korkeus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Aika mi-nuutteina |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------|---------------|--------------|-------------------|
| Grillivihannekset | Uunipannu | 5 | | 3 | 10-20 |
| Uuniperunat, puolitetut | Uunipannu | 3 | | 170-190 | 55-65 |
| Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, krocketit, perunataskut, rösti | Uunipannu | 3 | | 200-220 | 25-35 |

Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

1. Kuumenna keittotasolla 1 litra maitoa (rasvapitoisuus 3,5 %) lämpötilaan 90 °C ja anna sen jäähtyä lämpötilaan 40 °C.

Jos käytät iskukuumennettua maitoa, riittää kuumentaminen lämpötilaan 40 °C.

2. Sekoita joukkoon 30 g (n. 1 rkl) jogurttia (jääkaappikylmänä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin kannellisiin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

| Ruokalaji | Välineet / astiat | Kannatinkor-keus | Uunitoi-minto | Lämpötila °C | Toiminta-aika |
|-----------|-------------------|------------------|---------------|--------------|---------------|
| Jogurtti | Kuppi / lasi | Uunitilan pohja | | - | 4-5h |

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 paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia. |
| Leivonta | 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. |
| Ranskalaiset perunat uunissa | Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista n. 400-600 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu ja niistä tulee rapeita. |

Umpioiminen

Umpioimista varten pitää lasipurkkien ja kumirenkaiden olla puhtaita ja kunnossa. Valitse mahdollisimman samankokoisia lasipurkkeja. Taulukkojen ohjeet koskevat yhden litran pyöreitä lasipurkkeja.

Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Alkuvalmistelut

1. Täytä lasipurkit, älä liian täyteen.
2. Pyyhi lasipurkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat.


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

Vihannekset

Kun kupliminen purkeissa alkaa, säädä lämpötilaksi 120 - 140 °C. Vihanneksista riippuen noin 35 -

3. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi.
 4. Sulje lasipurkit hakasilla.
- Laita enintään kuusi lasipurkkia uuniin.

Sääto

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

Umpioiminen

Hedelmät

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

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

70 minuutin ajaksi. Kytke uuni tämän ajan kuluttua pois päältä ja käytä jälkilämpöä.

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

Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

Huomio!

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

Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu. 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

Laita taikina kuumuutta kestäväan kulhoon ja pistä kulho rutilälle. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Älä avaa uuninluukkuja kohottamisen aikana, koska kosteutta karkaa muuten ulos. Älä peitä taikinaa.

Kohotuksen aikana muodostuu lauhdevettä ja luukun lasi huuruuntuu. Pyyhi uunitila kuivaksi taikinan kohottamisen jälkeen. Irrota kalkkijäämät etikettikallalla ja pyyhi pinnat sen jälkeen puhtaalla vedellä.

Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

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

| Ruokalaji | Välineet / astiat | Kannatinkorkeus | Uunitointo | Vaihe | Lämpötila °C | Aika minutteina |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------|------------|-------|--------------|-----------------|
| Hiivataikina, kevyt | Kulho | 2 | | 1. | -* | 25-30 |
| | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 2 | | 2. | -* | 10-20 |
| Hiivataikina, raskas ja rasvainen | Kulho | 2 | | 1. | -* | 60-75 |
| | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 2 | | 2. | -* | 45-60 |

* Kuumenna toiminnolla lämpötilaan 50 °C

Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

Leivonta

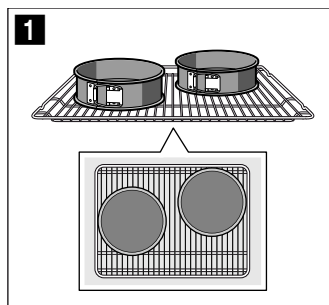
Samanaikaisesti uuniin laitettavat leivonnaiset, pellillä tai vuoissa olevat kakut eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.

Kannatinkorkeudet yhdellä tasolla paistettaessa:

- Uunipannu/ leivinpelti, korkeus 3
- Vuokat ritilällä
Ritilä: korkeus 2

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoossa:

- Yhdellä tasolla (kuva **1**)



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.

Grillaus

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

Leivonta

| Ruokalaji | Välineet/astiat | Kannatinkorkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Aika minutteina |
|---------------------------|------------------------|-----------------|------------|--------------|-----------------|
| Pursotinpikkuleivät | Uunipannu | 3 | | 140-150* | 25-35 |
| Kuppkakut | Uunipannu | 3 | | 160-170* | 20-35 |
| Kakkupohja | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | 30-40 |
| Kannellinen omenapiirakka | 2x musta vuoka Ø 20 cm | 2 | | 170-190 | 80-100 |

* Esilämmitä, älä käytä pikakuumennustoimintoa

Grillaus

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatinkorkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Aika minutteina |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------|------------|--------------|-----------------|
| Paahtoleivän paahtaminen esilämmitä 10 min | Ritilä | 5 | | 3 | 0,2-1,5 |
| Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl * Älä esilämmitä | Ritilä | 4 | | 3 | 25-30* |

* Käännä, kun kokonaisuudesta on kulunut 2/3



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001432267

090499(B)