



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Uuni**  
**HBA213B.0S**



**BOSCH**

[fi] Käyttöohje



# Sisällysluettelo

|                                                                                    |                                                     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> . . . . .          | <b>4</b>  |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> . . . . .              | <b>4</b>  |
|                                                                                    | Yleistä . . . . .                                   | 4         |
|                                                                                    | Halogeenilamppu . . . . .                           | 5         |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> . . . . .                    | <b>5</b>  |
|                                                                                    | Yleistä . . . . .                                   | 5         |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> . . . . .                  | <b>6</b>  |
|                                                                                    | Energiansäästö . . . . .                            | 6         |
|                                                                                    | Ympäristöystävällinen hävittäminen . . . . .        | 6         |
|    | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> . . . . .           | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Ohjauspaneeli . . . . .                             | 7         |
|                                                                                    | Valitsimet ja näyttö . . . . .                      | 7         |
|                                                                                    | Uunitoiminnot ja muut toiminnot . . . . .           | 8         |
|                                                                                    | Lämpötila . . . . .                                 | 8         |
|                                                                                    | Uunitila . . . . .                                  | 9         |
|    | <b>Varusteet</b> . . . . .                          | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Vakiovarusteet . . . . .                            | 9         |
|                                                                                    | Varusteiden asettaminen uuniin . . . . .            | 9         |
|                                                                                    | Lisävaruste . . . . .                               | 10        |
|  | <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> . . . . .          | <b>11</b> |
|                                                                                    | Ensimmäinen käyttöönotto . . . . .                  | 11        |
|                                                                                    | Uunitilan ja varusteiden puhdistus . . . . .        | 11        |
|  | <b>Koneen käyttö</b> . . . . .                      | <b>12</b> |
|                                                                                    | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä . . . . . | 12        |
|                                                                                    | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen . . . . .   | 12        |
|                                                                                    | Pikakuumennus . . . . .                             | 12        |
|  | <b>Aikatoiminnot</b> . . . . .                      | <b>13</b> |
|                                                                                    | Toiminta-ajan asettaminen . . . . .                 | 13        |
|                                                                                    | Päätymisajan asettaminen . . . . .                  | 13        |
|                                                                                    | Hälyttimen asetus . . . . .                         | 14        |
|                                                                                    | Kellonajan asetus . . . . .                         | 14        |
|  | <b>Lapsilukko</b> . . . . .                         | <b>15</b> |
|                                                                                    | Aktivointi ja deaktivointi . . . . .                | 15        |
|  | <b>Puhdistus</b> . . . . .                          | <b>15</b> |
|                                                                                    | Soveltuvat puhdistusaineet . . . . .                | 15        |
|                                                                                    | Laitteen pitäminen puhtaana . . . . .               | 16        |
|  | <b>Ristikot</b> . . . . .                           | <b>17</b> |
|                                                                                    | Ristikoiden irrotus ja asennus . . . . .            | 17        |
|  | <b>Laitteen luokku</b> . . . . .                    | <b>18</b> |
|                                                                                    | Luukun lasien irrotus ja asennus . . . . .          | 18        |

|                                                                                   |                                                  |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|
|  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> . . . . .   | <b>19</b> |
|                                                                                   | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse . . . . .    | 19        |
|                                                                                   | Uunin katossa olevan uunilampun vaihto . . . . . | 20        |
|  | <b>Huoltopalvelu</b> . . . . .                   | <b>20</b> |
|                                                                                   | Mallinumero ja sarjanumero . . . . .             | 20        |
|  | <b>Testattu koekeittiössämme</b> . . . . .       | <b>21</b> |
|                                                                                   | Yleisiä ohjeita . . . . .                        | 21        |
|                                                                                   | Kakut ja leivonnaiset . . . . .                  | 21        |
|                                                                                   | Paistokset ja gratiinit . . . . .                | 25        |
|                                                                                   | Lintu, liha ja kala . . . . .                    | 25        |
|                                                                                   | Vihannekset ja lisukkeet . . . . .               | 28        |
|                                                                                   | Jälkiruoat . . . . .                             | 28        |
|                                                                                   | Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .          | 28        |
|                                                                                   | Kuivaaminen . . . . .                            | 28        |
|                                                                                   | Umpioiminen . . . . .                            | 29        |
|                                                                                   | Taikinan kohotus . . . . .                       | 30        |
|                                                                                   | Sulatus . . . . .                                | 30        |
|                                                                                   | Lämpimänäpito . . . . .                          | 30        |
|                                                                                   | Testiruoat . . . . .                             | 31        |

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



## Määräystenmukainen käyttö

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Vasta sitten voit käyttää laitettasi turvallisesti ja oikein. Säilytä käyttö- ja asennusohje myöhempää käyttöä tai seuraavaa käyttäjää varten.

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

Tämä laite on tarkoitettu yksityisille kotitalouksille ja kodinomaiseen ympäristöön. Käytä laitetta vain ruokien ja juomien valmistukseen. Pidä laitetta käytön aikana silmällä. Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset ominaisuudet, aistit tai henkiset valmiudet ovat rajoittuneet tai joilta puuttuu tarvittava kokemus ja osaaminen, jos heitä valvoo heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet laitteen vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, paitsi jos he ovat täyttäneet 15 vuotta ja heidän toimiaan valvotaan.

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.  
→ "Varusteet" sivulla 9



## Tärkeitä turvaohjeita

### Yleistä



#### Varoitus – Palovaara!

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



#### Varoitus – Palovamman vaara!

- Laite kuumenee hyvin kuumaksi. Älä kosketa uunitilan kuumia sisäpintoja tai kuumennuselementtejä. Anna laitteen jäähtyä aina. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Varusteet ja astiat kuumenevat hyvin kuumiksi. Käytä aina patalappuja, kun otat kuumat varusteet tai astiat uunista.
- Alkoholihöyryt voivat syttyä kuumassa uunissa. Älä valmista ruokia, joissa on runsaasti väkevää alkoholia. Käytä vain väkeviä alkoholijuomia vain pieniä määriä. Avaa laitteen luukku varovasti.



#### Varoitus – Palovamman vaara!

- Käden ulottuvilla olevat osat kuumenevat käytössä. Älä kosketa kuumia osia. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Laitteesta voi tulla kuumaa höyryä, kun avaat laitteen luukun. Höyry ei ole lämpötilasta riippuen näkyvää. Älä ole liian lähellä laitetta, kun avaat luukun. Avaa laitteen luukku varovasti. Pidä lapset poissa laitteen läheltä.
- Kuumassa uunitilassa oleva vesi voi höyrystyä kuumaksi höyryksi. Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin.

**⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

**⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

- Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain koulutukseemme osallistunut huoltopalvelun teknikko saa tehdä korjauksia ja vaihtaa vaurioituneita liitäntäjohtoja. Jos laite on rikki, irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.
- Sähkölaitteiden johdon eriste voi sulaa laitteen kuumissa osissa. Varo, että sähkölaitteiden liitäntäjohto ei joudu kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Laitteeseen pääsevä kosteus voi aiheuttaa sähköiskun. Älä käytä painepesuria tai höyrysuihkua.
- Viallinen laite voi aiheuttaa sähköiskun. Älä kytke viallista laitetta päälle. Irrota verkkopistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä. Soita huoltopalveluun.

**⚠ Varoitus – Magneetin aiheuttamat vaarat!**

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

**Halogeenilamppu****⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

**Vaurioiden syyt****Yleistä****Huomio!**

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistojat 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 korroosiot. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana. → "Puhdistus" sivulla 15
- Laitteen luukku istuimena ja säilytystilana: Älä nojaa tai istuudu laitteen luukun päälle tai riipu siitä. Älä aseta astioita tai varusteita laitteen luukun päälle.
- Varusteen työntäminen paikalleen: varuste voi laitteen mallista riippuen naarmuttaa luukun lasia, kun laitteen luukku suljetaan. Työnnä varuste uunitilaan aina vasteeseen saakka.
- Laitteen kuljetus: älä kanna tai kannattele laitetta luukun kahvasta. Kahva ei kestä laitteen painoa ja se saattaa murtua.

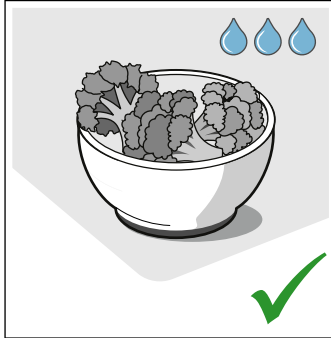
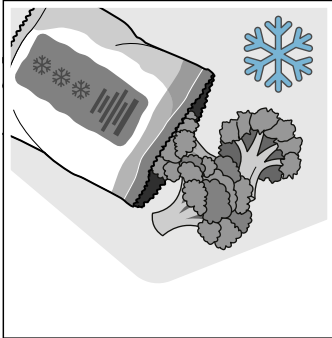


## Ympäristönsuojelu

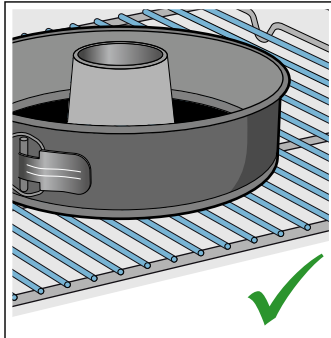
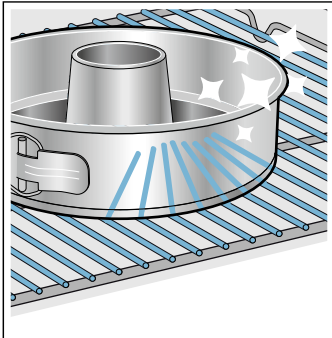
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

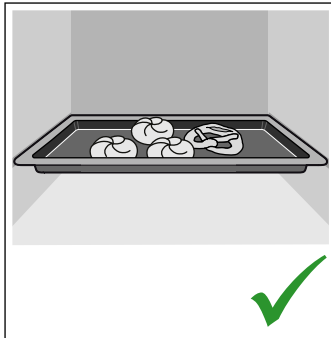
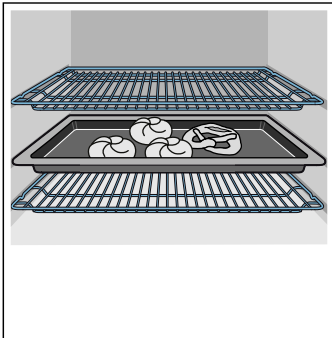
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



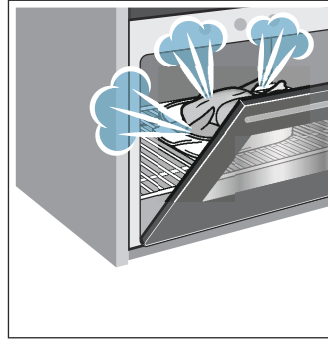
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



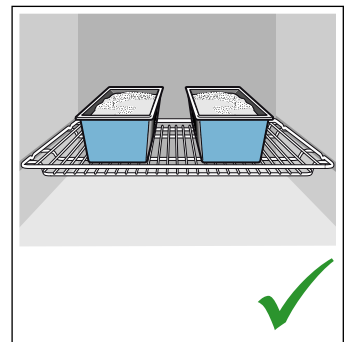
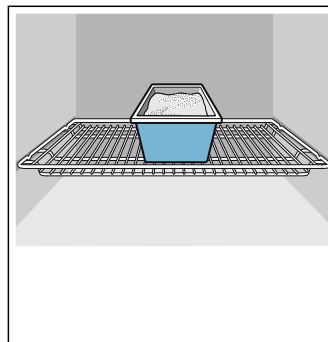
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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.

### Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

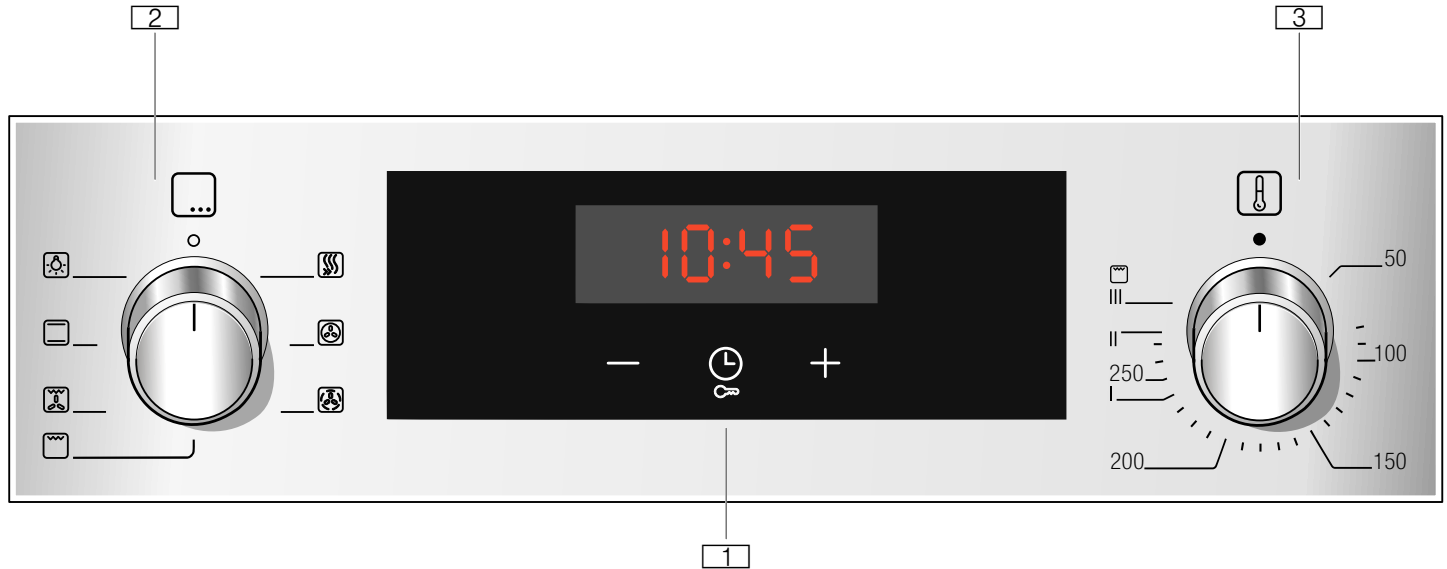


Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Tutustuminen laitteeseen

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

**Huomautus:** Värit ja yksityiskohdat saattavat poiketa laitemalleittain.



### 1 Valitsimet ja näyttö

Valitsimet ovat kosketuskenttiä, joiden alla ovat tunnistimet. Näppää vain symbolia valitaksesi toiminnon.

Näytössä näkyvät aktiivisten toimintojen symbolit ja aikatoiminnot.

### 2 Toimintovalitsin

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnon tai muita toimintoja.

Voit kiertää toimintovalitsinta nolla-asennosta sekä oikealle että vasemmalle.

### 3 Lämpötilanvalitsin

Lämpötilanvalitsimella asetat lämpötilan uunitoiminnoille tai valitset asetuksen muita toimintoja varten.

Lämpötilanvalitsinta voit kiertää nolla-asennosta vain oikealle, vasteeseen saakka. Ei sen yli.

**Huomautus:** Pyöreät valitsimet ovat monissa laitteissa sisäänpainettavia. Lukitse ja vapauta valitsin painamalla sitä nolla-asennossa.

## Ohjauspaneeli

Ohjauspaneelilla säädät laitteen eri toiminnot. Tässä näet yleiskuvan ohjauspaneelista ja valitsimien paikat.

### Valitsimet ja näyttö

Valitsimilla voit säätää laitteen erilaisia lisätoimintoja. Näytössä näet siihen liittyvät arvot.

| Symboli                                                                             | Merkitys      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Aikatoiminnot | Hälyttimen  , toiminta-ajan  , päättymisajan  ja kellonajan valinta, näppäämällä useita kertoja. |
|                                                                                     | Lapsilukko    | Uunitoimintojen esto ja eston purkaminen ohjauspaneelissa, painamalla n. 4 sekunnin ajan.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| -                                                                                   | Miinus        | Säätöarvojen laskeminen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| +                                                                                   | Plus          | Säätöarvojen nostaminen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

### Näyttö

Arvo, joka on juuri säädettävissä tai kuluu parhaillaan, on näytössä etualalla.

Käyttääksesi yksittäisiä aikatoimintoja näppää useita kertoja valitsinta . Näytössä palaa kulloinkin symboli, jonka arvo on parhaillaan etusijalla.

## Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

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

| Uuni- toiminto                                                                                        | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-kiertoilma       | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.                                                                                                                                                                                                                                               |
|  Pehmeä kiertoilma   | Älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säätelee optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentyminen tapahtuu vaiheittain jälkilämmöllä. Siten kypsennettävä tuote pysyy mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Uunitoimintoa käytetään energiatehokkuusluokan määrittämiseen. |
|  Grilli, suuri pinta | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.                                                                                                                                                                                                                                             |
|  Kiertoilmagrillaus  | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.                                                                                                                                                                                                     |
|  Ylä-/alalämpö       | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.                                                                                                                                                                                                                                      |

### Muut toiminnot

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

| Toiminto                                                                                         | Käyttö                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pikakuuennus | Uunitilan nopea esilämmitys, ilman varusteita.                                               |
|  Uunivalo     | Uunivalon kytkeminen päälle, ilman toimintoa. Helpottaa esimerkiksi uunitilan puhdistamista. |

## Lämpötila

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

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

| Asento                       | Merkitys       |
|------------------------------|----------------|
| ●                            | Nolla-asento   |
| 50-275                       | Lämpötila-alue |
| 1, 2, 3<br>tai<br>I, II, III | Grillaustehot  |

Laite ei kuumene.

Asetettavissa oleva lämpötila uunissa °C.

Asetettavissa olevat grillaustehot, suuri pinta  ja pieni pinta  (laitteen mallista riippuen).

Teho 1 = pieni  
Teho 2 = keski  
Teho 3 = täysi

### Lämpötilanäyttö

Kun laite kuumenee, näytössä palaa symboli . Se sammuu kuennustaukojen ajaksi.

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

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

## 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 puhdistaessasi.

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

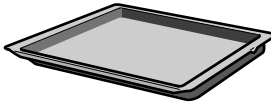
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

## Varusteet

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

### Vakiovarusteet

Laitteen mukana toimitetut varusteet voivat vaihdella laitemallista riippuen.

|                                                                                    |                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Ritilä</b><br>Astioille, kakku- ja uunivuolle.<br>Paisteille, grillipaloille ja pakasteruokille.                                                                           |
|  | <b>Uunipannu</b><br>Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruokille ja suurille paisteille.<br>Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritillä. |
|  | <b>Leivinpelti</b><br>Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.                                                                                              |

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

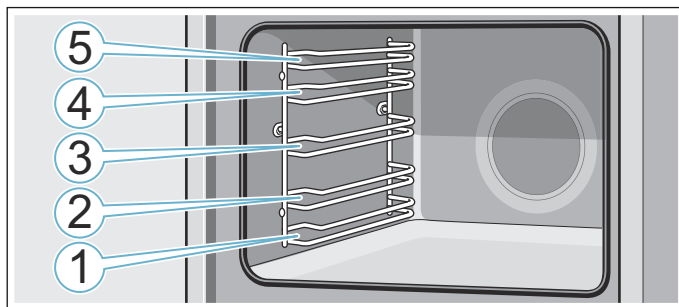
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

**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.

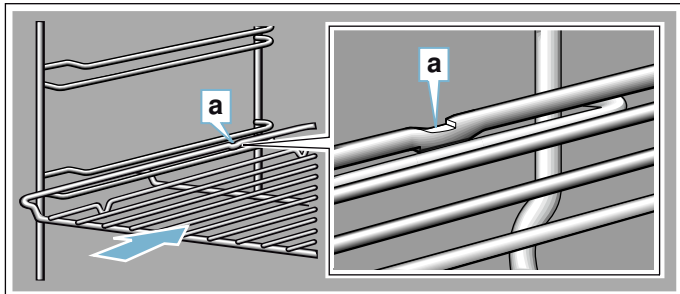
### Huomautuksia

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

## Lukitustoiminto

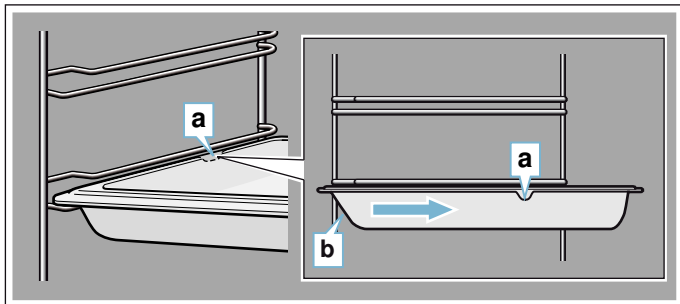
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uuniin oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu

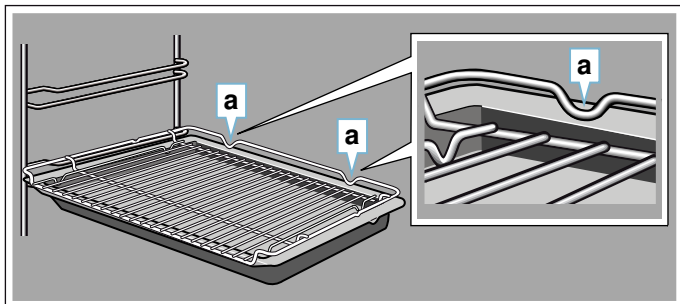


## Varusteiden yhdistäminen

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu



## Lisävaruste

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

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

**Huomautus:** Kaikki lisävarusteet eivät sovi kaikkiin laitteisiin. Ilmoita ostaessasi aina laitteesi tarkka mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 20

### Lisävarusteet

#### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

#### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

#### Uunipannu

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

#### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

#### Uunipannu, tarttumaton pinnoite

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruville ja suurille paisteille. Leivonnaiset ja paistit irtoavat uunipannusta helpommin.

#### Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille. Leivonnaiset irtoavat leivinpellistä helpommin.

#### Kaksi uunipannua, kapea muoto

Mehukkaille kakuille, leivonnaisille ja pakasteruville.

Älä käytä uunipannuja klipsikannattimien kanssa äläkä aseta niitä ritilälle.

#### Profi-pannu

Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Sopii hyvin esimerkiksi mous-sakalle.

#### Profi-pannu ja paistiritilä

Suurten ruokamäärien valmistamiseen.

#### 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.  
Sopii erityisen hyvin käytettävälle "Ruoat".

**Lasivuoka**

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

**Lasipannu**

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

**Klipsikannatin**

Kannatinkiskoja voidaan käyttää kaikissa kannatinkorkeuksissa. Kannattimia voidaan asentaa niin monta kuin vapaita tasoja on käytettävissä.

**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.

### Ensimmäinen käyttöönotto

Kun laite on liitetty sähköverkkoon, näyttöön ilmestyy kellonaika. Aseta tämänhetkinen kellonaika.

#### Kellonajan asetus

Varmista, että toimintovalitsin on nolla-asennossa.

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.

2. Vahvista näppäimellä valitsinta ⊖.

Näytössä näkyy tämänhetkinen kellonaika.

### Uunitilan ja varusteiden puhdistus

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

#### Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

Varmista, että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia kuten styroksipalloja, ja poista liimanauha laitteen sisältä ja sen ympäriltä. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kuumennusta pehmeällä, kostealla liinalla. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.

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

→ "Koneen käyttö" sivulla 12

#### Asetukset

|                |               |
|----------------|---------------|
| Uuni- toiminto | Ylä-/alalämpö |
| Lämpötila      | 240 °C        |
| 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.



## Koneen käyttö

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

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

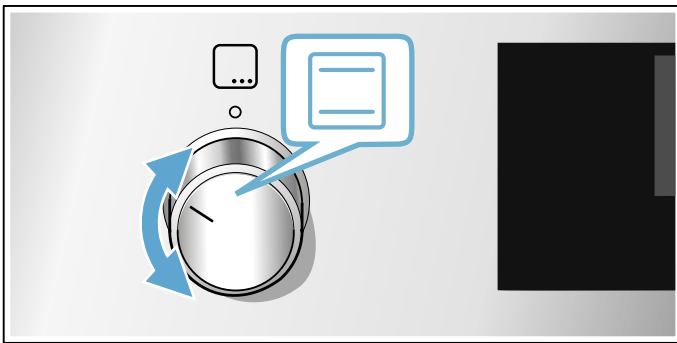
Toimintovalitsin kytkee laitteen päälle ja pois päältä. Heti kun kierrät sen pois nolla-asennosta, laite on kytketty päälle. Kytke laite aina pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

### Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

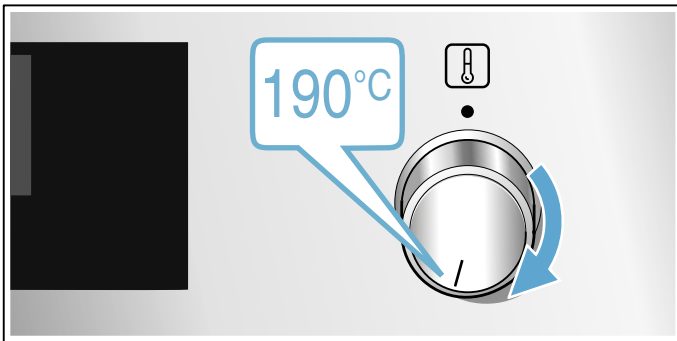
Laitteen asetusten tekeminen on helppoa toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

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.

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

### Muuttaminen

Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa.

Käytä sen jälkeen mieluiten:

- 3D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö

Käytä pikakuumennusta vain, kun asetettu lämpötila on yli 100 °C.

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

1. Aseta toimintovalitsin kohtaan □.
2. Aseta lämpötilanvalitsimella lämpötila. Uuni alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Laita ruoka uuniin.

## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

| Aikatoiminto      | Käyttö                                                                                                                                |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I→I Toiminta-aika | Kun asetettu toiminta-aika on päättynyt, toiminto päättyy automaattisesti.                                                            |
| →I Loppu          | Aseta toiminta-aika ja haluamasi päättymisaika. Laite käynnistyy automaattisesti siten, että toiminto päättyy haluttuun kellonaikaan. |
| 🔔 Hälytin         | Hälytin toimii minuuttikellon tapaan. Hälytin käy toiminnosta riippumatta eikä sillä ole vaikutusta laitteeseen.                      |
| 🕒 Kellonaika      | Jos mikään muu toiminto ei ole etusijalla käynnissä, laitteen näytössä näkyy kellonaika.                                              |

Vasta kun olet asettanut uunitoiminnon, voit hakea toiminta-ajan näyttöön valitsimella 🕒. Toiminta-ajan asettamisen jälkeen näyttöön voidaan hakea päättymisaika.

Kun toiminta-aika tai hälyttimen käyntiaika on päättynyt, kuuluu äänimerkki. Voit sammuttaa äänimerkin aikaisemmin näppäimellä valitsinta 🕒.

### Toiminta-ajan asettaminen

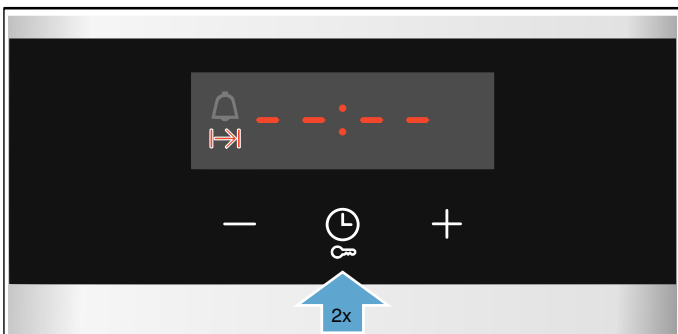
Voit asettaa laitteella ruokasi kypsennysajan. Siten kypsennysaika ei ylitä tahattomasti eikä sinun tarvitse keskeyttää muita töitä lopettaaksesi toiminnon.

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Toiminta-aika voidaan asettaa yhteen tuntiin asti minuutin välein, sen jälkeen 5 minuutin välein.

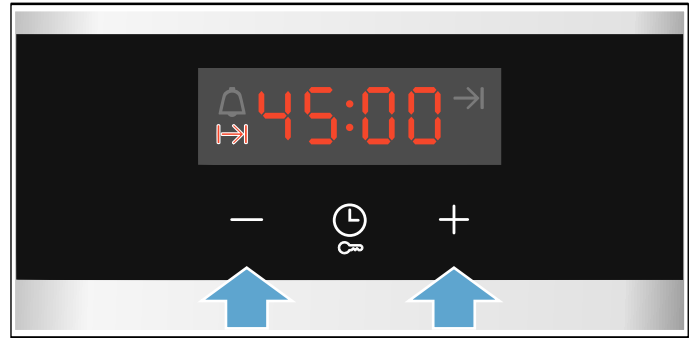
Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, toiminta-aika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta: Näppäimen **–** kohdalla 10 minuuttia ja näppäimen **+** kohdalla 30 minuuttia.

Esimerkkikuva: toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta 🕒.  
Näytössä on merkittyä toiminta-aika I→I.



3. Aseta toiminta-aika valitsimella **–** tai **+**.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua. Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumenemasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiäni on päättynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella **+**.

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella **–** tai **+** voit muuttaa toiminta-aikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta toiminta-aika valitsimella **–** takaisinpäin nollaan saakka. Laite kuumenee edelleen ilman toiminta-aikaa.

### Päättymisaajan asettaminen

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

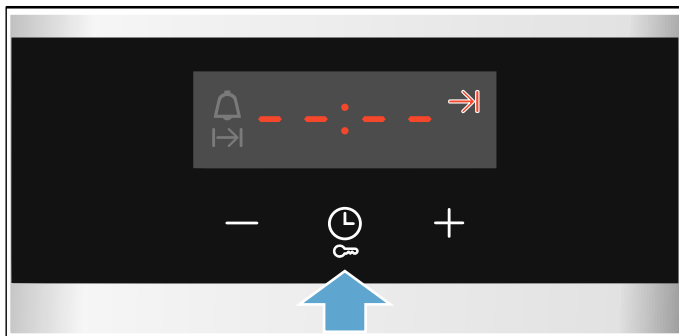
### Huomautuksia

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

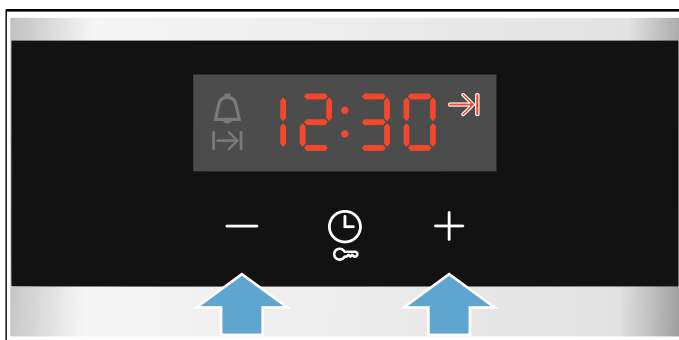
Toiminta-ajan päättymistä voidaan siirtää enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia myöhäisemmäksi.

Esimerkkikuva: kello on 10:30, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:30.

1. Aseta uunitoiminto ja lämpötila tai teho.
2. Näppää kaksi kertaa valitsinta ⌚ ja aseta toiminta-aika valitsimella – tai +.
3. Näppää uudelleen yhden kerran valitsinta ⌚. Näytössä on merkittynä päättymisaika →l.



4. Siirrä päättymistä myöhemmäksi valitsimella + tai –.



Laite ottaa asetukset käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Näytössä näkyy päättymisaika. Kun laite käynnistyy, toiminta-aika alkaa kulua.

### Toiminta-aika on kulunut loppuun

Kuulet äänimerkin. Laite lakkaa kuumentumasta. Näytössä näkyy toiminta-ajan kohdalla nolla.

Kun merkkiäni on päättynyt, voit asettaa uudelleen toiminta-ajan valitsimella +.

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Voit muuttaa päättymisaikaa valitsimella – tai +. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa, jos toiminta-aika kuluu jo parhaillaan. Kypsennystulos ei olisi muutoin enää oikea.

Jos haluat keskeyttää, aseta päättymisaika valitsimella – takaisinpäin tämänhetkiseen kellonaikaan saakka, plus toiminta-aika. Laite alkaa kuumentua ja toiminta-aika kuuluu näytössä.

## Hälyttimen asetus

Voit käyttää hälytintä sekä laitteen ollessa päällä että pois päältä. Toiminta-aika tai päättymisaika ei saa kuitenkaan olla asetettuna.

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia. Hälyttimen käyntiaika voidaan asettaa 10 minuuttiin saakka 30 sekunnin välein. Sen jälkeen aikavälit suurenevät sen mukaan, mitä suurempi arvo on.

Riippuen siitä, mitä valitsinta näppäät ensin, hälyttimen käyntiaika alkaa toisesta ehdotetusta arvosta: Näppäimen – kohdalla 5 minuuttia ja näppäimen + kohdalla 10 minuuttia.

1. Näppää valitsinta ⌚, kunnes hälyttimen symboli 🔔 on merkittynä.
2. Aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella – tai +. Hälyttimen käyntiaika käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua.

**Ohje:** Jos asetettu hälyttimen käyntiaika koskee laitteen käyttöä, käytä toiminta-aikaa. Laite kytkeytyy tällöin automaattisesti pois päältä.

### Hälyttimen käyntiaika päättynyt

Kuulet äänimerkin. Näytössä näkyy hälyttimen käyntiajan kohdalla nolla.

Kytke hälytin jollakin valitsimella pois päältä.

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Valitsimella – tai + voit muuttaa hälyttimen käyntiaikaa milloin tahansa. Muutos otetaan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

Jos haluat keskeyttää, aseta hälyttimen käyntiaika valitsimella – takaisinpäin nollaan saakka. Hälytin on kytkeyty pois päältä.

## Kellonajan asetus

Kun laite on liitetty ensimmäisen kerran sähköverkkoon tai on sattunut sähkökatkos, näytössä vilkkuu kellonaika. Aseta kellonaika.

Toimintovalitsimen pitää olla nolla-asennossa.

1. Näppää valitsinta ⌚.  
Kellonaika lakkaa vilkkumasta.
2. Aseta kellonaika valitsimella – tai +.  
Laite ottaa kellonajan käyttöön muutaman sekunnin kuluttua.

### Kellonajan muuttaminen

Voit muuttaa tarvittaessa taas kellonaikaa, esimerkiksi kesäajasta talviaikaan.

Näppää sitä varten laitteen ollessa pois päältä valitsinta ⌚, kunnes kelloaika vilkkuu, ja muuta kellonaikaa valitsimella – tai +.

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

### Huomautuksia

- Uunin lapsilukko ei vaikuta uunin yhteyteen mahdollisesti liitettyyn keittotasoon.
- Lapsilukko ei ole sähkökatkon jälkeen enää aktiivinen.

### Aktivointi ja deaktivointi

Lapsilukon aktivoimiseksi pitää toimintovalitsimen olla nolla-asennossa.

Paina valitsinta  n. 4 sekunnin ajan.

Näyttöön ilmestyy **SAFE**. Lapsilukko on aktivoitu.

**Huomautus:** Jos hälyttimen käyntiaika  on asetettu, se kuluu edelleen. Kun lapsilukko on aktiivinen, hälyttimen käyntiaikaa ei voi muuttaa.

Deaktivoi painamalla valitsinta  uudelleen n. 4 sekunnin ajan, kunnes **SAFE** näytössä sammuu.

## Puhdistus

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

### Soveltuvat puhdistusaineet

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

### Huomio!

#### Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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



### Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

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

#### Laitteen sisäpuoli

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emalipinnat                    | Kuuma astianpesuaineliuos tai etikkavesi:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuksella. Käytä pinttyneseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.<br>Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.<br><b>Huomautus:</b> Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan.<br>Poista ne tarvittaessa sitruunahapolla. |
| Uunilampun lasisuojaus         | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Käytä pinttyneseen likaan uuninpuhdistusainetta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Luukun tiiviste<br>Älä irrota! | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla.<br>Älä hankaa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Luukun kehys                   | terästä:<br>Käytä ruostumattoman teräksen puhdistusainetta. Noudata valmistajan ohjeita. Älä käytä ruostumattoman teräksen hoitoainetta.<br>muovia:<br>Puhdista kuumalla astianpesuaineliuksella ja talousliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.<br>Irrota luukun kehys puhdistusta varten.                                                                                                                                                                  |
| Ristikot                       | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Kannatinjärjestelmä            | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Älä poista voitelurasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Varusteet                      | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Käytä pinttyneseen likaan teräslankapesintä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### Huomautuksia

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

#### Laitteen pitäminen puhtaana

Pidä laite aina puhtaana ja poista tahrat välittömästi, jotta laitteeseen ei muodostu 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 lika ei pala kiinni.
- Poista kalkki-, rasva-, tärkkelys- ja valkuaistahrat aina välittömästi.
- Käytä hyvin kosteiden kakkujen leipomiseen uunipannua.
- Käytä paistamiseen sopivaa astiaa, esim. paistovuokaa.

## Ristikot

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

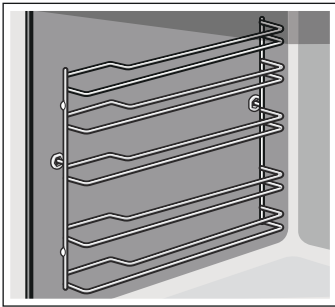
### Ristikoiden irrotus ja asennus



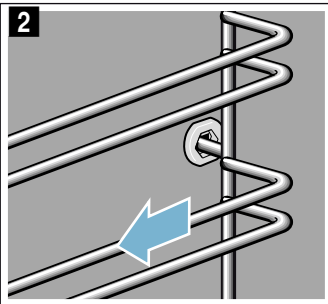
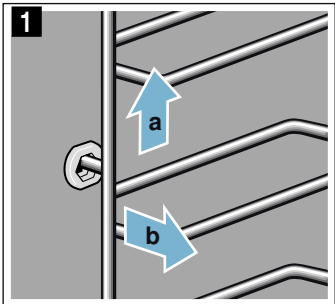
#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Ristikoiden irrotus



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

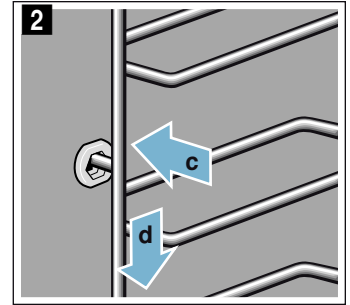
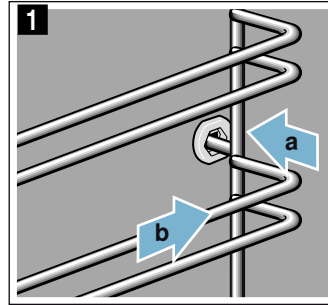


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

### Ristikoiden asennus

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

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



## Laitteen luukku

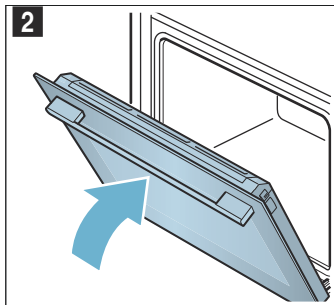
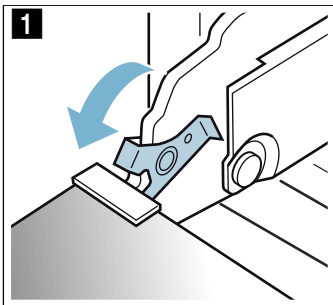
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet laitteen luukun puhdistamisesta.

### Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

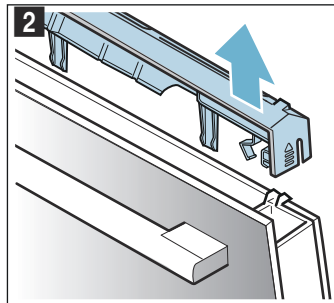
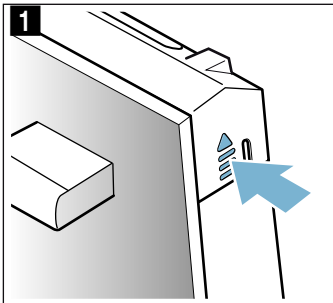
#### Laitteen luukun lukitseminen

1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla auki (kuva 1).
3. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka (kuva 2).

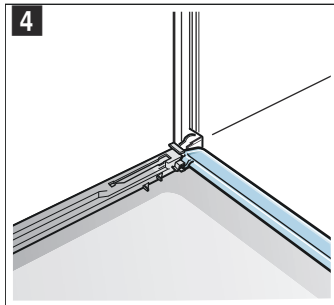
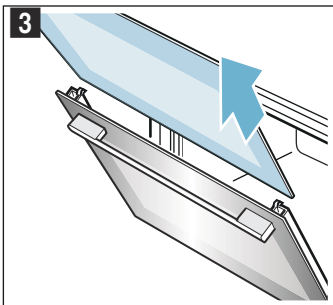


#### Lasien irrotus

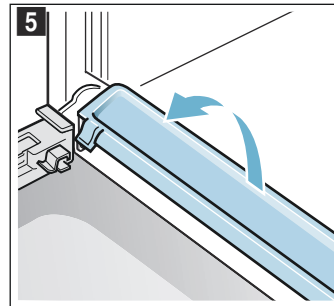
1. Paina suojusta vasemmalta ja oikealta (kuva 1).
2. Irrota suojus (kuva 2).



3. Vedä lasi pois paikaltaan (kuva 3) ja aseta se varovasti tasaiselle alustalle.
4. Tarvittaessa voit ottaa kondenssivesilistan pois paikaltaan puhdista varten. Käännä sitä varten laitteen luukku kokonaan auki (kuva 4).



5. Käännä kondenssivesilista ylöspäin ja vedä se pois paikaltaan (kuva 5).



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla. Pyyhi kondenssivesilista liinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella.

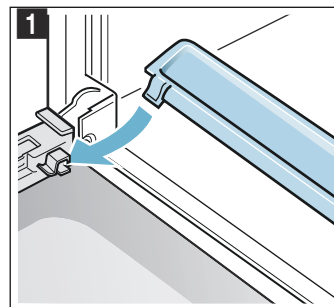
#### Varoitus

##### Loukkaantumisvaara!

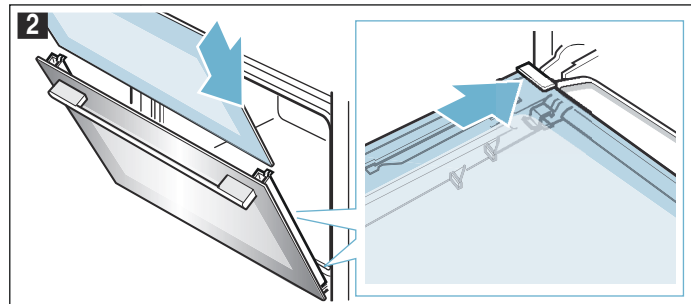
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

#### Lasien asennus

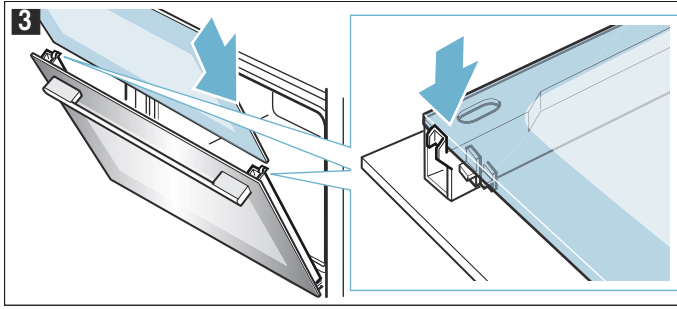
1. Avaa laitteen luukku kokonaan auki ja aseta kondenssivesilista takaisin paikalleen. Aseta lista sitä varten pystyasennossa paikalleen ja käännä alaspäin (kuva 1).



2. Sulje laitteen luukku vasteeseen saakka.
3. Työnnä lasi paikalleen ja varmista, että lasi on alhaalla oikein pidikkeessä (kuva 2).



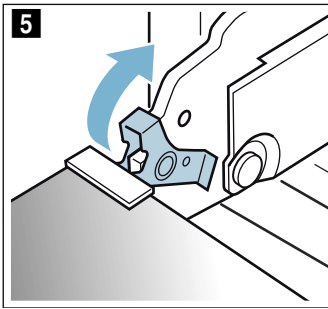
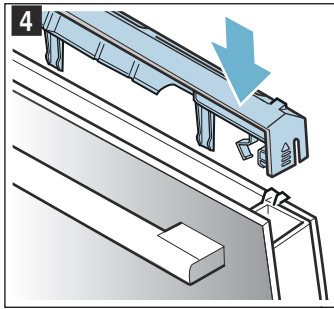
4. Paina lasi ylhäältä paikalleen (kuva 3).



5. Laita suojus paikalleen ja paina se kiinni kuuluvaan lukitukseen saakka (kuva 4).

6. Avaa laitteen luukku taas kokonaan auki.

7. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kiinni (kuva 5).



8. Sulje laitteen luukku.

### Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

### 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 21

| Häiriö                                                                  | Mahdollinen syy          | Aputoimenpide/ohjeet                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Laitte ei toimi.                                                        | Sulake palanut.          | Tarkasta sulakerasiassa oleva sulake.                                                 |
|                                                                         | Sähkökatko               | Tarkasta, palaako keittiön lamppu tai toimivatko muut laitteet keittiössä.            |
| Näytössä vilkkuu kellonaika.                                            | Sähkökatko.              | Aseta kellonaika uudelleen.                                                           |
| Laitetta ei voida säätää. Näytössä palaa avainsymboli tai <b>SAFE</b> . | Lapsilukko on aktivoitu. | Deaktivoi lapsilukko painamalla n. 4 sekunnin ajan valitsinta, jossa on avainsymboli. |

### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### Virheilmoitukset näytössä

Jos näyttöön ilmestyy virheilmoitus, jossa on "E", esim. **E05-32**, näppää valitsinta ⌚. Virheilmoitus nollataan. Aseta kellonaika tarvittaessa uudelleen.

Jos häiriö poistui eikä ilmaannu heti uudelleen, voit käyttää laitetta taas tavanomaiseen tapaan. Jos virheilmoitus tulee näyttöön uudelleen, soita huoltopalveluun ja ilmoita heille tarkka virheilmoitus ja laitteesi mallinumero (E-Nr.). → "Huoltopalvelu" sivulla 20

## 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.

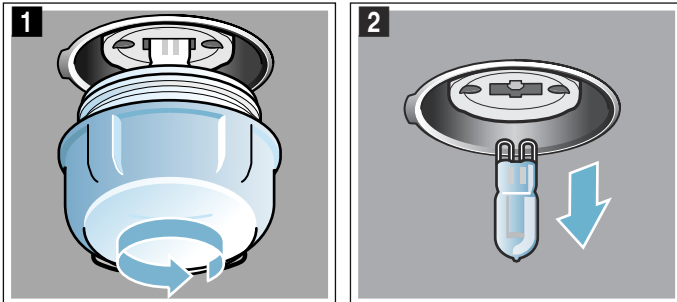
### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

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



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

## Huoltopalvelu

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

### Mallinumero ja sarjanumero

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

Jos laitteessa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy oikealta etulevyn takaa.

|                    |  |  |
|--------------------|--|--|
| E-Nr. FD-Nr. Z-Nr. |  |  |
| Type:              |  |  |

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

|                                                                                                   |        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| E-Nr.                                                                                             | FD-Nr. | Z-Nr. |
| Huoltopalvelu  |        |       |

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

**FIN** 020 751 0700  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu + 17 snt/min (alv 24%)

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

## Testattu 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 suuriin lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinnoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti.

### Yleisiä ohjeita

#### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto erilaisille ruokalajeille. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat reseptistä ja määristä. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina. Kokeile ensin alempia arvoja. Matala lämpötila ruskistaa tasaisemmin. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. 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 valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja ohjeita. Löydät lisätietoja säätötaulukon jälkeen olevista vinkeistä.

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

#### Uunitoiminto Pehmeä kiertoilma

Kun käytät uunitoimintoa Pehmeä kiertoilma, laita ruoat kylmään, tyhjään uuniin. Pidä laitteen luukku suljettuna ruokien kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- korkeat leivonnaiset tai vuoka ritilällä: korkeus 2
- matalat leivonnaiset tai leivinpeltillä: korkeus 3

#### Paistaminen useammalla tasolla

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

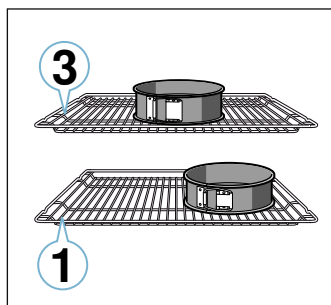
Paistaminen kahdella tasolla:

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

Paistaminen kolmella tasolla:

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

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



#### 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 9

#### 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.

#### 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.

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuossa paistettavia taikinoita.

## Vuokakakut

| Ruokalaji                                     | Välineet/astiat             | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Sokerikakku, yksinkertainen                   | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2                    |                     | 140-150      | 75-90                 |
| Sokerikakku, yksinkertainen, 2 tasoa          | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 3+1                  |                     | 140-150      | 70-85                 |
| Sokerikakku, hieno                            | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 2                    |                     | 150-170      | 60-80                 |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta              | Torttuvuoka                 | 3                    |                     | 160-180      | 20-30                 |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikinapohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                    |                     | 170-190      | 55-80                 |
| Ranskalainen omenapiiras                      | Piirakkavuoka               | 1                    |                     | 200-240      | 25-50                 |
| Hiivataikinaleivonnainen                      | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 2                    |                     | 150-160      | 25-35                 |
| Torvivuokakakku                               | Torvikakkuvuoka             | 2                    |                     | 150-170      | 50-70                 |
| Täyttekakkupohja, 3 kananmunaa                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 2                    |                     | 160-170      | 30-35                 |
| Täyttekakkupohja, 6 kananmunaa                | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 2                    |                     | 150-160*     | 30-40                 |

\* Esilämmitä

## Kakku pellillä

| Ruokalaji                                                | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Sokerikakku täytteellä                                   | Leivinpelti             | 3                    |                     | 160-180      | 20-45                 |
| Sokerikakku, 2 tasoa                                     | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                     | 140-160      | 30-55                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä                     | Leivinpelti             | 2                    |                     | 170-190      | 30-45                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa            | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                     | 160-170      | 35-45                 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä                  | Uunipannu               | 2                    |                     | 160-180      | 55-95                 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä             | Leivinpelti             | 3                    |                     | 160-180      | 15-20                 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa    | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                     | 150-170      | 20-30                 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä          | Uunipannu               | 3                    |                     | 180-200      | 30-55                 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                     | 150-170      | 40-65                 |
| Pullapitko, pullakranssi                                 | Leivinpelti             | 2                    |                     | 160-170      | 35-40                 |
| Kääretorttu                                              | Leivinpelti             | 3                    |                     | 180-200*     | 10-15                 |
| Struudeli, makea                                         | Uunipannu               | 2                    |                     | 190-200      | 45-60                 |
| Struudeli, pakaste                                       | Uunipannu               | 3                    |                     | 200-220*     | 35-45                 |

\* Esilämmitä

**Pienet leivonnaiset**

| Ruokalaji                                 | Välineet/astiat          | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Muffinit                                  | Muffinipelti             | 2                    |                     | 170-190      | 20-40                 |
| Muffinit, 2 tasoa                         | Muffinipellit            | 3+1                  |                     | 160-170*     | 20-45                 |
| Pienet hiivataikinalleivonnaiset          | Leivinpelti              | 3                    |                     | 150-170      | 20-30                 |
| Pienet hiivataikinalleivonnaiset, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 150-170      | 25-40                 |
| Lehtitaikinalleivonnainen                 | Leivinpelti              | 3                    |                     | 170-190*     | 20-35                 |
| Lehtitaikinalleivonnaiset, 2 tasoa        | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 170-190*     | 25-45                 |
| Lehtitaikinalleivonnaiset, 3 tasoa        | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |                     | 170-190*     | 25-45                 |
| Tuulihatut                                | Leivinpelti              | 3                    |                     | 190-210      | 35-50                 |
| Tuulihatut, 2 tasoa                       | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 190-210      | 35-45                 |

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa

**Pikkuleivät**

| Ruokalaji                     | Välineet/astiat          | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Pursotin pikkuleivät          | Leivinpelti              | 3                    |                     | 140-150**    | 25-40                 |
| Pursotin pikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 140-150**    | 25-35                 |
| Pursotin pikkuleivät, 3 tasoa | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |                     | 130-140**    | 40-55                 |
| Pikkuleivät                   | Leivinpelti              | 3                    |                     | 140-160      | 15-25                 |
| Pikkuleivät, 2 tasoa          | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 140-160      | 15-25                 |
| Pikkuleivät, 3 tasoa          | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |                     | 140-160      | 15-25                 |
| Marenki                       | Leivinpelti              | 3                    |                     | 80-90*       | 120-150               |
| Marengit, 2 tasoa             | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 90-100*      | 100-150               |
| Makroonit                     | Leivinpelti              | 3                    |                     | 90-110       | 20-30                 |
| Makronit, 2 tasoa             | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |                     | 90-110       | 20-35                 |
| Makronit, 3 tasoa             | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |                     | 90-110       | 30-40                 |

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa

**Leipä ja sämpylät**

| Ruokalaji                                            | Välineet/astiat                   | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|---------------------|-------|--------------|-----------------------|
| Leipä, 750 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä)  | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 2                    |                     | -     | 180-200      | 60-70                 |
| Leipä, 1000 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä) | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 2                    |                     | -     | 200-220      | 35-50                 |
| Leipä, 1500 g (pitkänomaisessa vuoassa tai pellillä) | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 2                    |                     | -     | 180-200      | 60-70                 |
| Ohutleipä                                            | Uunipannu                         | 3                    |                     | -     | 240-250      | 20-25                 |
| Pullat, tuore                                        | Leivinpelti                       | 3                    |                     | -     | 150-160*     | 25-35                 |
| Pullat, tuore, 2 tasoa                               | Uunipannu + leivinpelti           | 3+1                  |                     | -     | 150-170*     | 15-25                 |
| Sämpylät, tuore                                      | Leivinpelti                       | 3                    |                     | -     | 180-200      | 20-30                 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kappaletta            | Ritilä                            | 3                    |                     | -     | 200-220      | 15-20                 |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12 kappaletta           | Ritilä                            | 3                    |                     | -     | 220-240      | 15-25                 |

\* Esilämmitä

## Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

| Ruokalaji                                   | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Pizza, tuore                                | Leivinpelti             | 2                    | ☐                   | 200-220      | 25-35                 |
| Pizza, tuore, 2 tasoa                       | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  | ☒                   | 190-210      | 30-40                 |
| Pizza, tuore, ohut pohja                    | Pizzapelti              | 2                    | ☐                   | 250-270*     | 15-20                 |
| Pizza, kylmä                                | Ritilä                  | 3                    | ☒                   | 170-190      | 15-20                 |
| Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl           | Ritilä                  | 3                    | ☐                   | 190-210      | 20-25                 |
| Pizza, pakaste, ohut pohja, 2 kpl           | Uunipannu + ritilä      | 3+1                  | ☒                   | 190-210      | 20-25                 |
| Pizza, pakaste, paksu pohja, 1 kpl          | Ritilä                  | 3                    | ☐                   | 180-200      | 25-30                 |
| Pizza, pakaste, paksu pohja, 2 kpl          | Uunipannu + ritilä      | 3+1                  | ☒                   | 190-210      | 25-30                 |
| Minipizzat                                  | Uunipannu               | 3                    | ☐                   | 180-200      | 15-20                 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset | Irtopohjavuoka Ø 28 cm  | 2                    | ☐                   | 170-190      | 65-80                 |
| Quiche                                      | Piirakkavuoka           | 1                    | ☐                   | 210-230      | 30-40                 |
| Karjalanpiirakat                            | Vuoka                   | 2                    | ☒                   | 170-190      | 65-75                 |
| Empanadas-piirakat                          | Uunipannu               | 3                    | ☒                   | 180-190      | 30-40                 |
| Turkkilaiset börek-piirakat                 | Uunipannu               | 1                    | ☐                   | 180-200      | 40-50                 |

\* Esilämmitä

## Leivontavihjeitä

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.                                                                   | Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.                                                                                                                                                                                                       |
| Leivonnainen painuu kokoon.                                                                                       | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.                                                                                                                                |
| Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.                                                | Voitele vain irtopohjavuoran pohja. Irrota leivonnainen 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.                                                                                                                                                                |
| Leivonnainen on liian kuiva.                                                                                      | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.                                                                        | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                           |
| Leivonnainen on pinnalta liian vaalea, mutta alhaalta liian tumma.                                                | Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Leivonnainen on pinnalta liian tumma, mutta alhaalta liian vaalea.                                                | Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                            |
| Pitkänmallisessa vuoassa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.                                            | Älä sijoita kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Leivonnainen on kauttaaltaan liian tumma.                                                                         | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                        |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.                                                                           | Valitse hieman alhaisempi lämpötila. Myös reunojen yli ulottuva leivinpaperi voi vaikeuttaa ilmankiertoa. Leikkaa leivinpaperi aina peltiin sopivaksi. Varmista, että kakkuvuoka ei ole uunitilan takaseinämän aukkojen edessä. Pienten leivonnaisten tulisi olla mahdollisimman samankokoisia ja -paksuisia. |
| Olet paistanut useammalla tasolla. Ylemmällä pellillä olevat leivonnaiset ovat tummempia kuin alemmalla pellillä. | Käytä useammalla tasolla paistaessasi aina kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.                                                                                                                            |
| Leivonnainen näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.                                                          | Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista leivonnaisen pohja, kun siihen tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.                                                                       |
| Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.                                                                                | Anna leivonnaisen jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa leivonnainen uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.                      |

## Paistokset ja gratiinit

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

Paistoksen kypsymisaika riippuu astian koosta ja paistoksen korkeudesta.

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

| Ruokalaji                                              | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|--------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset                    | Vuoka           | 2                    |                     | 200-220      | 30-60                 |
| Paistos, makea                                         | Vuoka           | 2                    |                     | 170-190      | 40-60                 |
| Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm          | Vuoka           | 2                    |                     | 150-170      | 60-80                 |
| Perunagradiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa | Vuoka           | 3+1                  |                     | 150-160      | 65-80                 |

## Lintu, liha ja kala

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

### Paistaminen ritalällä

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritalä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritalä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 9

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 puhtaampana.

### 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.

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritalällä: korkeus 2
- Uunipannu: korkeus 3

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

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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 ritalälle. Työnnä lisäksi uunipannu viisto reuna uunin luukkuun päin ritalän 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 ritalälle.

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 säädetyistä grillaustehosta.
- Grillatessa voi syntyä savua.

### 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 liittämistä ja mahdollisista uunitoiminnoista sekä muita lisätietoja.

## Suosittelut asetusarvot

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. ½ - ¾.

### Lintu

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

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

Jos käännät linnun 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 pekoniiviä.

Lisää vähärasvaista paistia valmistaessasi astiaan vähän nestettä. Lasiastian pohjalla tulisi olla nestettä n. ½ cm.

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, tarvitset 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 irtaa helposti.

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

### Lintu

| Ruokalaji                       | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto                                                                                                                                                            | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Broileri, 1,3 kg                | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 200-220      | 60-70                 |
| Broilerinpalat, à 250 g         | Ritilä            | 3                    |                                                                                           | 220-230      | 30-35                 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste | Uunipannu         | 3                    |                                                                                           | 190-210      | 20-25                 |
| Ankka, 2 kg                     | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 180-200      | 90-110                |
| Ankanrinta, medium, à 300 g     | Ritilä            | 3                    | <br> | 210-230<br>3 | 35-40<br>3-5          |
| Hanhi, 3 kg                     | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 140<br>160   | 130-140<br>50-60      |
| Hanhenkoivet, à 350 g           | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 150-160      | 150-160               |
| Minikalkkuna, 2,5 kg            | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 180-200      | 75-90                 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg    | Kannellinen astia | 2                    |                                                                                           | 240-260      | 80-100                |
| Kalkkunanankoipi, luulla, 1 kg  | Ritilä            | 2                    |                                                                                           | 180-200      | 80-100                |
| * Esilämmitä 5 min              |                   |                      |                                                                                                                                                                                |              |                       |

**Liha**

| Ruokalaji                                                       | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------|---------------------|-------|--------------|-----------------------|
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg                 | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 160-170      | 150-160               |
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 180-190      | 160-180               |
| Porsaanfileepaisti, 1,5 kg                                      | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 190-200      | 100-110***            |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm                                     | Ritilä          | 4                    |                     | -     | 3            | 20-25**               |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                                       | Kanneton astia  | 3                    |                     | -     | 210-220      | 40-50**               |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                                       | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 200-220      | 140-160               |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                                    | Kanneton astia  | 3                    |                     | -     | 200-220      | 60-70                 |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm                                  | Ritilä          | 4                    |                     | -     | 3            | 25-30                 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg                                           | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 160-180      | 115-130               |
| Vasikanpotka, 1,5 kg                                            | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 200-220      | 110-125               |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg                            | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 170-190      | 70-80***              |
| Lampaansatula luulla, medium, 1,5 kg                            | Ritilä          | 2                    |                     | -     | 180-190      | 45-55***              |
| Grillimakkarat                                                  | Ritilä          | 3                    |                     | -     | 3            | 15-20                 |
| Lihamureke, 1 kg                                                | Kanneton astia  | 2                    |                     | -     | 170-180      | 65-75                 |

\* Esilämmitä

\*\*Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

\*\*\* Kääntämättä

**Kala**

| Ruokalaji                                            | Välineet/astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Ritilä            | 2                    |                     | 160-180      | 20-30                 |
| Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi       | Ritilä            | 2                    |                     | 170-190      | 30-40                 |
| Kalafilee, -murekepihvi, grillattu, 2-3 cm paksu     | Ritilä            | 4                    |                     | 3            | 12-22**               |
| Kalafilee, haudutettu, paneroimaton, 2-3 cm paksu    | Kannellinen astia | 2                    |                     | 170-190      | 35-45                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Kannellinen astia | 2                    |                     | 170-190      | 40-50                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi      | Kannellinen astia | 2                    |                     | 190-210      | 50-60                 |

\* Esilämmitä

\*\*Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 2

**Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä**

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

## Vihannekset ja lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

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

| Ruokalaji                                                                          | Välineet/astiat         | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Grillivihannekset                                                                  | Uunipannu               | 5                    |                     | 3            | 10-15                 |
| Uuniperunat, puolitetut                                                            | Uunipannu               | 3                    |                     | 160-180      | 45-60                 |
| Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat, kroketit, perunataskut, rösti | Uunipannu               | 3                    |                     | 200-220      | 25-35                 |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa                                                      | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                     | 190-210      | 30-40                 |

## Jälkiruoat

Voit valmistaa uunissa kohokkaita ja jogurttia.

### Kohokkaat

Voit paistaa kohokkaat myös vesihauteessa uunipannulla. Työnnä uunipannu sitä varten kannatinkorkeudelle 2.

### Jogurtti

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 150 g jogurttia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin lasihin 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 | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Toiminta-<br>aika |
|----------------------|-------------------|----------------------|---------------------|--------------|-------------------|
| Jogurtti             | Annosvuoat        | Uunitilan<br>pohja   |                     | _*           | 8-9h              |
| Soufflé annosvuoissa | Annosvuoat        | 2                    |                     | 160-180      | 35-45             |

\* kuumenna toiminnolla lämpötilaan 100 °C

## 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"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul> |
| Leivonta                     | Ylä-/alalämpö enint. 200 °C.<br>Kiertoilma enint. 180 °C.                                                                                                                                                                                  |
| Pikkuleivät                  | Ylä-/alalämpö enint. 190 °C.<br>Kiertoilma enint. 170 °C.<br>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.                                                                          |

## Kuivaaminen

Kiertoilma sopii erittäin hyvin kuivattamiseen. Tällä säilöntätavalla aromit voimistuvat, koska tuotteista poistetaan vesi.

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

Leikkaa ne tarvittaessa samankokoisiksi paloiksi tai ohuiksi viipaleiksi. Laita kuorimattomat hedelmät

leivinpaperille leikkuupinta ylöspäin. Varmista, että hedelmät tai sienet eivät ole ritilällä päällekkäin.

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Kuivauksen lämpötila ja kesto riippuvat kuivattavien elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsyydestä ja paksuudesta. Mitä

kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuempia viipaleista tehdään, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin ne säilyttävät arominsa. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

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

| Hedelmät, vihannekset ja yrtit                                   | Varusteet   | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Aika tunteina |
|------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|--------------|---------------|
| Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, ritilää kohti 200 g) | 1-2 ritilää |                | 80           | 4-8           |
| Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpätty                       | 1-2 ritilää |                | 80           | 4-7           |
| Sienet viipaleina                                                | 1-2 ritilää |                | 80           | 5-8           |
| Yrtit, puhdistettu                                               | 1-2 ritilää |                | 60           | 2-5           |

## Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

### Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

### Säilöntäpurkit

Käytä vain puhtaita ja ehjiä säilöntäpurkkeja. Käytä vain kuumankestäviä, puhtaita ja ehjiä kumirenkaita. Tarkasta jouset ja kiinnikkeet ennen käyttöä.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia säilöntäpurkkeja ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1 tai 1½ litran säilöntäpurkkia. Älä käytä suurempia tai korkeampia säilöntäpurkkeja. Kannet voivat haljeta.

Säilöntäpurkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

Hedelmät: Täytä säilöntäpurkit hedelmillä ja kuumalla sokeriliuoksella, jonka pinnalta on poistettu vaahto (n. 400 ml 1 litran säilöntäpurkkia kohti). Litraan vettä:

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

Vihannekset: Laita vihannekset ja kuuma, keitetty vesi säilöntäpurkkeihin.

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

### Umpioinnin lopettaminen

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

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

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

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, säilöntäpurkkien määrä, purkkien sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat 1 litran kokoisia pyöreitä säilöntätölkkejä. Varmista, että lasitölkkiin sisältö kuplii kunnolla, ennen kuin muutat lämpötilaa tai kytket uunin pois päältä. Kuplinta alkaa n. 30-60 minuutin kuluttua.

| Ruokalaji                    | Välineet/astiat          | Kannatin- korkeus | Uuni- toi- minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika minuutteina                    |
|------------------------------|--------------------------|-------------------|------------------|-------|--------------|-------------------------------------|
| Vihannekset, esim. porkkanat | 1 litran umpiointitölkit | 1                 |                  | 1.    | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|                              |                          |                   |                  | 2.    | 120          | Kuplimisen alettua: 30-40           |
|                              |                          |                   |                  | 3.    | -            | Jälkilämpö: 30                      |
| Vihannekset, esim. kurkut    | 1 litran umpiointitölkit | 1                 |                  | 1.    | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|                              |                          |                   |                  | 2.    | -            | Jälkilämpö: 30                      |

| Ruokalaji                              | Välineet/astiat          | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika minuutteina                    |
|----------------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------|-------|--------------|-------------------------------------|
| Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut   | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |                     | 1.    | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|                                        |                          |                      |                     | 2.    | -            | Jälkilämpö: 35                      |
| Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat | 1 litran umpiointitölkit | 1                    |                     | 1.    | 160-170      | Kuplimisen alkamiseen saakka: 30-40 |
|                                        |                          |                      |                     | 2.    | -            | Jälkilämpö: 25                      |

## 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

Kun kohotat taikinan, kaada uunin pohjalle 200 ml vettä.

### Huomio!

#### Pintavauriot

- Älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Älä käytä tislattua vettä. Käytä vain vesijohtovettä.

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

Älä avaa uuninluukkua 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 etikatkallalla 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 määristä. Taulukon tiedot ovat sen takia ohjearvoja.

| Ruokalaji                         | Välineet/astiat                   | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------|-----------------------------------|----------------------|---------------------|-------|--------------|-----------------------|
| 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

## Sulatus

Soveltuu pakastettujen hedelmien, vihannesten ja leivonnaisten sulattamiseen. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa. Ei sovellu kreemi- tai kermakakuille.

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

Taulukossa ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat elintarvikkeiden laadusta, pakastuslämpötilasta (-18 °C)

ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa rutilälle.

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

| Ruokalaji      | Välineet/astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uuni- toi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------|-----------------|----------------------|---------------------|--------------|-----------------------|
| Leipä, yleensä | Leivinpelti     | 2                    |                     | 50           | 40-70                 |
| Kakku, mehukas | Leivinpelti     | 2                    |                     | 50           | 70-90                 |
| Kakku, kuiva   | Leivinpelti     | 2                    |                     | 60           | 60-75                 |

## Lämpimänäpito

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

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

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

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

## Leivonta

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

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

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoassa:

- Yhdellä tasolla (kuva **1**)
- Kahdella tasolla (kuva **2**)

## Leivonta

| Ruokalaji                          | Välineet/astiat          | Kannatin-korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|------------------------------------|--------------------------|------------------|----------------|--------------|------------------|
| Pursotinpikkuleivät                | Leivinpelti              | 3                | ☐              | 140-150*     | 25-40            |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa       | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1              | ☒              | 140-150*     | 25-35            |
| Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa       | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1            | ☒              | 130-140*     | 40-55            |
| Kuppikakut                         | Leivinpelti              | 3                | ☐              | 150-160*     | 20-30            |
| Kuppikakut, 2 tasoa                | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1              | ☒              | 140-150*     | 30-40            |
| Kuppikakut, 3 tasoa                | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1            | ☒              | 140-150*     | 30-40            |
| Kakkupohja                         | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 2                | ☐              | 160-170**    | 25-35            |
| Kakkupohja, 2 tasoa                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 3+1              | ☒              | 150-160**    | 35-50            |
| Kannellinen omenapiirakka          | 2x musta vuoka Ø 20 cm   | 2                | ☐              | 190-210      | 70-80            |
| Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa | 2x musta vuoka Ø 20 cm   | 3+1              | ☒              | 170-190      | 70-90            |

\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa

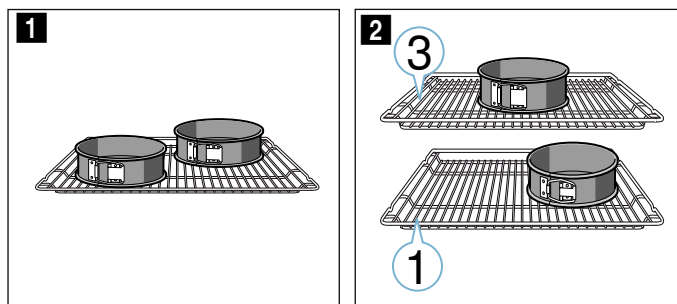
\*\* Esilämmitä, älä käytä pikalämmitystoimintoa

## Grillaus

| Ruokalaji                     | Varusteet | Kannatin-korkeus | Uuni- toiminto | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|-------------------------------|-----------|------------------|----------------|--------------|------------------|
| Paahtoleivän paahtaminen      | Ritilä    | 5                | ☐              | 3            | 0,5-1,5          |
| Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl | Ritilä    | 4                | ☐              | 3            | 25-30**          |

\* Älä esilämmitä

\*\* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3



## 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.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001297989  
970504