



**BOSCH**

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



# Kalusteisiin sijoitettava uuni

**CSG656B.1**

**[fi]**

Käyttöohje

Kalusteisiin sijoitettava uuni



# Sisällysluettelo

|                                                                                     |                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....            | <b>4</b>  |
|     | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....                | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Yleistä .....                                     | 5         |
|                                                                                     | Höyry .....                                       | 5         |
|                                                                                     | Puhdistustoiminto .....                           | 6         |
|     | <b>Vaurioiden syyt</b> .....                      | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Yleistä .....                                     | 6         |
|                                                                                     | Höyry .....                                       | 7         |
|     | <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                    | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Energiansäästö .....                              | 7         |
|                                                                                     | Ympäristöystävällinen hävittäminen .....          | 8         |
|     | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....             | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Ohjauspaneeli .....                               | 9         |
|                                                                                     | Valitsimet .....                                  | 9         |
|                                                                                     | Näyttö .....                                      | 10        |
|                                                                                     | Käyttötavat .....                                 | 10        |
|                                                                                     | Uunitoiminnot .....                               | 11        |
|                                                                                     | Höyry .....                                       | 12        |
|                                                                                     | Lisätietoja .....                                 | 12        |
|                                                                                     | Uunitilaan liittyvät toiminnot .....              | 12        |
|                                                                                     | Vesisäiliö .....                                  | 12        |
|   | <b>Varusteet</b> .....                            | <b>13</b> |
|                                                                                     | Mukana toimitetut varusteet .....                 | 13        |
|                                                                                     | Varusteiden asettaminen uuniin .....              | 13        |
|                                                                                     | Lisävaruste .....                                 | 14        |
|   | <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....            | <b>15</b> |
|                                                                                     | Ennen ensimmäistä käyttöönottoa .....             | 15        |
|                                                                                     | Ensimmäinen käyttöönotto .....                    | 15        |
|                                                                                     | Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus ..... | 15        |
|                                                                                     | Varusteiden puhdistus .....                       | 16        |
|   | <b>Koneen käyttö</b> .....                        | <b>16</b> |
|                                                                                     | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä .....   | 16        |
|                                                                                     | Toiminnon käynnistäminen .....                    | 16        |
|                                                                                     | Käyttötavan säätäminen .....                      | 17        |
|                                                                                     | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen .....     | 17        |
|                                                                                     | Pikakuumennus .....                               | 17        |
|   | <b>Höyry</b> .....                                | <b>18</b> |
|                                                                                     | Äänet .....                                       | 18        |
|                                                                                     | Höyrykypsennys .....                              | 18        |
|                                                                                     | Höyrykypsennys - kypsennys höyryn avulla .....    | 18        |
|                                                                                     | Lämmitys .....                                    | 19        |
|                                                                                     | Kohotusteho .....                                 | 19        |
|                                                                                     | Sulatus .....                                     | 19        |
|                                                                                     | Vesisäiliön täyttäminen .....                     | 20        |
|                                                                                     | Jokaisen höyrykäytön jälkeen .....                | 21        |
|    | <b>Aikatoiminnot</b> .....                        | <b>22</b> |
|                                                                                     | Toiminta-ajan asettaminen .....                   | 22        |
|                                                                                     | Päättymisajan asettaminen .....                   | 22        |
|                                                                                     | Hälyttimen asetus .....                           | 23        |
|    | <b>Lapsilukko</b> .....                           | <b>24</b> |
|                                                                                     | Aktivointi ja deaktivointi .....                  | 24        |
|    | <b>Perusasetukset</b> .....                       | <b>24</b> |
|                                                                                     | Perusasetusten muuttaminen .....                  | 24        |
|                                                                                     | Perusasetukset .....                              | 24        |
|                                                                                     | Sähkökatko .....                                  | 25        |
|                                                                                     | Kellonajan muuttaminen .....                      | 25        |
|    | <b>Sapatti-ohjelma</b> .....                      | <b>25</b> |
|                                                                                     | Sapatti-asetuksen käynnistäminen .....            | 25        |
|    | <b>Puhdistusaine</b> .....                        | <b>26</b> |
|                                                                                     | Soveltuvat puhdistusaineet .....                  | 26        |
|                                                                                     | Uunitilan pinnat .....                            | 27        |
|                                                                                     | Laitteen pitäminen puhtaana .....                 | 27        |
|   | <b>Puhdistustoiminto</b> .....                    | <b>27</b> |
|                                                                                     | EcoClean .....                                    | 27        |
|                                                                                     | Kalkinpoisto .....                                | 28        |
|  | <b>Ristikot</b> .....                             | <b>29</b> |
|                                                                                     | Ristikoiden irrotus ja asennus .....              | 29        |
|  | <b>Laitteen luukku</b> .....                      | <b>30</b> |
|                                                                                     | Laitteen luukun irrotus ja asennus .....          | 30        |
|                                                                                     | Luukun suojuksen irrotus .....                    | 31        |
|                                                                                     | Luukun lasien irrotus ja asennus .....            | 31        |
|  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> .....        | <b>32</b> |
|                                                                                     | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse .....         | 32        |
|                                                                                     | Maksimi käyttöaika .....                          | 33        |
|                                                                                     | Uunitilan lamput .....                            | 33        |
|  | <b>Huoltopalvelu</b> .....                        | <b>33</b> |
|                                                                                     | Mallinumero ja sarjanumero .....                  | 33        |
|  | <b>Ruoat</b> .....                                | <b>34</b> |
|                                                                                     | Asetuksia koskevia ohjeita .....                  | 34        |
|                                                                                     | Ruoan valitseminen .....                          | 34        |
|                                                                                     | Ruoan valinta .....                               | 35        |

**Testattu koekeittiössämme . . . . . 35**

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Silikonivuoat . . . . .                            | 35 |
| Kakut ja pienet leivonnaiset . . . . .             | 35 |
| Leipä ja sämpylät . . . . .                        | 39 |
| Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset . . . . .  | 41 |
| Laatikkoruoka, paistos ja kohokas . . . . .        | 42 |
| Lintu . . . . .                                    | 43 |
| Liha . . . . .                                     | 45 |
| Kala . . . . .                                     | 48 |
| Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna . . . . .        | 50 |
| Jälkiruoka . . . . .                               | 53 |
| Menu-kypsennys . . . . .                           | 53 |
| Eco-uunitoiminnot . . . . .                        | 54 |
| Akryyliamidi elintarvikkeissa . . . . .            | 55 |
| Matalalämpökypsennys . . . . .                     | 55 |
| Kuivaaminen . . . . .                              | 57 |
| Umpiointi ja mehustus . . . . .                    | 57 |
| Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia . . . . .   | 58 |
| Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla . . . . . | 59 |
| Sulatus . . . . .                                  | 59 |
| Lämmitys . . . . .                                 | 60 |
| Lämpimänäpito . . . . .                            | 61 |
| Testiruokat . . . . .                              | 61 |

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

**Määräystenmukainen käyttö**

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

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kalusteeseen asennettavaksi. Noudata asennusohjeita.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 2000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 13

## **Tärkeitä turvaohjeita**

### **Yleistä**

#### **Varoitus – Palovaara!**

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

#### **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.

### **Höyry**

#### **Varoitus – Palamisvamman vaara!**

- Vesi voi kuumentua laitetta käytettäessä hyvin kuumaksi. Tyhjennä vesisäiliö laitteen jokaisen höyrykäytön jälkeen.
- Uunitilaan muodostuu kuumaa höyryä. Älä laita käsiäsi uunitilaan höyrykäytön aikana.
- Kun vedät varusteen pois uunista, kuuma neste voi läikkyä. Ota kuumat varusteet uunista varovasti ja käytä uunikintaita.

### **Varoitus – Loukkaantumisvaara ja palovamman vaara!**

Palavat nesteet voivat syttyä kuumassa uunissa (räjähdys). Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esim. alkoholipitoisia juomia). Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittellemaamme kalkinpoistoliuosta.

### **Puhdistustoiminto**

#### **Varoitus – Palovamman vaara!**

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

## **Vaurioiden syyt**

### **Yleistä**

#### **Huomio!**

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumentuminen. Leipomis- ja paistoaajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- Jäähtyminen laitteen luukku avoimena: kun olet käyttänyt laitetta korkeassa lämpötilassa, anna uunitilan jäähtyä luukku suljettuna. Älä laita mitään laitteen luukun väliin. Vaikka luukku on vain raollaan, viereiset kalusteet voivat ajan myötä vaurioitua. Anna uunitilan kuivua avoimena vain, kun käytössä on muodostunut runsaasti kosteutta.
- Hedelmämenu: älä täytä leivinpeltiä liian täyteen, kun kypsennät hyvin mehukasta hedelmäpiirakkaa. Pelliltä valuva hedelmämehu aiheuttaa tahroja, joita ei saa poistettua. Jos mahdollista, käytä syvempää uunipannua.
- Runsaasti likaantunut tiiviste: jos tiiviste on hyvin likainen, laitteen luukku ei sulkeudu käytössä enää kunnolla. Viereiset kalusteet voivat vahingoittua. Pidä tiiviste puhtaana.
- 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.

## Höyry

### Huomio!

- Kakkuvuoat: astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä. Silikonivuoat eivät sovellu yhdistelmäkäyttöön höyryn kanssa.
- Ruostuneet astiat: älä käytä astioita, joissa on ruostetta. Jo pienetkin täplät voivat aiheuttaa korroosiota uunitilassa.
- Tippuvat nesteet: kun höyrykypsennät rei'itetyssä kypsennysastiassa, työnnä aina leivinpelti, uunipannu tai rei'ittämätön kypsennysastia alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.
- Kuuma vesi vesisäiliössä: kuuma vesi voi vaurioittaa pumppua. Täytä vesisäiliö vain kylmällä vedellä.
- Emalivauriot: älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita kalkinpoistoaineliuosta laitteen ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista kalkinpoistoaineliuos heti vedellä.
- Vesisäiliön puhdistus: älä puhdista vesisäiliötä astianpesukoneessa. Muutoin vesisäiliö vaurioituu. Puhdista vesisäiliö pehmeällä liinalla ja tavanomaisella astianpesuaineella.

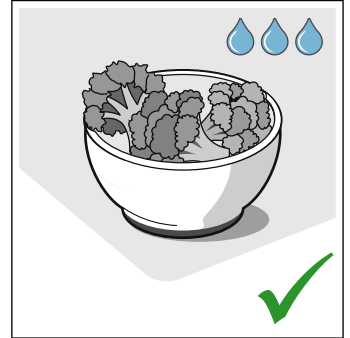
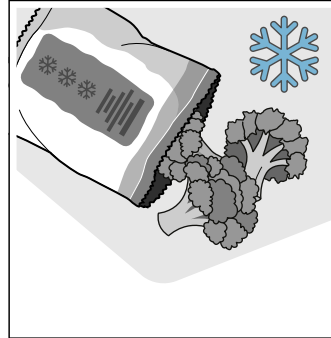


## Ympäristönsuojelu

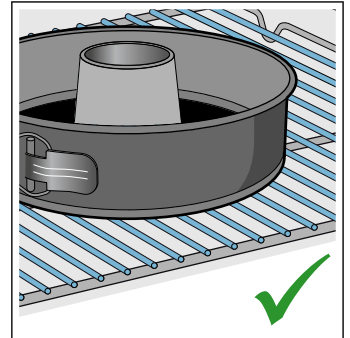
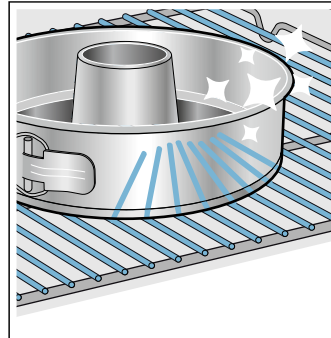
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

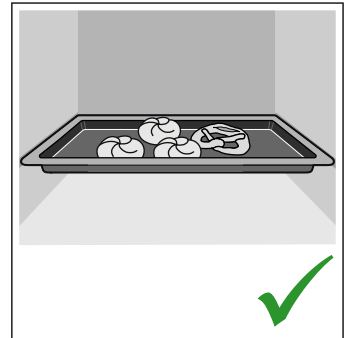
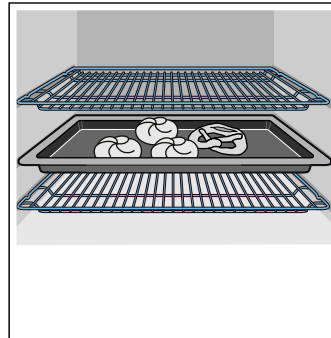
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



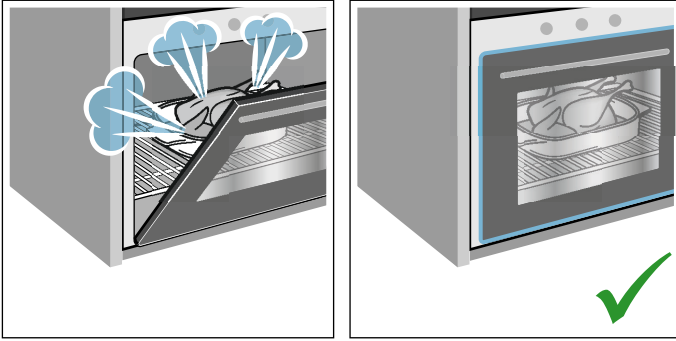
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



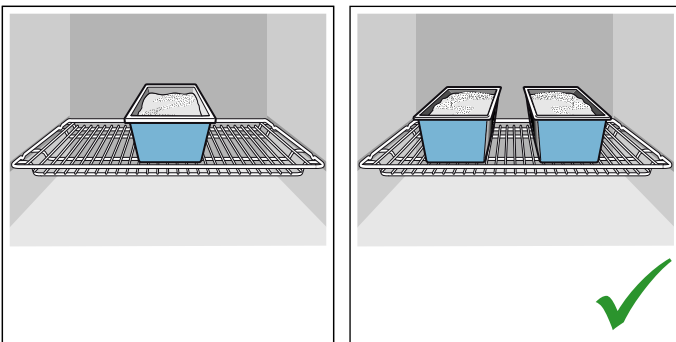
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- 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

Ohjauspaneelissa vasemmalla ja oikealla olevat valitsimet ovat painettavia. Käytä valitsinta painamalla.

Laitteissa, joiden etusivu ei ole terästä, myös nämä molemmat valitsimet ovat kosketuskenttiä, joten niitä ei paineta.

### 2 Kosketuskentät

Kosketuskenttien alapuolella on tunnistimet. Valitse toiminto näppäämällä kyseistä symbolia.

### 3 Kiertovalitsin

Kiertovalitsin on suunniteltu siten, että voit kääntää sitä rajoituksetta vasemmalle tai oikealle. Paina valitsinta kevyesti ja käännä sitä sormilla haluamaasi suuntaan.

### 4 Näyttö

Näytössä näet senhetkiset asetusarvot, valintamahdollisuudet ja ohjetekstit.

### 5 Kosketusnäytöt

Kosketusnäytöissä näet senhetkiset valintamahdollisuudet. Voit tehdä valinnan suoraan näppäämällä kyseistä tekstikenttää. Tekstikentät muuttuvat valinnasta riippuen.

## Valitsimet

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

## Ohjauspaneeli

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

Yhteenvedossa näkyy ohjauspaneeli, kun laite on kytketty päälle ja näytössä on valikkonäyttö.

## Valitsimet ja kosketuskentät

Tästä löydät lyhyet selostukset eri valitsimien ja kosketuskenttien toiminnoista.

| Symboli        |                  | Merkitys                                                                                                       |
|----------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valitsimet     |                  |                                                                                                                |
| ①              | on/off           | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä                                                                      |
| ▷              | start/stop       | Toiminnon käynnistäminen ja pysäyttäminen tai keskeyttäminen, jos valitsinta painetaan pitkään (n. 3 sekuntia) |
| Kosketuskentät |                  |                                                                                                                |
| menu           | Valikko          | Käyttötapojen valikon avaaminen                                                                                |
| ⌚              | Hälytin          | Hälyttimen valinta                                                                                             |
| i              | Informaatio      | Ohjeiden haku näyttöön                                                                                         |
| 🔒              | Lapsilukko       | Lapsilukon aktivointi ja deaktivointi painamalla valitsinta pitkään (n. 4 sekuntia)                            |
| 🚰              | Kannen avaaminen | Vesisäiliön täyttäminen tai tyhjentäminen                                                                      |

## Kiertovalitsin

Kiertovalitsimella muutat asetuksia, jotka näkyvät näytössä.

Kiertovalitsinta käytät myös valintalistojen selaamiseen kosketusnäytöissä.

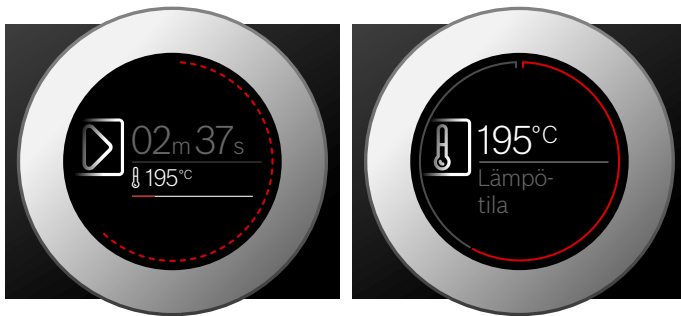
Useimpien valintalistojen kohdalla sinun on kierrettävä valitsinta taas takaisinpäin, kun ensimmäinen tai viimeinen kohta on saavutettu.

## Näyttö

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

Arvo, jonka voit juuri nyt säätää, on korostettu ja kirjoitus on valkoinen. Taustalla oleva arvo on harmaa.

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



## Kehäviiva

Näytön ulkoreunassa on kehäviiva.

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

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

## Lämpötilanäyttö

Uunitilan senhetkinen lämpötila näkyy näytössä graafisesti toiminnon käynnistämisen jälkeen.

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

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

## Kosketusnäytöt

Kosketusnäytöt ovat näyttö- ja käyttöelementtejä. Näyttöissä näkyvät toimintoon liittyvät valintamahdollisuudet ja tehdyt asetukset. Toiminto on helppo valita näppäämällä suoraan tekstikenttää.

Valitun toiminnon tunnustat sivulla olevasta punaisesta pystysuorasta palkista. Tähän liittyvä arvo näkyy näytössä valkoisella korostettuna.

Tekstikentän sivussa oleva pieni punainen nuoli osoittaa toiminnon, johon voit siirtyä selaamalla eteen- tai taaksepäin.

Lämpötila

< Uunitoiminto  
4D-kiertoilma

## Käyttötavat

Laitteessa on erilaisia käyttötapoja, jotka helpottavat laitteen käyttöä.

Löydät tähän liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Kentällä **menu** avaat käyttötapojen valikon.

| Käyttötapa                                      | Käyttö                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunitoiminnot<br>→ "Koneen käyttö" sivulla 16   | Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja uunitoimintoja.  |
| Assist<br>→ "Ruoat" sivulla 34                  | Useille ruoille on ohjelmoitu sopivat asetukset jo valmiiksi.                                             |
| Höyry<br>→ "Höyry" sivulla 18                   | Ruokien optimaalista varmistusta varten käytettävissä on erilaisia, tarkasti sovitettuja höyrytoimintoja. |
| Puhdistus<br>→ "Puhdistustoiminto" sivulla 27   | Puhdistusta varten on käytettävissä erilaisia puhdistustoimintoja: EcoClean, kalkinpoisto ja kuivaus.     |
| Perusasetukset<br>→ "Perusasetukset" sivulla 24 | Voit muuttaa laitteen perusasetuksia omien toiveidesi mukaan.                                             |

## Uunitoiminnot

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

| Uunitoiminto                                                                                             | Lämpötila                                                           | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D-kiertoilma *         | 30-250 °C                                                           | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.                                                                                                                                                                                                               |
|  Ylä-/alalämpö *         | 30-250 °C                                                           | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.                                                                                                                                                                                                      |
|  Kiertoilma Eco          | 30-250 °C                                                           | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 125-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. |
|  Ylä-/alalämpö Eco       | 30-250 °C                                                           | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen. Lämpö tulee ylhäältä ja alhaalta. Uunitoiminto on tehokkaimmillaan välillä 150-250 °C. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käytötavalla kypsennettäessä.                                                                                                                  |
|  Kiertoilmagrillaus *    | 30-250 °C                                                           | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Tuuletin kierättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.                                                                                                                                                                      |
|  Grilli, suuri pinta   | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.                                                                                                                                                                                                             |
|  Grilli, pieni pinta   | Grillaustehot:<br>1 = pieni teho<br>2 = keskiteho<br>3 = täysi teho | Pienten pihvi-, makkara- tai paahtoleipämäärien grillaamiseen ja gratinointiin. Grillivastuksen alla oleva keskiosa kuumenee.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  Pizzateho             | 30-250 °C                                                           | Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumelevat.                                                                                                                                                                     |
|  Mieto kypsennys       | 70-120 °C                                                           | Ruskistettujen, mureiden lihanpalojen hellävaraiseen ja hitaaseen kypsennykseen avoimessa astiassa. Lämpötila on matala, ja lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta.                                                                                                                                                                                          |
|  Alalämpö              | 30-250 °C                                                           | Vesihautaukseen kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  Lämpimänäpito *       | 60-100 °C                                                           | Kypsennettyjen ruokien lämpimänä pitämiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  Astioiden esilämmitys | 30-70 °C                                                            | Astioiden lämmittämiseen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

\* Höyryn käyttö ei ole tällä uunitoiminnoilla mahdollista (käyttö vain vesisäiliö täytettynä)

## Ehdotetut arvot

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

## Höyry

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

| Uunitoiminto                                                                                    | Lämpötila | Käyttö                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Höyrykypsennys | 30-100 °C | Vihanneksille, kalalle, lisäkkeille, hedelmien mehustukseen ja kiehauttamiseen                                                                       |
|  Lämmitys       | 80-180 °C | Annosaterioille ja leivonnaisille<br>Kypsät elintarvikkeet lämmitetään hellävaraisesti. Höyryn ansiosta ruoat eivät kuivu.                           |
|  Kohotusteho    | 30-50 °C  | Hiivataikinalle ja hapantaikinalle<br>Taikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä. Taikinan pinta ei kuivu.                          |
|  Sulatus        | 30-60 °C  | Vihanneksille, lihalle, kalalle ja hedelmille<br>Kosteuden ansiosta lämpö siirtyy hellävaraisesti ruokiin. Ruoat eivät kuivu eivätkä muuta muotoaan. |

## Lisätietoja

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

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

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

## Uunitilaan liittyvät toiminnot

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

### Laitteen luukun avaaminen

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

### Uunivalo

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

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

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

→ "Perusasetukset" sivulla 24

### Jäähdytyspuhallin

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

### Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

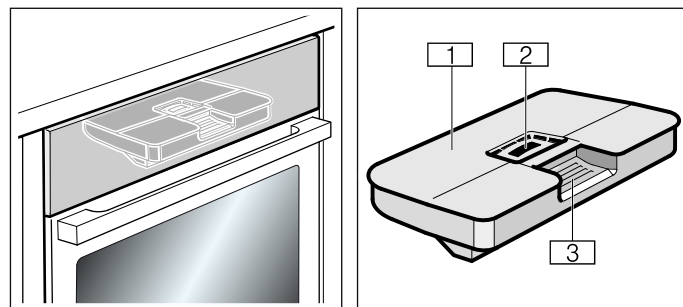
Jäähdytyspuhallin käy tietyn aikaa vielä käytön jälkeen, jotta uunitila jäähtyy nopeammin.

**Huomautus:** Voit muuttaa jäähdytyspuhallimen jälkikäyntiajan pituuden perusasetuksissa.

→ "Perusasetukset" sivulla 24

## Vesisäiliö

Laitteessa on vesisäiliö. Vesisäiliö sijaitsee kannen takana. Täytä vesisäiliö vedellä, kun käytät höyrytoimintoa. → "Höyry" sivulla 18



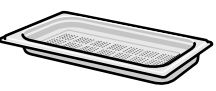
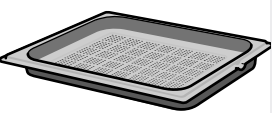
- 1** Säiliön kansi
- 2** Täyttöaukko
- 3** Kädensija vesisäiliön poistamista ja paikalleen asettamista varten

## Varusteet

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

### Mukana toimitetut varusteet

Laitteessa on seuraavat varusteet:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ritilä</b><br>Astioille, kakku- ja uunivuolille.<br>Paisteille, grillipaloille ja pakasteruolille.                                                                                                                                                          |
|    | <b>Uunipannu</b><br>Mehukkaille kakuille, leivonnaisille, pakasteruolille ja suurille paisteille.<br>Voit käyttää sitä myös rasvankeräysastian, kun grillaat suoraan ritilällä. Höyrytoimintoa käytettäessä voit käyttää sitä myös tippuvan veden keräämiseen. |
|    | <b>Höyrytysastia reiällinen, koko S</b><br>Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.                                                                                                                                               |
|  | <b>Höyrytysastia reiätön, koko S</b><br>Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.                                                                                                                                                                      |
|  | <b>Höyrytysastia reiällinen, koko XL</b><br>Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.                                                                                                                                                                           |

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

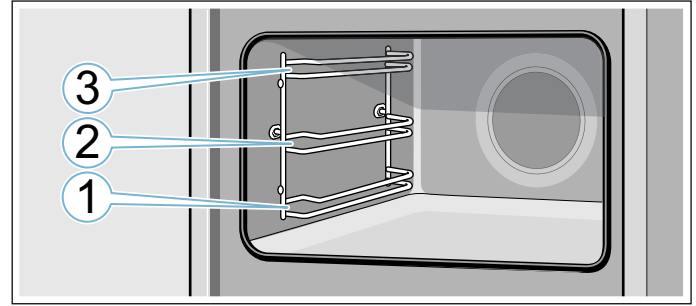
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

**Huomautus:** Voit käyttää höyrytysastiaa vapaasti kaikkien höyrytoimintojen yhteydessä. Jos käytät muita uunitoimintoja korkeissa lämpötiloissa, poista höyrytysastiat uunista. Korkeat lämpötilat aiheuttavat höyrytysastioihin pysyviä värin ja muodon muutoksia.

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 3 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

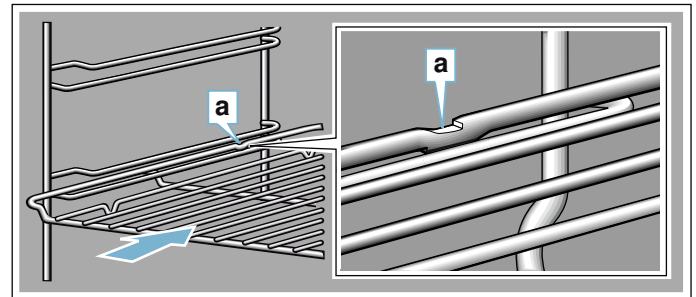
#### Huomautuksia

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

#### Lukitustoiminto

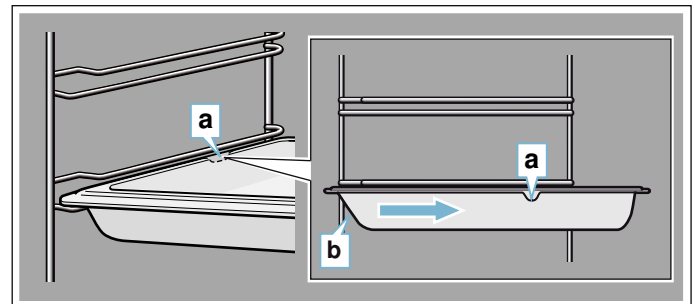
Varuste voidaan vetää suunnilleen puoliksi ulos lukitukseen saakka. Lukitustoiminto estää varusteen kallistuminen, kun se vedetään ulos. Varuste on asetettava uunitilaan oikein, jotta kallistuksenesto toimii.

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



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

Esimerkkikuva: uunipannu

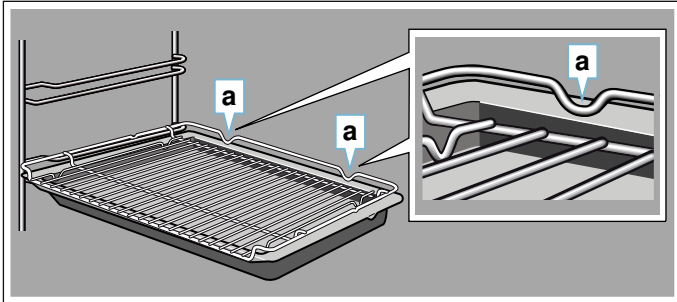


## Varusteiden yhdistäminen

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

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

Esimerkkikuva: uunipannu



Pienet höyrytysastiat voit laittaa uuniin vain rutilällä.

## 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 33

## Lisävarusteet

### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolle sekä grillituotteiden paistamista varten.

### Uunipannu

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

### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

### Uunipannu, tarttumaton pinnoite

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

### Leivinpelti, tarttumaton pinnoite

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

Leivonnaiset irtoavat leivinpelistä helpommin.

### 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 rutilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

### Paistokivi

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

### Lasinen paistovuoka (5,1 litraa)

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

Sopii erityisen hyvin käytettäväksi "Ruoat".

### Lasivuoka

Suurille paisteille, mehukkaille kakuille ja paistoksille.

### Höyrytysastia, reiällinen, koko XL

Suurten ruokamäärien höyrykypsennykseen.

### Höyrytysastia, reiällinen, koko S

Vihannesten höyrykypsennykseen, marjojen mehustukseen ja sulatukseen.

### Höyrytysastia, reiätön, koko S

Riisin, palkovihannesten ja viljan kypsennykseen.

### Posliiniastia, reiätön, koko S

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

### Posliiniastia, reiätön, koko L

Lihan, kalan ja vihannesten höyrykypsennykseen ja tarjoiluun.

### Kannatinjärjestelmä 1-portainen

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

### Somistelistat

Kalusteen ja laitteen pohjalevyn peittämistä varten.



## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Ennen kuin otat laitteen ensimmäistä kertaa käyttöön, tiedustele vesilaitokselta vesijohtoveden kovuutta.

Jotta laite pystyy muistuttamaan sinua luotettavasti kalkinpoiston ajankohdasta, veden kovuus on asetettava oikeaksi.

#### Huomio!

- Tarkoitukseen sopimattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.  
Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.
- Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laite saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.  
Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pullotettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

#### Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

| Veden kovuustaso      | Asetus           |
|-----------------------|------------------|
| 0                     | 00 pehmennetty   |
| 1 (enint. 1,3 mmol/l) | 01 pehmeä        |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)  | 02 keskikova     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)  | 03 kova          |
| 4 (yli 3,8 mmol/l)    | 04 erittäin kova |

### Ensimmäinen käyttöönotto

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

**Huomautus:** Voit muuttaa näitä asetuksia milloin tahansa taas perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 24

#### Kielen asetus

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

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

#### Kellonajan asetus

Kellonaika käynnistyy asetuksella "klo 12:00".

1. Näppää tekstikenttää "Kellonaika".
2. Aseta kiertovalitsimella kellonaika.
3. Vahvista näppäimellä seuraavaa tekstikenttää.  
Näyttöön ilmestyy seuraava asetus.

#### Veden kovuuden asettaminen

Ennakoasetuksena on veden kovuustaso "erittäin kova".

1. Aseta veden kovuustaso kiertovalitsimella.
2. Vahvista näppäimellä tekstikenttää "Lopeta asetukset".

Näyttöön ilmestyy huomautus, että ensimmäinen käyttöönotto on päättynyt.

Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

Veden kiehumislämpötila riippuu ilmanpaineesta. Laite säätyy kalibroitaessa käyttöpaikan paineolosuhteisiin. Se tapahtuu automaattisesti ensimmäisen höyrytoiminnon aikana. Tällöin muodostuu runsaasti höyryä.

#### Kalibroinnin esivalmistelu

1. Poista varusteet uunitilasta.
2. Poista uunista pakkausmateriaali kuten esimerkiksi styroksipallot.
3. Pyyhi uunitilan sileät pinnat ennen kalibrointia pehmeällä, kostealla liinalla.

### Laitteen kalibrointi ja uunitilan puhdistus

#### Huomautuksia

- Kalibrointi voidaan käynnistää vain, kun uunitila on kylmä (huonelämpötilassa).
  - Älä avaa laitteen luukkuja kalibroinnin aikana. Muutoin kalibrointi keskeytyy.
1. Kytke laite päälle valitsimella on/off ①.
  2. Täytä vesisäiliö.
  3. Aseta kalibrointia varten annettu uunitoiminto, lämpötila ja toiminta-aika ja käynnistä laite.

| Asetukset     |                |
|---------------|----------------|
| Uunitoiminto  | Höyrykypsennys |
| Lämpötila     | 100 °C         |
| Toiminta-aika | 30 minuuttia   |

4. Kuumenna uuni kalibroinnin jälkeen.

**Huomio!**  
**Emalivauriot**

Älä käynnistä toimintoa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

5. Kuivaa uunitilan pohja.  
6. Aseta kuumennukselle annettu uunitoiminto ja lämpötila ja käynnistä laite.

| Kuumentaminen |               |
|---------------|---------------|
| Uunitoiminto  | Ylä-/alalämpö |
| Lämpötila     | 240 °C        |
| Toiminta-aika | 30 minuuttia  |

7. Tuuleta keittiötä niin kauan kuin laite kuumenee.  
8. Lopeta käyttö, kun annettu toiminta-aika on kulunut. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.  
9. Odota, kunnes uuni on jäähtynyt.  
10. Puhdista sileät pinnat astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla.  
11. Tyhjennä vesisäiliö ja kuivaa uunitila.

**Huomautuksia**

- Jotta laite mukautuu muuton jälkeen uuteen sijoituspaikkaan, palauta laite takaisin tehdasasetuksiin. Toista ensimmäinen käyttöönotto ja kalibointi.
- Laite tallentaa kalibroinnin asetukset myös sähkökatkon sattuessa tai kun laite irrotetaan verkkovirrasta. Kalibointia ei tarvitse toistaa.

## Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuoksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.



## Koneen käyttö

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

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

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

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

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

### Laitteen kytkeminen päälle

Laite kytketään päälle valitsimella on/off ①.

Näyttöön ilmestyy Bosch-logo ja sen jälkeen uunitoimintojen valintalista.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määritellä, mikä käyttötapa näytössä näkyy, kun laite kytketään päälle.  
→ "Perusasetukset" sivulla 24

### Laitteen kytkeminen pois päältä

Laite kytketään pois päältä valitsimella on/off ①.

Käynnissä oleva toiminto keskeytyy.

Näyttöön ilmestyy kellonaika tai jälkilämmön näyttö.

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määritellä, näkykö kellonaika näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.  
→ "Perusasetukset" sivulla 24

## Toiminnon käynnistäminen

Kaikki toiminnot on käynnistettävä valitsimella start/stop ⏮.

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

### Toiminnon pysäyttäminen

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

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

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

## Käyttötavan säätäminen

Kun laite on kytketty päälle, näyttöön ilmestyy asetettu käyttötapaehdotus.

Jos haluat asettaa jonkin muun käyttötavan, tee se valikon kautta. Löydät eri käyttötapoihin liittyvät tarkat kuvaukset kyseisistä luvuista.

Toimi näin:

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

## Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

Jos Uunitoiminnot-käyttötapa ei ole valittuna, näppää valikossa tekstikenttää "Uunitoiminnot". Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.

Esimerkkikuva: kiertoilma Eco 195 °C.

1. Näppää haluamasi uunitoiminnon tekstikenttää. Selaa tarvittaessa kiertovalitsimella valintalista.



Lämpötila näkyy valkoisella korostettuna.

2. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.



3. Käynnistä valitsimella start/stop ▷. Näytössä näkyvä aika kertoo, miten pitkään toiminto on ollut käynnissä.



Laite alkaa kuumentua.

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

**Huomautus:** Voit asettaa laitteella myös toiminnon keston ja päättymisajan. → "Aikatoiminnot" sivulla 22

## Muuttaminen

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

Jos haluat muuttaa uunitoimintoa, keskeytä toiminto ensin valitsimella start/stop ▷ ja näppää uunitoiminnon tekstikenttää. Näyttöön ilmestyy valintalista. Näppää haluamaasi uunitoimintoa. Näyttöön ilmestyy tähän liittyvä lämpötilaehdotus.

**Huomautus:** Jos muutat uunitoimintoa, myös muut asetukset nollautuvat.

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa eräiden uunitoimintojen kohdalla.

Pikakuumennukseen soveltuvat uunitoiminnot ovat:

- ④ 4D-kiertoilma
- ⑤ Ylä-/alälämpö

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

## Säätäminen

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

1. Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen.
2. Näppää tekstikenttää "Pikakuumennus". Tekstikentässä lukee "päälle". Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

Kun pikakuumennus on päättynyt, kuuluu äänimerkki ja näyttöön ilmestyy huomautus. Tekstikentässä lukee "pois". Laita ruoka uuniin.

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

## Keskeyttäminen

Keskeytä pikakuumennus näppäämällä uudelleen tekstikenttää "Pikakuumennus". Tekstikentässä lukee "pois".



Höyryn avulla voit kypsentää ruoat erityisen hellävaraisesti. Eräissä uunitoiminnoissa voit valmistaa ruokia höyrytoiminnon avulla. Käytettävissä ovat lisäksi uunitoiminnot Kohotusteho, Sulatusteho ja Lämmitys.

### Varoitus – Palovamman vaara!

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.

## Äänet

### Pumppu

Käytön aikana ja pois päältä kytkemisen jälkeen kuuluu suriseva ääni. Äänen aiheuttaa pumpun toiminnan tarkastus. Se on normaali käyttöäänä.

### Etulevy

Etulevyn avaamisen aikana kuuluu suriseva tai napsahtava ääni. Ääni syntyy etulevyn ulostyöntymisestä. Ne ovat normaaleja käyttöäänä.

## Höyrykypsennys

Höyrykypsennyksessä kuuma vesihöyry ympäröi ruoat, ja elintarvikkeiden ravintoaineet säilyvät siten paremmin. Ruokien muoto, värit ja oma aromi pysyvät tällä valmistusmenetelmällä tallella.

**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykypsennyksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

### Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.  
**Huomautus:** Kytke höyrykypsennys päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Näppää kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Höyrykypsennys".  
Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.  
**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.
7. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Laite alkaa kuumentua.

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

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

## Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

Näppää lämpötilan tai toiminta-ajan muuttamista varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

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

### Menu-kypsennys

Höyryssä voit kypsentää koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 35

## Höyrykypsennys - kypsennys höyryn avulla

Höyrykäytöllä kypsennettäessä uunitilaan johdetaan käytön aikana höyryä vaihtelevin aikaväleillä ja vaihtelevalla teholla. Kypsennystulos on siten entistä parempi.

Kypsennettävä tuote

- saa rapean kuoren
- saa kiiltävän pinnan
- on sisältä mehukas ja murea
- menettää tilavuudestaan vain hyvin vähän

Haluamasi uunitoiminnon ja höyryn tehon yhdistelmän voit valita itse. Käytä sopivan uunitoiminnon ja höyryn tehon valitsemiseksi taulukoissa olevia tietoja tai valitse ohjelma.

### Höyryn teho

Höyrykäytössä on käytettävissä eri tehot:

| Höyryn teho    | Teho |
|----------------|------|
| pieni          | 01   |
| keskimääräinen | 02   |
| runsas         | 03   |

### Soveltuvat uunitoiminnot

Näiden uunitoimintojen yhteydessä voit käyttää höyryä:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Kiertoilma-grillaus
- Lämpimänäpito

### Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Aseta uunitoiminto ja lämpötila.
3. Näppää tekstikenttää "Höyryn käyttö".  
Näytössä näkyy höyryn teho valkoisella korostettuna.
4. Aseta kiertovalitsimella höyryn teho.
5. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Laite alkaa kuumentua.

**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykäytön aikana, näyttöön ilmestyy kehoitus täyttää vesisäiliö. Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

## Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi höyryn tehoa näppää tekstikenttää "Höyryn teho". Höyryn teho näkyy korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

Jos haluat keskeyttää höyryn käytön, aseta valinta "Höyryn käyttö" arvoon "0".

**Huomautus:** Toiminto jatkuu ilman höyryn käyttöä.

## Lämmitys

Uunitoiminnolla Uudelleen lämmitys  voit lämmittää jo kypsennetyt ruoat hellävaraisesti tai tuoreuttaa hieman kuivahtaneet leivonnaiset. Höyry kytkeytyy käyttöön automaattisesti.

**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee uudelleenlämmityksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

## Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Uudelleen lämmitys".  
Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.

**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.

7. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Laite alkaa kuumentua.

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

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

## Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

Näppää lämpötilan tai toiminta-ajan muuttamista varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

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

## Kohotusteho

Uunitoiminnolla Kohotusteho  hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu.

Taulukoista löydät tietoja sopivan asetuksen valintaan.  
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 35

**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee kohotustehon käytön aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

## Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.  
**Huomautus:** Kytke kohotusteho päälle vain, kun uunitila on kokonaan jäähtynyt (huoneenlämpöön).
2. Näppää kenttää **menu**.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Kohotusteho".  
Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.

**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.

7. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Laite alkaa kuumentua.

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

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

## Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

Näppää lämpötilan tai toiminta-ajan muuttamista varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

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

## Sulatus

Käytä uunitoimintoa Sulatus  pakasteiden sulattamiseen.

**Huomautus:** Jos vesisäiliö tyhjenee sulatuksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

## Käynnistäminen

1. Täytä vesisäiliö.
2. Näppää kenttää **menu**.
3. Näppää tekstikenttää "Höyry".
4. Näppää tekstikenttää "Sulatus".  
Lämpötila näkyy korostettuna.
5. Aseta kiertovalitsimella lämpötila.
6. Näppää tekstikenttää "Toiminta-aika" ja aseta toiminta-aika.

**Huomautus:** Höyrytoimintojen yhteydessä on asetettava aina toiminta-aika.

7. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Laite alkaa kuumentua.

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

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

## Muuttaminen

Voit nyt muuttaa asetuksia totuttuun tapaan.

Näppää lämpötilan tai toiminta-ajan muuttamista varten kyseistä tekstikenttää ja muuta arvoa kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

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

## Vesisäiliön täyttäminen

Vesisäiliö sijaitsee etulevyn takana. Ennen kuin käynnistät höyrytoiminnon, avaa etulevy ja täytä vesisäiliö vedellä.

Varmista, että veden kovuustaso on asetettu oikein.  
→ "Perusasetukset" sivulla 24

### ⚠ Varoitus – Loukkaantumiswaara ja palovamman vaara!

Laita vesisäiliöön vain vettä tai suosittelemaamme kalkinpoistoliuosta. Älä laita vesisäiliöön palavia nesteitä (esimerkiksi alkoholipitoisia juomia). Uunitilan kuumat pinnat voivat sytyttää palavien nesteiden höyryt (räjähdys). Laitteen luukku voi pongahtaa auki. Laitteesta voi tulla ulos kuumaa höyryä ja liekkejä.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Vesisäiliö voi kuumentua laitteen käytön aikana. Odota laitteen edeltävän käytön jälkeen, kunnes vesisäiliö on jäähtynyt. Ota vesisäiliö pois lokerosta.

### Huomio!

Soveltumattomien nesteiden käyttö aiheuttaa laitevaurioita.

Älä käytä tislattua vettä, hyvin klooripitoista vesijohtovettä (> 40 mg/l) tai muita nesteitä. Käytä vain puhdasta, kylmää vesijohtovettä, pehmennettyä vettä tai hiilihapotonta mineraalivettä.

### Huomio!

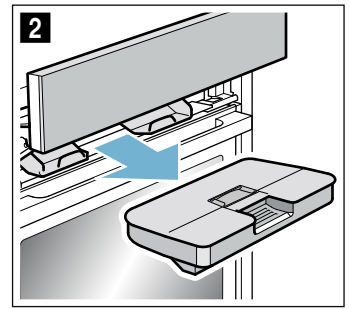
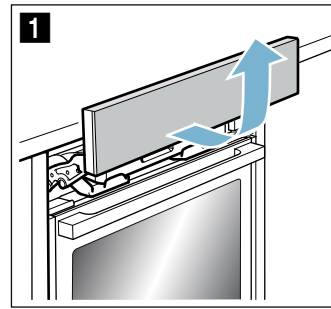
Toimintahäiriöt mahdollisia käytettäessä suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu. Laitte saattaa kehottaa täyttämään vesisäiliön, vaikka säiliö on täynnä, tai höyrykäyttö keskeytyy noin 2 minuutin kuluttua.

Sekoita tarvittaessa suodatettua vettä tai vettä, josta mineraalit on poistettu, pullotettuun hiilihapottomaan mineraaliveteen suhteessa 1 : 1.

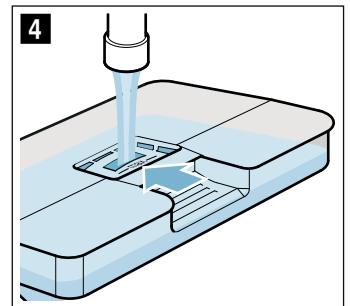
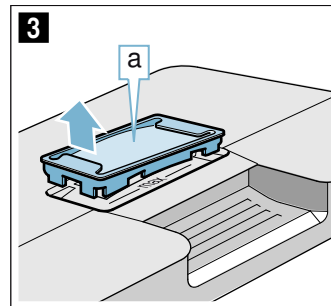
### Huomautuksia

- Jos vesi on hyvin kalkkipitoista, suosittelemme käyttämään pehmennettyä vettä.
- Jos käytät vain pehmennettyä vettä, voit asettaa veden kovuudeksi "pehmennetty".
- Jos käytät mineraalivettä, aseta veden kovuustasoksi "4 erittäin kova".
- Jos käytät mineraalivettä, käytä vain hiilihapotonta mineraalivettä.

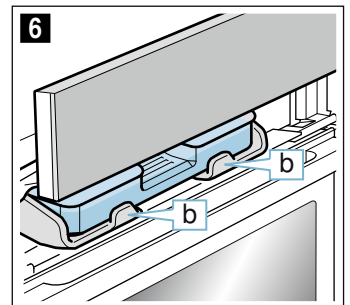
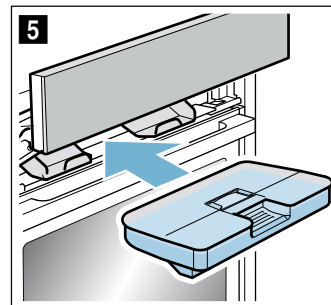
1. Näppää kenttää ☐.  
Etulevy työnny automaattisesti eteenpäin.
2. Vedä etulevyä molemmin käsin eteenpäin ja työnnä sitten ylöspäin, kunnes se vapautuu lukituksestaan (kuva 1).
3. Nosta vesisäiliötä ja ota se pois lokerostaan (kuva 2).



4. Paina kansi tiivistettä vasten, jotta vesisäiliöstä ei pääse valumaan vettä.
5. Ota peitelevy **a** pois paikaltaan (kuva 3).
6. Täytä vesisäiliö kylmällä vedellä "max"-merkintään asti (kuva 4).



7. Aseta peitelevy **a** takaisin paikalleen vesisäiliön aukkoon.
8. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen (kuva 5). Varmista, että vesisäiliö lukittuu paikalleen molempien pidikkeiden **b** taakse (kuva 6).



9. Työnnä etulevyä hitaasti alaspäin ja sitten taaksepäin, kunnes kansi on kunnolla kiinni. Vesisäiliö on täytetty. Voit käynnistää höyrytoiminnon.

## Veden lisääminen vesisäiliöön

### Huomautuksia

- Höyrytoiminnot jatkuvat ilman höyryn käyttöä.
- Jos vesisäiliö tyhjenee höyrykypsennyksen, uudelleenlämmityksen, kohotustehon tai sulatuksen aikana, toiminto keskeytyy. Täytä vesisäiliö.

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja täytä säiliö.
3. Aseta täytetty vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

## Jokaisen höyrykäytön jälkeen

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

Laite kuumenee käytön aikana. Anna laitteen jäähtyä ennen puhdistusta.

### Huomio!

Emalivauriot: älä käynnistä toimintaa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

Jäännösvesi pumpataan jokaisen höyrykäytön jälkeen takaisin vesisäiliöön. Tyhjennä ja kuivaa lopuksi vesisäiliö. Uunitilaan jää kosteutta. Voit kuivata uunitilan käyttötavalla "Kuivaus", tai kuivata uunitilan käsin.

### Huomautuksia

- Kenttä ☰ palaa laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen hiukan pitempään; tämä muistuttaa sinua vesisäiliön tyhjentämisestä.
- Poista kalkkitahrat etikkaan kostutetulla liinalla, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

## Vesisäiliön tyhjentäminen

### Huomio!

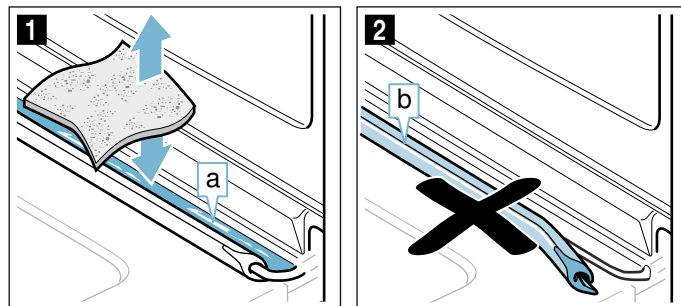
- Älä kuivata vesisäiliötä kuumassa uunissa. Vesisäiliö vaurioituu.
- Älä puhdistaa vesisäiliötä astianpesukoneessa. Vesisäiliö vaurioituu.

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan.
3. Irrota vesisäiliön kansi varovasti.
4. Tyhjennä vesisäiliö, pese se astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä.
5. Kuivaa kaikki osat pehmeällä liinalla.
6. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.
7. Anna kuivua kansi avattuna.
8. Aseta kansi vesisäiliöön ja paina kansi paikalleen.
9. Aseta vesisäiliö paikalleen ja sulje etulevy.

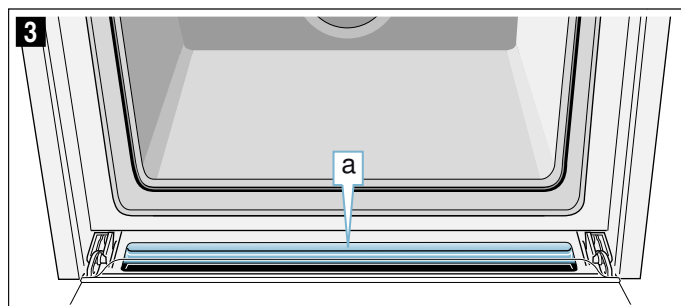
## Tippakourun kuivaaminen

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Avaa laitteen luukku.

3. Imeytä tippuvesikourussa **a** oleva vesi sieniliinaan ja pyyhi kouru varovasti (kuva **1**). Varmista pyyhkiessäsi, että tiiviste **b** ei irtoa tippuvesikourusta (kuva **2**).



Tippuvesikouru **a** on uunitilan alapuolella (kuva **3**).



**Huomautus:** Jos tiiviste on irronnut, aseta tiiviste takaisin paikalleen tippuvesikouruun. → "Laitteen luukku" sivulla 30

## Kuivauksen käynnistäminen

Kuivauksen yhteydessä uunitila lämmitetään siten, että kosteus höyrystyy uunitilassa. Avaa sen jälkeen laitteen luukku, jotta vesihöyry pääsee poistumaan uunitilasta.

### Huomio!

Emalivauriot: älä käynnistä toimintaa, kun uunitilan pohjalla on vettä. Pyyhi ennen käyttöä vesi uunitilan pohjalta.

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista karkea lika uunitilasta heti ja pyyhi kosteus pois uunitilan pohjalta.
3. Kytke laite tarvittaessa päälle valitsimella on/off ①.
4. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
5. Näppää tekstikenttää "Puhdistus".
6. Näppää tekstikenttää "Kuivaus". Toiminta-aika näkyy näytössä. Sitä ei voi muuttaa.
7. Käynnistä valitsimella start/stop ②. Kuivaustoiminto käynnistyy ja päättyy automaattisesti 10 minuutin kuluttua.
8. Avaa laitteen luukku ja jätä se 1 - 2 minuutiksi auki, jotta kosteus pääsee poistumaan uunitilasta.

## Uunitilan kuivaaminen käsin

1. Anna laitteen jäähtyä.
2. Poista lika uunitilasta.
3. Kuivaa uunitila sienellä.
4. Jätä laitteen luukku auki 1 tunniksi, jotta uunitila kuivuu kokonaan.



## Aikatoiminnot

Laitteessa on erilaisia aikatoimintoja.

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

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

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

**Huomautus:** Perusasetuksissa voit määritellä, miten kauan äänimerkki kuuluu. → "Perusasetukset" sivulla 24

### Toiminta-ajan asettaminen

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

#### Säätäminen

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

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

Voit asettaa ajaksi enintään 23 tuntia ja 59 minuuttia.

Esimerkkikuva: kello on 10:00, toiminta-aika 45 minuuttia.

1. Aseta käyttötapaa ja lämpötila tai teho.
2. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Toiminta-aika".  
Näytössä näkyy toiminta-aika valkoisella korostettuna.
3. Aseta kiertovalitsimella toiminta-aika.  
Päättymisaika lasketaan automaattisesti mukaan.



4. Käynnistä valitsimella start/stop .  
Toiminta-aika kuluu.



Laitte alkaa kuumentua.

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

Voit asettaa tekstikentän "Toiminta-aika" avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Muuttaaksesi toiminta-aikaa näppää tekstikenttää "Toiminta-aika". Toiminta-aika näkyy valkoisella korostettuna, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella. Muutos otetaan käyttöön heti.

Jos haluat keskeyttää toiminta-ajan, käänä toiminta-aika takaisinpäin nolla-asentoon. Kun muutos on otettu käyttöön, toiminto jatkuu 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 silloin enää oikea.

#### Säätäminen

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

Esimerkkikuva: kello on 10:00, asetettu toiminta-aika on 45 minuuttia ja ruoan pitää olla valmista klo 12:00.

1. Aseta käyttötapaa ja lämpötila tai teho.
2. Aseta toiminta-aika.
3. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu".  
Näytössä näkyy laskettu päättymisaika valkoisella korostettuna.

4. Siirrä kiertovalitsimella päättymisaika myöhäisemmäksi.



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



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

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

Voit asettaa tekstikentän "Toiminta-aika" avulla uuden toiminta-ajan tai jatkaa käyttöä ilman asetettua toiminta-aikaa valitsimella start/stop .

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Kun toiminto on käynnistynyt, päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

Jos haluat poistaa toiminta-ajan tai päättymisaika-asetuksen, keskeytä toiminto valitsimella start/stop . Voit jatkaa käyttöä ilman toiminta-aikaa ja asetettua päättymisaikaa.

## Hälyttimen asetus

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

### Säätäminen

Hälyttimen käyntiaika alkaa aina nollasta minuutista.

Mitä suurempi arvo, sitä suurempia ovat aikavälit säätämisen yhteydessä.

Voit asettaa ajaksi enintään 24 tuntia.

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

**Huomautus:** Hälytin käynnistyy muutaman sekunnin kuluttua myös automaattisesti.

Hälyttimeen asetettu aika kuluu.

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

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

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

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

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

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

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle tai muuttamasta asetuksia.

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

### Aktivointi ja deaktivointi

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

Paina kulloinkin noin 4 sekunnin ajan kenttää .

Näyttöön ilmestyy vahvistusta koskeva huomautus.

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

## Perusasetukset

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

### Perusasetusten muuttaminen

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Näppää kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Perusasetukset".  
Kosketusnäyttöihin ilmestyvät asetukset.
3. Näppää haluamasi asetuksen tekstikenttää.  
Tekstikentän vieressä oleva punainen palkki näyttää, mikä asetus on valittuna.  
Näytössä näkyy tähän liittyvä arvo.
4. Muuta tarvittaessa arvoa kiertovalitsimella.
5. Näppää seuraavan asetuksen tekstikenttää.  
Tähän liittyvä arvo ilmestyy näyttöön, ja voit muuttaa sen kiertovalitsimella.
6. Selaa asetukset läpi ja muuta tarvittaessa kiertovalitsimella.  
Selaa asetukset näppäämällä tekstikenttää "Muut asetukset".
7. Vahvista näppäämällä kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy kysymys muutosten tallentamisesta.
8. Näppää tekstikenttää "Tallennetaan".  
Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.

### Keskeyttäminen

Jos et halua tallentaa muutoksia, näppää kenttää **menu** ja sen jälkeen tekstikenttää "Ei tallenneta". Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetuksia ei tallennettu. Kun et tarvitse laitetta, kytke laite pois päältä valitsimella on/off .

### Perusasetukset

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

| Asetus          | Valinta                                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kieli           | Muita kieliä valittavana                                                              |
| Kellonaika      | Kellonajan muoto 24 h                                                                 |
| Veden kovuus    | 00 (pehmennetty)<br>01 (pehmeä)<br>02 (keskikova)<br>03 (kova)<br>04 (erittäin kova)* |
| Tehdasasetukset | Palautetaan<br>Ei palauteta*                                                          |
| Äänimerkki      | Lyhyt kesto (30 s)<br>Keskimääräinen kesto (1 min)*<br>Pitkä kesto (5 min)            |
| Äänenvoimakkuus | Tehot 01 - 05                                                                         |

|                                  |                                                                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valitsinääni                     | Kytetty päälle<br>Kytetty pois päältä* (merkkiäni on/<br>off ① ei kytkeydy pois)                                                |
| Näytön kirkkaus                  | 5-portainen                                                                                                                     |
| Kellonäyttö                      | Pois<br>Digitaalinen*                                                                                                           |
| Valo                             | Pois päältä, kun laite käytössä<br>Päällä, kun laite käytössä*                                                                  |
| Käyttö päälle kytkemisen jälkeen | Päävalikko<br>Uunitoiminnot*<br>Höyry<br>Assist                                                                                 |
| Himmennys yön ajaksi             | Kytetty pois päältä*<br>Kytetty päälle                                                                                          |
| Tuotemerkki                      | Näytetään*<br>Ei näytetä                                                                                                        |
| Puhaltimen jälkikäynti-aika      | Suositus*<br>Minimi                                                                                                             |
| Kannatinjärjestelmä              | Ei jälkiasennettu* (ristikoiden ja 1-osaisen kannattimen yhteydessä)<br>Jälkiasennettu (2- ja 3-osaisen kannattimen yhteydessä) |
| Sapatti-asetus                   | Kytetty päälle<br>Kytetty pois päältä*                                                                                          |

\* Tehdasasetus (tehdasasetukset voivat vaihdella laitteen mallista riippuen)

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

## Sähkökatko

Asetuksiin tekemäsi muutokset pysyvät muistissa myös sähkökatkon sattuessa.

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

## Kellonajan muuttaminen

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

Laitteen pitää olla kytkettynä päälle.

1. Näppää kenttää **menu**.  
Näytössä näkyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Perusasetukset".  
Kosketusnäyttöihin ilmestyvät asetukset.
3. Näppää tekstikenttää "Kellonaika".  
Näyttöön ilmestyy kellonaika.
4. Aseta kellonaika kiertovalitsimella.
5. Vahvasta näppäämällä kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy kysymys muutosten tallentamisesta.
6. Näppää tekstikenttää "Tallennetaan".  
Näyttöön ilmestyy huomautus, että asetukset tallennettiin.



## Sapatti-ohjelma

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

## Sapatti-asetuksen käynnistäminen

Ennen kuin voit käyttää sapatti-asetusta, se on aktivoitava perusasetuksissa. → "Perusasetukset" sivulla 24

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

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

Jos Uunitoiminnot-käyttötavan pitää olla valittuna. Uunitoimintojen valintalista ilmestyy kosketusnäyttöihin.

1. Näppää tekstikenttää "Sapatti-asetus".  
Näytössä näkyy lämpötilaehdotus valkoisella korostettuna.
2. Aseta haluamasi lämpötila kiertovalitsimella.
3. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Toiminta-aika".  
Näytössä näkyy toiminta-aikaehdotus valkoisella korostettuna.
4. Aseta haluamasi toiminta-aika kiertovalitsimella.  
**Huomautus:** Päätymisaika lasketaan automaattisesti mukaan, mutta sitä voidaan siirtää myöhäisemmäksi.
5. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Toiminta-ajan kulumisen näkyy näytössä.  
Laite alkaa kuumentua.

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

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

**Huomautus:** Jos avaat laitteen luukun, toiminto ei keskeydy.

## Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

Jos haluat keskeyttää sapatti-asetuksen, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①. Valitsimella start/stop ▷ et voi enää pysäyttää toimintoa.



## Puhdistusaine

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

### Soveltuvat puhdistusaineet

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

#### Huomio!

##### Pintavauriot

Älä käytä

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

Huuhtelee uudet sieniliinat huolellisesti ennen käyttöä.

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

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

| Alue                      | Puhdistus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Laitteen ulkopuoli</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Teräsetusivu              | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>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.<br>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.<br>Älä käytä lasinpesuainetta tai puhdistuslastaa.<br>Jos kalkinpoistoainetta pääsee ohjauspaneelille, pyyhi se heti pois. Näitä tahroja ei saa muutoin enää poistettua.                                                                                                                                                       |
| Luukun lasit              | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Älä käytä puhdistuslastaa tai teräslankapesintä.                                                                                                                                                                                                                                                                            |

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

#### Laitteen sisäpuoli

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Emalipinnat ja itsepuhdistuvat pinnat | Ota huomioon uunitilan pintoja koskevat ohjeet taulukon lopussa.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Uunilampun lasisuojaus                | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista talousliinalla ja kuivaa pehmeällä liinalla.<br>Käytä pinttyneeseen likaun 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 astianpesuainelioksella 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 voitelasvaa kannatinkiskoista, puhdista ne mieluiten paikoilleen työnnettyinä. Älä pese astianpesukoneessa.                                                                                                                                             |
| Varusteet                             | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Liota ja puhdista talousliinalla tai harjalla.<br>Puhdista tärkkelyspitoisten elintarvikkeiden (esim. riisin) aiheuttamat tahrat teräskulhoista etikkavedellä.                                                                                                                                              |
| Vesisäiliö                            | Kuuma astianpesuaineliuos:<br>Puhdista keittiöliinalla ja huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä, jotta poistat pesuainejäämät.<br>Kuivaa pehmeällä liinalla. Anna kuivua kansi avattuna. Pyyhi kannen tiiviste kuivaksi.<br>Älä pese astianpesukoneessa.                                                                              |

#### Huomautuksia

- Laitteen etupuolessa esiintyy pieniä värieröjä 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.

## Uunitilan pinnat

Uunitilan takaseinä, katto ja sivuosat ovat itsepuhdistuvia. Tunnistat tämän rosoisesta pinnasta. Uunitilan pohja on emaloitu ja sen pinta on sileä.

### Emalipintojen puhdistus

Puhdista sileät emalipinnat talousliinalla ja kuumalla astianpesuaineliuoksella tai etikkavedellä. Kuivaa pehmeällä liinalla.

Liota kiinni palaneet ruoantähteet kostealla liinalla ja astianpesuaineliuoksella. Käytä pinttynneeseen likaan teräslankapesintä tai uuninpuhdistusainetta.

### Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta lämpimään uuniin. Seurauksena voi olla emalivaurioita. Poista jäämät uunitilasta ja laitteen luukusta huolellisesti ennen seuraavaa kuumennusta.

Jätä uuni puhdistuksen jälkeen auki, jotta se kuivuu.

**Huomautus:** Elintarvikejäämistä voi muodostua valkoisia tahroja. Nämä ovat vaarattomia eivätkä ne vaikuta laitteen toimintaan. Tarvittaessa voit poistaa jäämät sitruunahapolla.

### Itsepuhdistuvien pintojen puhdistus

Itsepuhdistuvat pinnat on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta ja paistamisesta tulevat roiskeet laitteen ollessa käytössä.

Jos itsepuhdistuvat pinnat eivät enää puhdistu itsestään ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa ne puhdistustoiminnolla. Noudata tätä koskevassa luvussa olevia ohjeita. → "Puhdistustoiminto" sivulla 27

### Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

## 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.

## Puhdistustoiminto

Laitteessa on käyttötavat "EcoClean" ja "Kalkinpoisto". Puhdistustoiminnolla "EcoClean" puhdistetaan uunitilan itsepuhdistuvat pinnat. Käyttötavalla "Kalkinpoisto" poistat kalkin höyrystimestä.

### EcoClean

Käyttötavalla "Puhdistustoiminto" puhdistetaan uunitilan itsepuhdistuvat pinnat.

Itsepuhdistuvat pinnat (takaseinä, katto ja sivuseinät) on pinnoitettu huokoisella, mattapintaisella keramiikalla. Tämä kerros absorboi ja poistaa leipomisesta, paistamisesta ja grillaamisesta tulevat roiskeet uunin ollessa käytössä. Jos pinnat eivät puhdistu enää itsestään riittävästi ja niihin muodostuu tummia tahroja, voit puhdistaa pinnat puhdistustoiminnolla.

**Huomautus:** Laite tallentaa käyttökerrat. Laite ilmoittaa, mistä alkaen puhdistus suositellaan tehtäväksi. Suositus näkyy näytössä niin kauan, kunnes koko puhdistustoiminto on suoritettu.

Jos et noudata tätä kehotusta, itsepuhdistuviin pintoihin voi tulla vaurioita.

Jos laite on likaantunut runsaasti jo aikaisemmin tai jos huomaat takaseinällä tummia tahroja, älä odota puhdistuskehotukseen saakka. Sillä mitä useammin puhdistus tehdään, sitä pidempään on itsepuhdistuvien pintojen puhdistusteho taattu. Voit puhdistaa laitteen puhdistustoiminnolla milloin tahansa tarpeen mukaan.

### Ennen puhdistustoimintoa

Poista ristikot, kannattimet, varusteet ja astiat uunistä.

### Uunitilan pohjan ja laitteen luukun sisäpinnan puhdistus

Poista karkea lika uunitilan pohjalta, laitteen luukun sisäpuolelta ja uunivalosta. Muuten voi muodostua tahroja, joita ei saa enää poistettua.

### Huomio!

Älä käytä uuninpuhdistusainetta itsepuhdistuville pinnoille. Pinnat vaurioituvat. Jos uuninpuhdistusainetta kuitenkin pääsee näille pinnoille, pyyhi se heti pois vedellä ja sieniliinalla. Älä hankaa äläkä käytä hankaavia puhdistusvälineitä.

### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

### Puhdistustoiminnon säätäminen

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

Puhdistustoiminnon toiminta-ajaksi on asetettu ennakkoon kiinteästi 1 tunti. Sitä ei voi muuttaa.

1. Näppää kenttää **menu**. Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Puhdistus".
3. Näppää tekstikenttää "EcoClean".

4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.  
Kuumenemisviiva ei ilmesty näyttöön  
puhdistustoiminnon yhteydessä.  
Puhdistustoiminto käynnistyy.

Tuuleta keittiötä puhdistustoiminnon kuluessa.

Kun puhdistustoiminto on päättynyt, kuuluu merkkiäni.  
Näytössä näkyy toiminta-aika 00 min 00 s. Kytke laite  
pois päältä valitsimella on/off ①.

### Päätymisajan siirtäminen

Voit siirtää päätymisajan myöhäisemmäksi. Näppää  
ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu" ja siirrä  
päättymisaika myöhäisemmäksi.

Laite siirtyy käynnistytksen jälkeen odotustilaan.  
Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

### Keskeyttäminen

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

**Huomautus:** Käyttötuntilaskuri ei nollaudu.  
Puhdistustoimintoa koskeva kehoitus näkyy edelleen  
näytössä.

### Puhdistustoiminnon jälkeen

Kun uuni on jäähtynyt, pyyhi uunitila tarvittaessa  
kostealla liinalla.

**Huomautus:** Pinnoille voi muodostua käytön ja  
puhdistustoiminnon aikana punertavia tahroja. Ne eivät  
ole ruostetta, vaan elintarvikkejäämiä. Nämä tahrat eivät  
ole terveydelle haitallisia eivätkä ne heikennä  
itsepuhdistuvien pintojen puhdistumista.

## Kalkinpoisto

Jotta laitteesi pysyy toimintakunnossa, siitä on  
poistettava säännöllisesti kalkki.

Kalkinpoistoon kuuluu useampia vaihteita. Kalkinpoisto-  
ohjelman pitää hygieniasyistä käydä loppuun saakka  
ennen kuin laite on toimintavalmis. Kalkinpoisto kestää  
yhteensä n. 70 - 90 minuuttia.

- Kalkinpoisto (n. 55 - 70 minuuttia), tyhjennä sen  
jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Ensimmäinen huuhtelu (n. 6 - 9 minuuttia), tyhjennä  
sen jälkeen vesisäiliö ja täytä se uudelleen
- Toinen huuhtelu (n. 6 - 9 minuuttia), tyhjennä ja  
kuivaa sen jälkeen vesisäiliö

Jos kalkinpoisto keskeytyy (esim. sähkökatkon takia, tai  
jos laite kytketään pois päältä), sinua kehoitetaan  
huuhtelemaan kaksi kertaa, kun kytket laitteen taas  
päälle. Laitteen muu käyttö on estetty toisen huuhtelun  
päättymiseen saakka.

Tarpeellinen kalkinpoistoväli riippuu käytetyn veden  
kovuudesta. Kun jäljellä on enintään 5  
höyrykäyttömahdollisuutta, laite muistuttaa  
kalkinpoistosta näytön viestillä. Jäljellä olevien  
käyttötapojen lukumäärä näkyy näytössä, kun laite  
kytketään päälle. Näin voit valmistautua kalkinpoistoon  
ajoissa.

## Käynnistä

### Huomio!

- Laitevauriot: käytä kalkinpoistoon vain  
suosittelemaamme nestemäistä kalkinpoistoainetta.  
Kalkinpoistoon liittyvät vaikutusajat koskevat tätä  
kalkinpoistoainetta. Muut kalkinpoistoaineet voivat  
vaurioittaa laitetta.  
Kalkinpoistoaineen tilausnumero 311 680
- Kalkinpoistoaineliuos: älä laita  
kalkinpoistoaineliuosta tai kalkinpoistoainetta laitteen  
ohjauspaneelille tai muille pinnoille. Pinnat  
vaurioituvat. Jos näin kuitenkin tapahtuu, poista  
kalkinpoistoliuos heti vedellä.

Jos olit ennen kalkinpoistoa käyttänyt höyrytoimintoa,  
kytke laite ensin pois päältä, jotta jäännösvesi  
pumpataan pois höyrystinjärjestelmästä.

1. Sekoita 400 ml vettä ja 200 ml nestemäistä  
kalkinpoistoainetta kalkinpoistoliuokseksi.
2. Käynnistä valitsimella on/off ①.
3. Ota vesisäiliö pois paikaltaan ja kaada  
kalkinpoistoliuos säiliöön.
4. Työnnä vesisäiliö, jossa on kalkinpoistoliuosta,  
kunnolla paikalleen.
5. Sulje etulevy.
6. Näppää kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
7. Näppää tekstikenttää "Puhdistus".
8. Näppää tekstikenttää "Kalkinpoisto".  
Näytössä näkyy kalkinpoiston kesto. Sitä ei voi  
muuttaa.
9. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Laitteesta poistetaan kalkki. Toiminta-ajan kuluminen  
näkyy näytössä.  
Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu merkkiäni.

### Ensimmäinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se  
huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin  
paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Laite huuhtelee.  
Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

### Toinen huuhtelu

1. Avaa etulevy.
2. Ota vesisäiliö pois paikaltaan, huuhtele se  
huolellisesti, täytä vedellä ja työnnä takaisin  
paikalleen.
3. Sulje etulevy.
4. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Laite huuhtelee.  
Kun toiminta-aika on päättynyt, kuuluu äänimerkki.

### Jälkipuhdistus

1. Avaa etulevy.
2. Tyhjennä ja kuivaa vesisäiliö.
3. Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.  
Kalkinpoisto päättyy ja laite on taas käyttövalmis.

## Ristikot

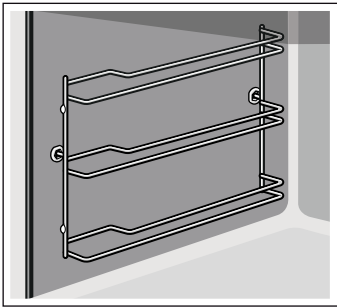
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

### Ristikoiden irrotus ja asennus

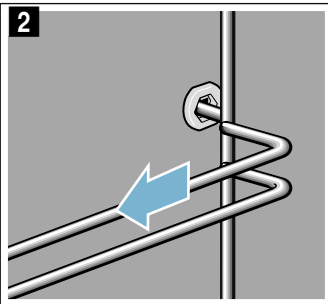
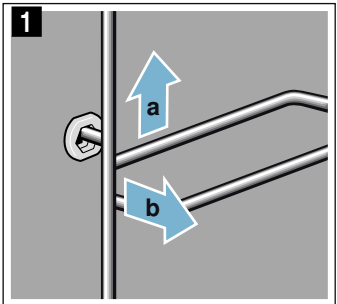
#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

#### Ristikoiden irrotus



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

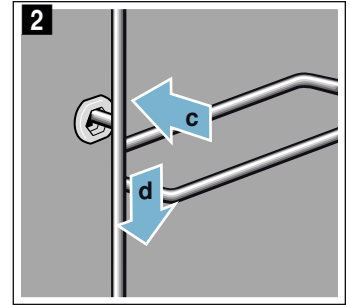
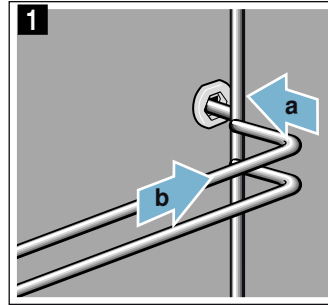


Puhdista ristikot astianpesuaineella ja astianpesusienellä. Poista kiinni tarttunut lika harjalla.

#### Ristikoiden asennus

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

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



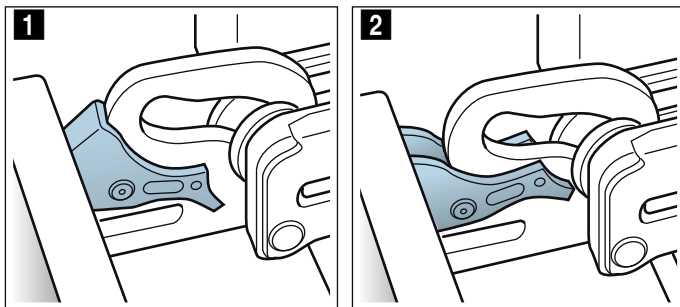
## Laitteen luukku

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

### Laitteen luukun irrotus ja asennus

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

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



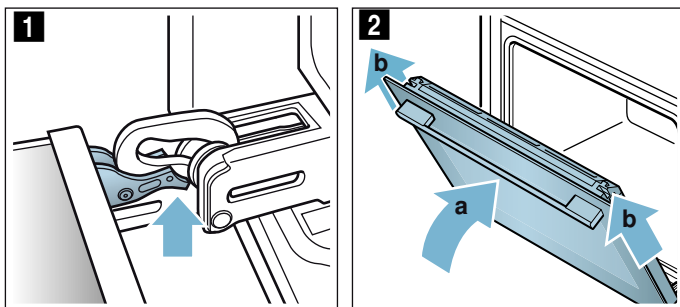
#### ⚠ Varoitus

##### Loukkaantumiswaara!

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

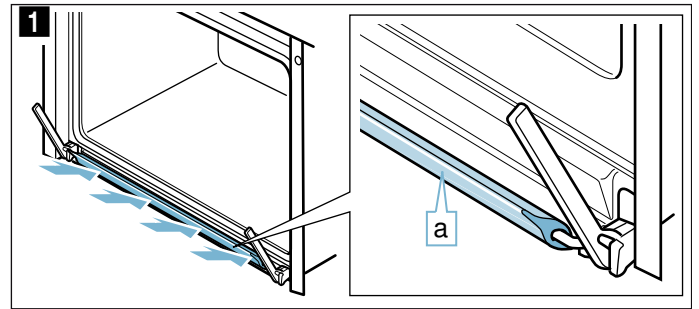
### Laitteen luukun irrotus

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

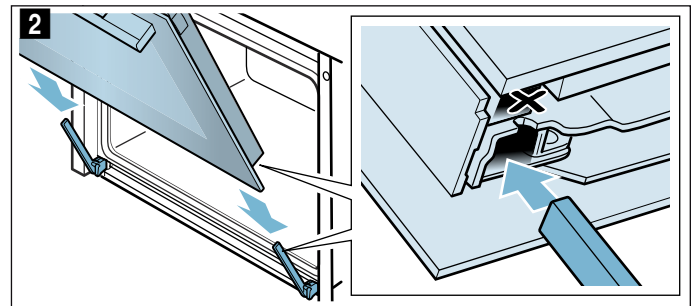


### Laitteen luukun asennus

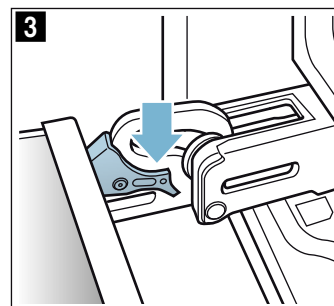
- Paina tiiviste **a** tippuvesikourua vasten (kuva 1), koska tiiviste **a** voi irrota puhdistuksen yhteydessä.



- Asenna laitteen luukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä. Varmista laitteen luukkua asentaessasi, että asetat molemmat saranat aukkoon suoraan (kuva 2). Aseta molemmat saranat alhaalla ulkolasille ja käytä näitä ohjaimina. Varmista, että saranat työntyvät oikeisiin aukkoihin. Niiden pitää työntyä paikoilleen kevyesti ja ilman vastusta. Jos tunnet vastusta, tarkasta, ovatko saranat työntyneet oikeisiin aukkoihin.



- Avaa laitteen luukku kokonaan auki. Käännä molemmat sulkuvivut taas kiinni (kuva 3).

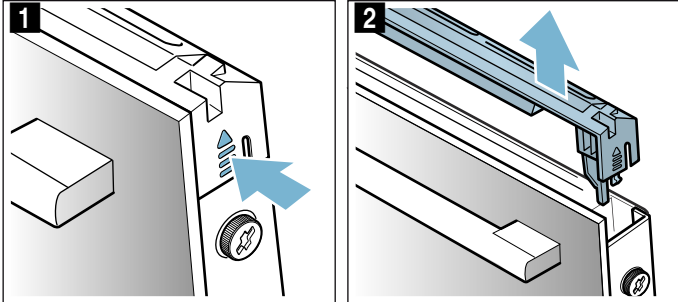


- Sulje uuninluukku.

## Luukun suojuksen irrotus

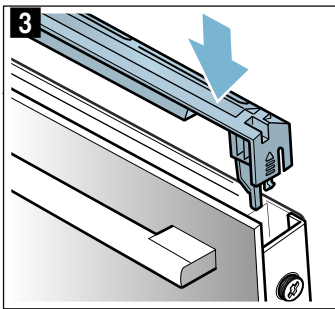
Luukun suojuksen teräsosan väri voi muuttua. Voit irrottaa suojuksen perusteellista puhdistusta varten.

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



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

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



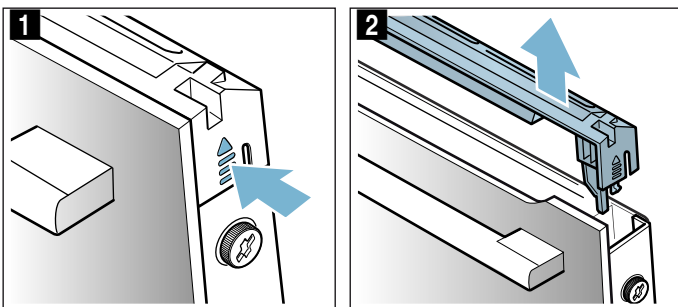
5. Sulje laitteen luukku.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

Voit irrottaa laitteen luukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

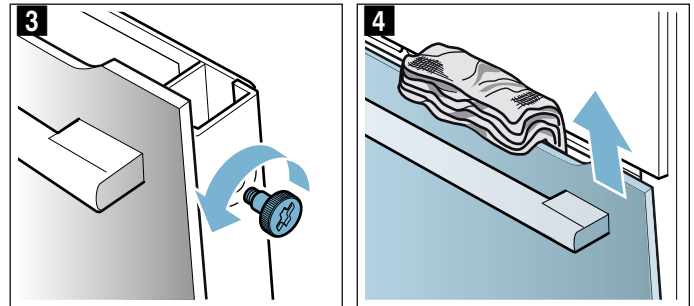
### Irrottaminen laitteesta

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



4. Löystytä laitteen luukussa vasemmalla ja oikealla olevat ruuvit ja ota pois paikoiltaan (kuva 3).
5. Ennen kuin suljet luukun, aseta useaan kertaan taiteltu keittiöliina luukun väliin (kuva 4).

Vedä etulasi ylöspäin pois paikaltaan ja aseta se luukun kahva alaspäin tasaiselle alustalle.



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

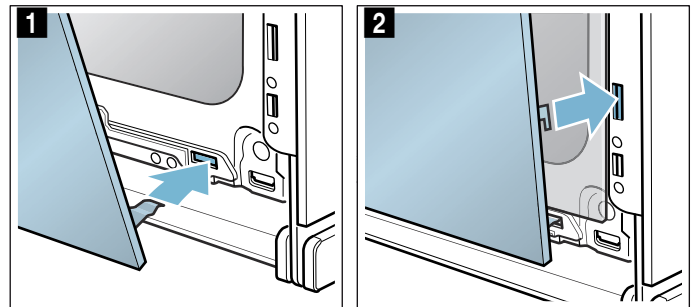
### **Varoitus**

#### Loukkaantumisvaara!

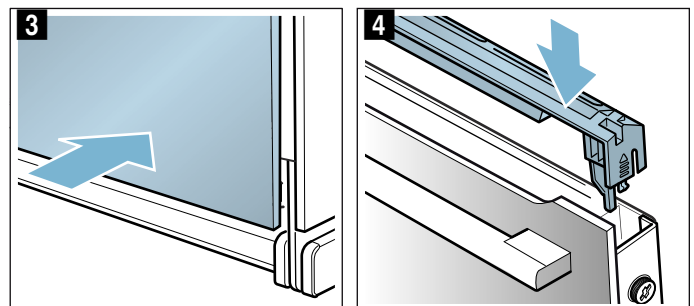
- Laitteen luukun naarmuuntunut lasi voi särkyä. Älä käytä puhdistuslastaa, voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita.
- Laitteen luukun saranat liikkuvat, kun luukku avataan ja suljetaan, ja ne voivat takerrella. Älä tartu saranoiden alueelle.

### Asennus laitteessa

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



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



7. Sulje laitteen luukku.

### Huomio!

Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

## 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 35

| 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 näkyy "Sprache Deutsch".                                                            | Sähkökatko                                                                                                       | Aseta kieli ja kellonaika ja uudelleen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kellonaika ei näy näytössä, kun laite on kytketty pois päältä.                               | Perusasetusta muutettu.                                                                                          | Muuta kellonäyttöä koskevaa perusasetusta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Laitte ei kuumene, näytössä palaa symboli [Z].                                               | Esittelytila on aktivoitu perusasetuksissa.                                                                      | Irrota laite sähköverkosta (kytke sulake sulakerasiassa pois päältä) ja deaktivoi sitten esittelytila perusasetuksissa 3 minuutin kuluessa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Laitte ei käynnisty ja näyttöön ilmestyy viesti "Uunitila liian kuuma"                       | Uunitila on valitulle ruoalle tai uunitoiminnolle liian kuuma                                                    | Anna uunitilan jäähtyä ja käynnistä toiminto uudelleen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kiertovalitsin on pudonnut laakerointipisteestään ohjauspaneelistä.                          | Kiertovalitsimen lukitus on erehdyksessä vapautettu.                                                             | Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Aseta kiertovalitsin yksinkertaisesti takaisin ohjauspaneelissa olevaan laakeriin ja paina se paikalleen lukitukseen saakka siten, että sitä saa taas kierrettyä.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kiertovalitsin on raskasliikkeinen.                                                          | Kiertovalitsimen alla on likaa.                                                                                  | Kiertovalitsin voidaan ottaa pois paikaltaan. Vapauta lukitus vetämällä kiertovalitsin yksinkertaisesti pois laakerointipisteestä. Tai paina kiertovalitsimen ulkoreunaa siten, että se kallistuu ja siihen on helppo tarttua.<br>Puhdista kiertovalitsin ja sen laitteessa oleva laakeri varovasti astianpesuaineliuksella ja keittiöliinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla. Älä käytä teräviä tai hankaavia aineita. Älä liota tai pese astianpesukoneessa.<br>Älä poista kiertovalitsinta liian usein, jotta sen laakerointi pysyy vakaana. |
| Höyryn käyttö tai kalkinpoisto ei käynnistynyt tai ei jatku                                  | Vesisäiliö tyhjä                                                                                                 | Täytä vesisäiliö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                              | Kansi on auki                                                                                                    | Sulje kansi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                              | Kalkinpoisto estää höyryn käytön                                                                                 | Suorita kalkinpoisto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                              | Tunnistin on rikki                                                                                               | Soita huoltopalveluun                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Laitte kehottaa sinua suorittamaan huuhtelun                                                 | Kalkinpoiston aikana tapahtui sähkökatko tai laite kytkettiin pois päältä                                        | Kun olet kytkenyt laitteen taas päälle, suorita huuhtelu kaksi kertaa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Laitte kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston ilman, että näyttöön ilmestyy ensin laskuri | Asetettu veden kovuustaso on liian pieni                                                                         | Suorita kalkinpoisto<br>Tarkasta asetettu veden kovuustaso ja muuta sitä tarvittaessa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Valitsimet vilkkuvat                                                                         | Normaali ilmiö, joka johtuu ohjauspaneelin takana olevasta kondenssivedestä                                      | Kun kondenssivesi on haihtunut, valitsimet eivät vilku enää                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kypsennystuloksesta on tullut höyryä käytettäessä liian kostea tai liian kuiva               | Valittu väärä höyryn teho                                                                                        | Valitse suurempi tai pienempi höyryn teho                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Näyttöön ilmestyy viesti "Täytä vesisäiliö", vaikka vesisäiliö on täynnä                     | Kansi on auki                                                                                                    | Sulje kansi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                              | Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan                                                                            | Lukitse vesisäiliö paikalleen<br>→ "Höyry" sivulla 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                              | Tunnistin on rikki                                                                                               | Soita huoltopalveluun                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                              | Vesisäiliö on pudonnut. Tärähdys on aiheuttanut vesisäiliön sisäosien irtoamisen, vesisäiliö ei ole enää tiivis. | Tilaa uusi vesisäiliö                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                                                    |                                                                                                             |                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kantta ei saa avattua säiliön poistamista varten                   | Pistoke ei ole pistorasiassa                                                                                | Liitä laite sähköverkkoon                                                                                                                                |
|                                                                    | Sähkökatko                                                                                                  | Tarkasta, toimivatko muut laitteet keittiössä                                                                                                            |
|                                                                    | Sulake palanut                                                                                              | Tarkasta sulakerasiasta, onko laitteen sulake kunnossa                                                                                                   |
|                                                                    | Kentän  tunnistin on rikki | Soita huoltopalveluun<br>Tyhjennä vesisäiliö tarvittaessa: avaa laitteen luukku, tartu oikealta ja vasemmalta sormin kanteen alhaalta ja vedä kansi ulos |
| Höyrykypsennettäessä muodostuu erityisen paljon höyryä             | Laite kalibroitu automaattisesti                                                                            | Normaali menettely                                                                                                                                       |
| Höyrykypsennettäessä muodostuu toistuvasti erityisen paljon höyryä | Laite ei kalibroidu automaattisesti, kun kypsennysajat ovat liian lyhyet                                    | Palauta laite tehdasasetuksiin ja toista kalibrointi                                                                                                     |
| Kypsennettäessä kuuluu "plopp"-ääni                                | Vesihöyryn aiheuttama kylmyyden/lämmön vaikutus pakasteissa                                                 | Ei mahdollinen                                                                                                                                           |

### 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 sulakerasiasta pois päältä. Soita huoltopalveluun.

### Virheilmoitukset näytössä

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

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

### Maksimi käyttöaika

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

Maksimi käyttöaika riippuu kulloisestakin käyttötavan asetuksesta.

### Maksimi käyttöaika saavutettu

Näyttöön ilmestyy huomautus, että maksimi käyttöaika saavutettu.

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

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

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

### Uunitilan lamput

Laitteen uunitilan valona on yksi tai useampi kestävä LED-lamppu.

Jos LED-lamppuun tai lampun lasisuojuukseen kuitenkin sattuisi tulemaan vika, ota yhteys huoltopalveluun. Lampun suojusta ei saa poistaa.

## Huoltopalvelu

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

### Mallinnumero ja sarjanumero

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

Eräissä laitteissa, joissa on höyrytoiminto, tyypikilpi löytyy etulevyn takaa.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

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

|       |  |        |  |
|-------|--|--------|--|
| E-Nr. |  | FD-Nr. |  |
|-------|--|--------|--|

---

|                                                                                                    |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Huoltopalvelu  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

## Ruokat

Käyttötavalla "Ruokat" voit valmistaa erilaisia ruokia. Ohjelma valitsee optimaaliset asetukset puolestasi.

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

### Asetuksia koskevia ohjeita

- Kypsennystulos riippuu elintarvikkeiden laadusta ja astian koosta ja tyypistä. Jotta kypsennystulos on optimaalinen, käytä vain moitteettomia elintarvikkeita ja jääkaappilämpötilassa olevaa lihaa. Käytä pakasteruokiin elintarvikkeita vain suoraan pakastimesta.
- Eräiden ruokien kohdalla näyttöön tulee ehdotus lämpötilasta, uunitoiminnosta ja kypsennysajasta. Voit muuttaa lämpötilaa ja kypsennysaikaa tarpeen mukaan
- Muiden ruokalajien kohdalla sinua kehoitetaan syöttämään elintarvikkeen paino. Syötä aina kokonaispaino, paitsi jos laite kehottaa sinua toimimaan toisin. Tällöin laite huolehtii ajan ja lämpötilan asetuksista. Painon asettaminen painorajojen ulkopuolelle ei ole mahdollista.
- Kypsennettäessä ruokia, joissa laite huolehtii lämpötilavalinnasta, lämpötila voi olla asetettu 300 °C saakka. Varmista sen tähden, että käytät riittävästi kuumuutta kestävästä astiasta.
- Saat ohjeet esimerkiksi astiasta, kannatinkorkeudesta tai nesteiden lisäämisestä lihan joukkoon. Eräiden ruokien kohdalla on tarpeen esimerkiksi kääntää tai sekoittaa ruokaa kypsennyksen aikana. Tämä näkyy lyhyesti näytössä käynnistyksen jälkeen. Merkkiäni muistuttaa sinua tästä sitten oikealla hetkellä.
- Ohjeita sopivista astioista ja valmistukseen liittyviä ohjeita ja vihjeitä löydät käyttöohjeen lopusta.  
→ "Testattu koekeittiössämme" sivulla 35

### Höyry

Eräiden ruokien kohdalla höyrytoiminto aktivoituu automaattisesti. Höyrytoimintoa koskevat yleiset ohjeet löydät kyseisestä luvusta. → "Höyry" sivulla 18

Käynnistyksen jälkeen näytössä näkyy kypsennysaika. Aika alkaa kulua vasta, kun asetettu lämpötila on saavutettu.

### Varoitus – Palovamman vaara!

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.

## Ruoan valitseminen

Ruoat on järjestetty yhteneväisen rakenteen mukaan:

- Ryhmä
- Ruokalaji
- Ruoka

Seuraavassa taulukossa on lueteltu ryhmät ja niin kuuluvat ruokalajit. Kunkin ruokalajin takaa löydät yhden tai useamman ruoan.

| Ryhmät                        | Ruokalajit                                    |
|-------------------------------|-----------------------------------------------|
| Kakku                         | Vuokakakut                                    |
|                               | Piirakka leivinpellillä                       |
|                               | Pienet leivonnaiset                           |
|                               | Pikkuleivät                                   |
| Leipä, sämpylät               | Leipä                                         |
|                               | Sämpylät                                      |
| Pizza, suolaiset leivonnaiset | Pizza                                         |
|                               | Suolaiset leivonnaiset, quiche                |
| Paistokset, souffléet         | Paistos, suolainen, tuore, kypsät ainekset    |
|                               | Lasagne, tuore                                |
|                               | Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm |
|                               | Paistos, makea, tuore                         |
|                               | Soufflé annosvuossa                           |
| Pakasteet                     | Pizza                                         |
|                               | Sämpylät                                      |
|                               | Paistokset                                    |
|                               | Perunatuotteet                                |
| Lintu                         | Lintu, kala                                   |
|                               | Broileri                                      |
|                               | Ankka, hanhi                                  |
| Liha                          | Kalkkuna                                      |
|                               | Porsaanliha                                   |
|                               | Naudanliha                                    |
|                               | Vasikanliha                                   |
|                               | Lampaanliha                                   |
|                               | Riista                                        |
|                               | Liharuokat                                    |
| Kala                          | Kala                                          |
|                               | Pata vihannesten kera                         |
|                               | Vihannekset gratinoidut                       |
|                               | Uuniperunat, puolitetut                       |
|                               | Uuniperunat, kokonaiset                       |

## Ruoan valinta

Laite ohjaa sinut valitsemasi ruoan kaikkien asetusvaiheiden läpi.

Yksittäisillä tasoilla selataan kiertovalitsimella.

1. Näppää kenttää **menu**.  
Näyttöön ilmestyy käyttötapojen valikoima.
2. Näppää tekstikenttää "Assist".  
Näyttöön ilmestyvät luokat.
3. Näppää haluamaasi luokkaa.  
Näyttöön ilmestyvät luokkaan kuuluvat ruokalajit.
4. Näppää haluamaasi ruokalajia.  
Näyttöön ilmestyvät yksittäiset ruoat.
5. Näppää haluamaasi ruokaa.  
Näyttöön ilmestyvät tähän liittyvät asetukset. Monien ruokien kohdalla voit muuttaa asetukset mielesi mukaisiksi.  
Eräiden ruokien kohdalla sinun on syötettävä elintarvikkeen paino.  
**Ohje:** Tekstikentän "Vihje" kautta saat varusteita ja kannatinkorkeutta koskevia ohjeita.
6. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.  
Toiminta-ajan kuluminen näkyy näytössä.  
Laite alkaa kuumentua.

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

Kun ruoka on valmista, kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

### Jälkikypsennys

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

Näyttöön ilmestyy kysymys, haluatko jälkikypsentää. Jos haluat jälkikypsentää, näppää tekstikenttää "Jälkikypsennys". Näyttöön ilmestyy toiminta-aikaehdotus, jota voit muuttaa. Käynnistä valitsimella start/stop ▷.

**Huomautus:** Voit jälkikypsentää niin monta kertaa kuin haluat.

Kun olet tyytyväinen kypsennystulokseen, näppää tekstikenttää "Lopetus".

Kytke laite pois päältä valitsimella on/off ①.

### Päättymisajan siirtäminen

Eräiden ruokien kohdalla voit siirtää päättymisajan myöhäisemmäksi. Näppää ennen käynnistystä tekstikenttää "Loppu" ja siirrä päättymisaika myöhäisemmäksi.

Laite siirtyy käynnistytyn jälkeen odotustilaan. Päättymisaikaa ei voi enää muuttaa.

### Muuttaminen ja keskeyttäminen

Asetuksia ei voida muuttaa käynnistämisen jälkeen.

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

## 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. Laite on hyvin energiatehokas ja siitä pääsee käytön aikana ulos vain vähän lämpöä. Laitteen sisäpuolen ja laitteen ulkopuolen osien suurien lämpötilaerojen takia luukkuun, ohjauspaneeliin ja viereisten kalusteiden pinoille voi muodostua lauhdevettä. Kyseessä on normaali, fysikaalinen ilmiö. Lauhteen muodostumista voidaan vähentää esilämmityksen kautta tai avaamalla uuninluukku varovasti. Höyrykypsennystä tai höyrytoimintoa käytettäessä on tavoitteena, että uunin sisälle muodostuu paljon vesihöyryä. Pyyhi uunitila kypsennyksen jälkeen, kun uuni on jäähtynyt.

### Silikonivuoat

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

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

Silikonivuokien yhteydessä ei voi käyttää höyrytoimintoa eikä höyrykypsennystä.

### Kakut ja pienet leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Tiettytyyppisten leivonnaisten (esim. hiivataikina) kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen myös kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

**Paistaminen yhdellä tasolla**

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

**Paistaminen kahdella tasolla**

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

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

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

**Välineet**

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

**Ritilä**

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

**Uunipannu tai leivinpelti**

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

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

**Leivontavuoat**

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

**Leivinpaperi**

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

**Suosittelut asetusarvot**

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

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20 prosenttia. 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 leivot omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen leivonnainen ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista leivontaan liittyvistä vinkeistä.

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

| Ruokalaji                                      | Välineet/astiat             | Kannatin-korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila °C | Höyryn teho | Aika minuutteina |
|------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|--------------|--------------|-------------|------------------|
| <b>Vuokakakut</b>                              |                             |                  |              |              |             |                  |
| Sokerikakku, yksinkertainen                    | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                |              | 150-170      | -           | 55-70            |
| Sokerikakku, yksinkertainen                    | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                |              | 150-160      | 1           | 50-70            |
| Sokerikakku, hieno                             | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                |              | 150-170      | -           | 60-80            |
| Hedelmäkakku sokerikakkutaikinasta, hieno      | Torvikakku-/irtopohjavuoka  | 1                |              | 160-180      | -           | 45-60            |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta               | Torttuvuoka                 | 1                |              | 150-170      | -           | 20-40            |
| Kakkupohja sokerikakkutaikinasta               | Torttuvuoka                 | 2                |              | 160-170      | 1           | 25-35            |
| Hedelmä- tai rahkatorrttu murotaikina-pohjalla | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                |              | 170-180      | -           | 60-80            |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                  | Pizzapelti                  | 1                |              | 190-210      | -           | 45-55            |
| Ranskalainen omenapiiras                       | Piirakkavuoka, musta        | 1                |              | 190-210      | -           | 25-40            |
| Ranskalainen omenapiiras                       | Piirakkavuoka, musta        | 1                |              | 210-220      | 1           | 30-40            |
| Savariini                                      | Torvikakkuvuoka             | 1                |              | 150-160      | -           | 65-75            |

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

| Ruokalaji                     | Välineet/astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Savariini                     | Torvikakkuvuoka        | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 60-70                 |
| Pullakakku irtopohjavuoassa   | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1                    |                   | 150-160      | -              | 25-35                 |
| Pullakakku irtopohjavuoassa   | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1                    |                   | 160-170      | 2              | 25-35                 |
| Täytekakkipohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka            | 1                    |                   | 170-180      | -              | 20-30                 |
| Täytekakkipohja, 2 kananmunaa | Torttuvuoka            | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 25-35                 |
| Täytekakkipohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1                    |                   | 160-170*     | -              | 25-35                 |
| Täytekakkipohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 10                    |
|                               |                        |                      |                   |              | -              | 20-30                 |
| Täytekakkipohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1                    |                   | 150-170*     | -              | 30-50                 |
| Täytekakkipohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 10                    |
|                               |                        |                      |                   |              | -              | 25-35                 |

**Makea piirakka uunipellillä**

|                                                             |                         |     |  |          |   |       |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Sokerikakku täytteellä                                      | Leivinpelti             | 1   |  | 160-180  | - | 20-40 |
| Sokerikakku täytteellä                                      | Leivinpelti             | 1   |  | 160-170  | 1 | 30-40 |
| Sokerikakku, 2 tasoa                                        | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-170  | - | 35-50 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä                        | Leivinpelti             | 1   |  | 170-190  | - | 25-40 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa               | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-170  | - | 40-55 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täyt-<br>teellä                | Uunipannu               | 1   |  | 160-180  | - | 60-80 |
| Sveitsiläinen hedelmäpiirakka                               | Uunipannu               | 1   |  | 180-200  | - | 40-50 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt-<br>teellä           | Leivinpelti             | 1   |  | 160-180  | - | 15-25 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt-<br>teellä           | Leivinpelti             | 1   |  | 150-160  | 1 | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla<br>täytteellä          | Uunipannu               | 1   |  | 180-200  | - | 30-45 |
| Hiivataikinaleivonnainen kuivalla täyt-<br>teellä, 2 tasoa  | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 160-170  | - | 25-35 |
| Hiivataikinaleivonnainen mehukkaalla<br>täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 150-160  | - | 45-60 |
| Pullapitko, pullakranssi                                    | Leivinpelti             | 1   |  | 150-160  | - | 35-45 |
| Pullapitko, pullakranssi                                    | Leivinpelti             | 1   |  | 150-170  | 2 | 30-40 |
| Kääretorttu                                                 | Leivinpelti             | 1   |  | 190-210* | - | 10-15 |
| Kääretorttu                                                 | Leivinpelti             | 1   |  | 190-210* | 1 | 10-15 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g<br>jauhoja            | Uunipannu               | 1   |  | 150-160  | - | 50-60 |
| Saksalainen Stollen-joulupulla, 500 g<br>jauhoja            | Uunipannu               | 1   |  | 140-150  | 2 | 80-90 |
| Struudeli, makea                                            | Uunipannu               | 1   |  | 170-180  | - | 40-60 |
| Struudeli, makea                                            | Uunipannu               | 1   |  | 180-190  | 2 | 50-60 |
| Struudeli, pakaste                                          | Uunipannu               | 1   |  | 190-210  | - | 35-50 |
| Struudeli, pakaste                                          | Uunipannu               | 1   |  | 180-190  | 1 | 35-45 |

**Pienet leivonnaiset**

|            |             |   |  |       |   |       |
|------------|-------------|---|--|-------|---|-------|
| Kuppikakut | Leivinpelti | 1 |  | 160** | - | 25-35 |
| Kuppikakut | Leivinpelti | 1 |  | 150** | - | 25-35 |

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

| Ruokalaji                         | Välineet/astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| Kuppikakut, 2 tasoa               | Unipannu + leivinpelti | 3+1                  |                   | 150**        | -              | 25-35                 |
| Muffinit                          | Muffinipelti           | 1                    |                   | 170-190      | -              | 15-30                 |
| Muffinit                          | Muffinipelti           | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 25-30                 |
| Muffinit, 2 tasoa                 | Muffinipellit          | 3+1                  |                   | 150-170*     | -              | 20-30                 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset   | Leivinpelti            | 1                    |                   | 160-170      | -              | 30-40                 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset   | Leivinpelti            | 1                    |                   | 160-180      | 2              | 25-35                 |
| Lehtitaikinalaivonnainen          | Leivinpelti            | 2                    |                   | 170-190*     | -              | 20-45                 |
| Lehtitaikinalaivonnainen          | Leivinpelti            | 1                    |                   | 200-220*     | 1              | 15-25                 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, 2 tasoa | Unipannu + leivinpelti | 3+1                  |                   | 170-190*     | -              | 20-45                 |
| Tuulihatut                        | Leivinpelti            | 1                    |                   | 200-220      | -              | 30-45                 |
| Tuulihatut                        | Leivinpelti            | 1                    |                   | 200-220*     | 1              | 25-35                 |
| Viinerit                          | Leivinpelti            | 1                    |                   | 160-180      | -              | 20-30                 |
| Viinerit                          | Leivinpelti            | 1                    |                   | 160-180      | 2              | 25-35                 |

**Pikkuleivät**

|                              |                        |     |  |           |   |         |
|------------------------------|------------------------|-----|--|-----------|---|---------|
| Pursotinpikkuleivät          | Leivinpelti            | 1   |  | 150-160** | - | 25-40   |
| Pursotinpikkuleivät          | Leivinpelti            | 1   |  | 140-150** | - | 25-40   |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa | Unipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40   |
| Pikkuleivät                  | Leivinpelti            | 2   |  | 140-160   | - | 15-30   |
| Pikkuleivät, 2 tasoa         | Unipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 130-150   | - | 20-35   |
| Marenki                      | Leivinpelti            | 2   |  | 90-100*   | - | 100-130 |
| Marengit, 2 tasoa            | Unipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 90-100*   | - | 100-150 |
| Makroonit                    | Leivinpelti            | 2   |  | 90-110    | - | 20-40   |
| Makronit, 2 tasoa            | Unipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 90-110    | - | 20-40   |

\* Esilämmitä

\*\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikalämmitystoimintoa.

**Kakkuja ja pieniä leivonnaisia koskevat vinkit**

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

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

## Leipä ja sämpylät

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

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

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Leivän ja sämpylöiden kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

#### Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin.

#### Ritilä

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

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuokat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

### Leivinpaperi

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

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

**Huomautus:** Paistoaikaa ei voi lyhentää lämpötilaa lisäämällä. Leipä tai sämpylät kypsyvät silloin vain pinnalta mutta jäävät sisältä raaoiksi.

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

Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa. Laita ruoka ja varuste uuniin vasta esilämmityksen jälkeen. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne paistetaan useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

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

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

### Huomio!

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

## Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Grilli, pieni pinta

## Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

| Ruokalaji                                        | Varusteet                         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                    | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Leipä</b>                                     |                                   |                      |                                                                                      |                                |                |                       |
| Vaalea leipä, 750 g                              | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220*                       | -              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 25-35                 |
| Vaalea leipä, 750 g                              | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220                        | 3              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 25-35                 |
| Sekaleipä, 1,5 kg                                | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220*                       | -              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 40-50                 |
| Sekaleipä, 1,5 kg                                | Uunipannu tai pitkänomainen vuoka | 1                    |    | 210-220                        | 3              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 45-55                 |
| Kokojyväleipä, 1 kg                              | Uunipannu                         | 1                    |    | 110-220*                       | -              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 40-50                 |
| Kokojyväleipä, 1 kg                              | Uunipannu                         | 1                    |    | 210-220                        | 3              | 10-15                 |
|                                                  |                                   |                      |                                                                                      | 180-190                        | -              | 40-50                 |
| Ohutleipä                                        | Uunipannu                         | 1                    |    | 220-240                        | -              | 25-35                 |
| Ohutleipä                                        | Uunipannu                         | 2                    |   | 220-230                        | 3              | 20-30                 |
| <b>Sämpylät</b>                                  |                                   |                      |                                                                                      |                                |                |                       |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Uunipannu                         | 2                    |  | 200-220                        | -              | 10-20                 |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Leivinpelti                       | 2                    |  | 200-220                        | 2              | 10-20                 |
| Pullat, tuore                                    | Leivinpelti                       | 1                    |  | 170-180*                       | -              | 15-25                 |
| Pullat, tuore                                    | Leivinpelti                       | 1                    |  | 160-170                        | 3              | 25-35                 |
| Pullat, tuore, 2 tasoa                           | Uunipannu + leivinpelti           | 3+1                  |  | 150-160*                       | -              | 20-30                 |
| Sämpylät, tuore                                  | Leivinpelti                       | 1                    |  | 180-200                        | -              | 25-35                 |
| Sämpylät, tuore                                  | Leivinpelti                       | 1                    |  | 200-220                        | 2              | 20-25                 |
| Patonki, esipaistettu, kylmä                     | Uunipannu                         | 2                    |  | 200-220                        | -              | 10-20                 |
| Patonki, esipaistettu, kylmä                     | Leivinpelti                       | 2                    |  | 200-220                        | 2              | 10-20                 |
| Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen               | Ritilä                            | 1                    |  | 150-160*                       | -              | 10-20                 |
| <b>Sämpylät, pakaste</b>                         |                                   |                      |                                                                                      |                                |                |                       |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Uunipannu                         | 2                    |  | 200-220                        | -              | 15-25                 |
| Paistovalmiit sämpylät tai patonki, esipaistettu | Leivinpelti                       | 2                    |  | 180-200                        | 1              | 15-25                 |
| Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit                 | Ritilä                            | 1                    |  | 220-240                        | -              | 15-25                 |
| Lipeäleivonnaiset, paistovalmiit                 | Leivinpelti                       | 2                    |  | 210-230                        | 1              | 18-25                 |
| Voisarvet, paistovalmiit                         | Leivinpelti                       | 1                    |  | 150-170*                       | -              | 20-35                 |
| Voisarvet, paistovalmiit                         | Leivinpelti                       | 1                    |  | 180-200                        | 1              | 20-30                 |
| Sämpylät, patongit, tuoreuttaminen               | Ritilä                            | 1                    |  | 160-170*                       | -              | 10-20                 |
| * Esilämmitä                                     |                                   |                      |                                                                                      |                                |                |                       |

| Ruokalaji                                      | Varusteet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------------|-----------|----------------------|-------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Paahtoleipä</b>                             |           |                      |                   |                                |                |                       |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 4 kap-<br>paletta | Ritilä    | 2                    |                   | 3                              | -              | 5-15                  |
| Paahtoleivän kuorruttaminen, 12<br>kappaletta  | Ritilä    | 2                    |                   | 250                            | -              | 5-15                  |
| Paahtoleivän paahtaminen                       | Ritilä    | 3                    |                   | 3                              | -              | 3-6                   |
| * Esilämmitä                                   |           |                      |                   |                                |                |                       |

## Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet. Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi.

### Höyrytoiminnon käyttö leivonnaisten paistamisessa

Tiettytyyppisten leivonnaisten (esim. hiivataikina) kuoresta tulee rapea ja pinnasta kiiltävä, kun niiden paistamisessa käytetään höyrytoimintoa. Leivonnainen myös kuivuu vähemmän.

Höyrytoiminnon käyttö on mahdollista vain yhdellä tasolla.

### Kannatinkorkeudet

Käytä ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavaa kannatinkorkeutta, kun paistat vain yhdellä tasolla:

- Korkeus 1

#### Paistaminen kahdella tasolla

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

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

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

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

#### Uunipannu tai leivinpelti

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

Käytä runsastäytteisen pizzan paistamiseen uunipannua.

### Leivontavuoat

Tummat metallivuoat ovat parhaita.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja leivonnainen ei ruskistu tasaisesti.

Kun paistamiseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

### Leivinpaperi

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

### Pakastetuotteet

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                               | Välineet                | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| <b>Pizza</b>                                        |                         |                      |                   |              |                |                       |
| Pizza, tuore                                        | Leivinpelti             | 1                    |                   | 200-220      | -              | 20-30                 |
| Pizza, tuore, 2 tasoa                               | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                   | 180-200      | -              | 35-45                 |
| Pizza, tuore, ohut pohja                            | Pizzapelti              | 1                    |                   | 210-230      | -              | 20-30                 |
| Pizza, kylmä                                        | Ritilä                  | 1                    |                   | 210-230      | -              | 10-20                 |
| <b>Pizza, pakaste</b>                               |                         |                      |                   |              |                |                       |
| Pizza, ohut pohja, 1 kappaletta                     | Ritilä                  | 1                    |                   | 210-230      | -              | 10-20                 |
| Pizza, ohut pohja, 2 kappaletta                     | Ritilä + leivinpelti    | 3+1                  |                   | 200-220      | -              | 15-25                 |
| Pizza, paksu pohja, 1 kappale                       | Ritilä                  | 1                    |                   | 190-210      | -              | 20-35                 |
| Pizza, paksu pohja, 2 kappale                       | Uunipannu + ritilä      | 3+1                  |                   | 160-180      | -              | 25-35                 |
| Pizzapatonki                                        | Ritilä                  | 1                    |                   | 200-220      | -              | 20-30                 |
| Minipizza                                           | Leivinpelti             | 1                    |                   | 210-230      | -              | 10-20                 |
| <b>Suolaiset leivonnaiset &amp; quiche</b>          |                         |                      |                   |              |                |                       |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset         | Irtopohjavuoka Ø 28 cm  | 1                    |                   | 170-190      | -              | 50-60                 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset         | Irtopohjavuoka Ø 28 cm  | 1                    |                   | 180-190      | 1              | 65-75                 |
| Quiche                                              | Piirakkavuoka, musta    | 1                    |                   | 190-210      | -              | 30-45                 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu               | 1                    |                   | 260-280*     | -              | 10-20                 |
| Elsassilainen piirakka (Flammkuchen, tarte flambée) | Uunipannu               | 1                    |                   | 200-220*     | 2              | 15-25                 |
| Karjalanpiirakat                                    | Uunivuoka               | 1                    |                   | 190-200      | -              | 40-50                 |
| Empanadas-piirakat                                  | Uunipannu               | 1                    |                   | 180-190      | -              | 35-45                 |
| Empanadas-piirakat                                  | Uunipannu               | 1                    |                   | 180-190      | 2              | 30-40                 |
| Turkkilaiset börek-piirakat                         | Uunipannu               | 1                    |                   | 180-200      | -              | 35-45                 |
| * Esilämmitä                                        |                         |                      |                   |              |                |                       |

## Laatikkoruoka, paistos ja kohokas

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

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

### Kannatinkorkeudet

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuoat ritilällä: korkeus 1

- Uunipannu: korkeus 1

Käytä kohokkaille höyrytoimintoa. Et tarvitse vesihaudetta. Aseta pienet vuoat reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, tai ritilälle.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

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

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

#### Ritilä

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

#### Uunipannu

Työnnä uunipannu varovasti perille asti viisto reuna laitteen luokkuun päin.

#### Astia

Käytä paistoksiin ja gratiineihin leveää, matalaa astiaa.

Kapeassa, korkeassa astiassa ruoan kypsymiseen menee enemmän aikaa ja ruoka tummuu pinnalta.

Kun kypsennykseen halutaan käyttää höyrytoimintoa, vuokien on oltava kuumuutta ja höyryä kestäviä.

### Suosittelut asetusarvot

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

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Sähköä säästyy silloin jopa 20

prosenttia. Kypsennysajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                         | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                    | Lämpötila °C | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nutteina |
|-----------------------------------------------|-------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------|----------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset           | Uunivuoka         | 1                    |    | 200-220      | -              | 35-55                |
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset           | Uunivuoka         | 1                    |    | 160-170      | 2              | 40-50                |
| Paistos, makea                                | Uunivuoka         | 1                    |    | 170-190      | -              | 45-60                |
| Lasagne, tuore, 1 kg                          | Uunivuoka         | 1                    |    | 160-180      | -              | 50-60                |
| Lasagne, tuore, 1 kg                          | Uunivuoka         | 1                    |   | 170-180      | 2              | 35-45                |
| Lasagne, pakaste, 400 g                       | Uunipannu         | 1                    |  | 190-210      | -              | 30-40                |
| Lasagne, pakaste, 400 g                       | Kanneton astia    | 1                    |  | 180-190      | 2              | 40-50                |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka         | 1                    |  | 170-180      | -              | 50-60                |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm | Uunivuoka         | 1                    |  | 170-190      | 2              | 60-70                |
| Kohokas                                       | Uunivuoka         | 1                    |  | 160-170*     | -              | 40-50                |
| Kohokas                                       | Uunivuoka         | 1                    |  | 170-180      | 2              | 30-40                |
| Kohokas                                       | Annosvuokat       | 1                    |  | 100          | -              | 40-45                |

\* Esilämmitä

## Lintu

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

### Paistaminen ritilällä

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 13

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

### Paistaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia. Niiden pinnasta tulee kiiltävämpi ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

### Höyrykypsennys

Toisin kuin höyrytoiminnon käyttö, höyrykypsennys kypsentää siipikarjan palat hellävaroen. Niistä tulee erityisen meheviä. Voit halutessasi ruskistaa siipikarjan paloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samanaikaisia paloja, lämmitysaika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Siipikarjan paloja ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen rutilälle.

### Grillaus

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin uunitoiminto siipikarjalihalle. Lämpötila ja kypsennysaika riippuvat elintarvikkeen määrästä, koostumuksesta ja lämpötilasta. Sen takia tiedot on ilmoitettu

asetusalueina. Kokeile ensin alhaisimpia arvoja. Säädä seuraavalla kerralla tarvittaessa korkeampi lämpötila.

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

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

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

Käännä lintu, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ⅔.

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

### Ohjeita

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  4D-kiertoilma
-  Ylä-/alalämpö
-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                    | Välineet/astiat     | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Broileri</b>                          |                     |                      |                   |                                |                |                       |
| Broileri, 1 kg                           | Ritilä              | 1                    |                   | 200-220                        | -              | 60-70                 |
| Broileri, 1 kg                           | Ritilä              | 1                    |                   | 200-220                        | 2              | 50-60                 |
| Broilerin rintafilee, à 150 g (grillaus) | Ritilä              | 2                    |                   | 3*                             | -              | 15-20                 |
| Broilerin rintafilee (höyrykypsennys)    | Höyrykypsennysastia | 2+1                  |                   | 100                            | -              | 15-25                 |
| Broilerinpalat, à 250 g                  | Ritilä              | 2                    |                   | 220-230                        | -              | 30-35                 |
| Broilerinpalat, à 250 g                  | Ritilä              | 2                    |                   | 200-220                        | 2              | 30-45                 |
| Broileritikut, nugetit, pakaste          | Uunipannu           | 2                    |                   | 200-220                        | -              | 10-20                 |
| Kana, 1,5 kg                             | Ritilä              | 1                    |                   | 200-220                        | -              | 70-90                 |
| Kana, 1,5 kg                             | Ritilä              | 1                    |                   | 180-200                        | 2              | 65-75                 |
| <b>Ankka &amp; hanhi</b>                 |                     |                      |                   |                                |                |                       |
| Ankka, 2 kg                              | Ritilä              | 1                    |                   | 180-200                        | -              | 90-110                |
| Ankka, 2 kg                              | Ritilä              | 1                    |                   | 150-160                        | 2              | 70-90                 |
|                                          |                     |                      |                   | 180-190                        | -              | 30-40                 |
| Ankanrinta, à 300 g                      | Ritilä              | 2                    |                   | 230-250                        | -              | 25-30                 |
| Ankanrinta, à 300 g                      | Ritilä              | 2                    |                   | 220-240                        | 2              | 25-30                 |
| Hanhi, 3 kg                              | Ritilä              | 1                    |                   | 160-180                        | -              | 120-150               |
| Hanhi, 3 kg                              | Ritilä              | 1                    |                   | 130-140                        | 2              | 110-120               |
|                                          |                     |                      |                   | 150-160                        | 2              | 20-30                 |
|                                          |                     |                      |                   | 170-180                        | -              | 30-40                 |
| Hanhenkoivet, à 350 g                    | Ritilä              | 2                    |                   | 210-230                        | -              | 40-50                 |
| Hanhenkoivet, à 350 g                    | Ritilä              | 2                    |                   | 190-200                        | 2              | 45-55                 |
| <b>Kalkkuna</b>                          |                     |                      |                   |                                |                |                       |
| Minikalkkuna, 2,5 kg                     | Ritilä              | 1                    |                   | 180-190                        | -              | 70-90                 |
| Minikalkkuna, 2,5 kg                     | Ritilä              | 1                    |                   | 140-150                        | 2              | 70-80                 |
|                                          |                     |                      |                   | 170-180                        | -              | 20-30                 |
| Kalkkunanrinta, luuton, 1 kg             | Kannellinen astia   | 1                    |                   | 240-250                        | -              | 80-110                |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg             | Ritilä              | 1                    |                   | 180-200                        | -              | 80-100                |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg             | Ritilä              | 1                    |                   | 170-180                        | 2              | 80-100                |

\* Esilämmitä 5 min

## Liha

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

### Paistaminen ja haudutus

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekonisiivuja.

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

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

### Paistaminen ritilällä

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

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

Laita uunipannu ja sen päällä oleva ritilä ilmoitetulle kannatinkorkeudelle. Varmista, että ritilä on oikein uunipannun päällä. → "Varusteet" sivulla 13

### Paistaminen ja haudutus astiassa

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

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

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

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

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa ja hauduttamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Paisteja ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

### Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää lihan höyrytoimintoa hellävaraisemmin, mutta lihan pinnasta ei tule rapea. Liha säilyy erityisen mehevänä. Voit halutessasi

ruskistaa lihapaloja ennen höyrykypsennystä, jolloin ne maistuvat erilaisilta ja kypsennysaika lyhenee.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samantyyppisiä paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Lihapaloja ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen rutilälle.

### Grillaus

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

Yksittäisten palojen on hyvä olla lähes samankokoisia.

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

Käännä paistia ja grillattavaa lihaa, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ¾.

Jos valmistat ruokaa omalla reseptilläsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja nouda sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista paistamisesta, hauduttamisesta ja grillaamisesta liittyvistä vinkeistä.

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

## Käytettävät uunitoiminnot:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Kiertoilmagrillaus
- Grilli, suuri pinta
- Hörykypsennys

## Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski-suuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                                           | Välineet / astiat  | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Porsaanliha</b>                                              |                    |                      |                   |                               |                |                       |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska, 1,5 kg                | Ritilä             | 1                    |                   | 180-200                       | -              | 120-130               |
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska, 1,5 kg                | Kanneton astia     | 1                    |                   | 180-190                       | 1              | 110-130               |
| Porsaanpaisti, josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg | Ritilä             | 1                    |                   | 190-200                       | -              | 130-140               |
| Porsaanpaisti josta ei ole poistettu kamaraa, esim. lapa, 2 kg  | Kanneton astia     | 1                    |                   | 100                           | -              | 25-30                 |
|                                                                 |                    |                      |                   | 170-180                       | 1              | 60-80                 |
|                                                                 |                    |                      |                   | 200-210                       | -              | 25-30                 |
| Porsaanfilepaisti, 1,5 kg                                       | Kanneton astia     | 1                    |                   | 220-230                       | -              | 70-80                 |
| Porsaanfilepaisti, 1,5 kg                                       | Kanneton astia     | 1                    |                   | 170-180                       | 1              | 80-90                 |
| Porsaanfilee, 400 g                                             | Ritilä             | 2                    |                   | 220-230                       | -              | 20-25                 |
| Porsaanfilee, 400 g                                             | Kanneton astia     | 1                    |                   | 210-220*                      | 1              | 25-30                 |
| Porsaanfilee, 400 g                                             | Hörykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 18-20                 |
| Kassler luulla, 1 kg (lisää hieman vettä)                       | Kannellinen astia  | 1                    |                   | 210-220                       | -              | 60-80                 |
| Kassler luulla, 1 kg                                            | Kanneton astia     | 1                    |                   | 160-170                       | 1              | 70-80                 |
| Porsaanpihvit, paksuus 2 cm                                     | Ritilä             | 3                    |                   | 2                             | -              | 16-20                 |
| Porsaan medaljongit, paksuus 3 cm (esilämmitä 5 min)            | Ritilä             | 3                    |                   | 3*                            | -              | 8-12                  |

**Naudanliha**

|                                                  |                   |   |  |         |   |         |
|--------------------------------------------------|-------------------|---|--|---------|---|---------|
| Naudanfilee, medium, 1 kg                        | Ritilä            | 1 |  | 210-220 | - | 40-50   |
| Naudanfilee, medium, 1 kg                        | Kanneton astia    | 1 |  | 190-200 | 1 | 50-60   |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                        | Kannellinen astia | 1 |  | 200-220 | - | 130-140 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                        | Kanneton astia    | 1 |  | 150     | 3 | 30      |
|                                                  |                   |   |  | 130     | 2 | 120-150 |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                     | Ritilä            | 1 |  | 220-230 | - | 60-70   |
| Paahtopaisti, medium, 1,5 kg                     | Kanneton astia    | 1 |  | 190-200 | 1 | 65-80   |
| Tafelspitz (itävaltalainen naudanpaisti), 1,5 kg | Kanneton astia    | 1 |  | 95      | - | 120-150 |
| Pihvi, paksuus 3 cm, medium                      | Ritilä            | 2 |  | 3       | - | 15-20   |
| Jauhelihipihvi, korkeus 3-4 cm****               | Ritilä            | 2 |  | -       | - | 25-35   |

**Vasikanliha**

|                       |                |   |  |         |   |         |
|-----------------------|----------------|---|--|---------|---|---------|
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg | Kanneton astia | 1 |  | 170-180 | 1 | 90-110  |
| Vasikanpotka, 1,5 kg  | Kanneton astia | 1 |  | 200-210 | - | 100-110 |

\* Esilämmitä

\*\* Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

\*\* Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

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

\*\*\*\*\* Kääntämättä

| Ruoka                                | Välineet / astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|--------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Vasikanpotka, 1,5 kg                 | Kanneton astia      | 1                    |                   | 170-180                       | 1              | 100-120               |
| <b>Lampaanliha</b>                   |                     |                      |                   |                               |                |                       |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Ritilä              | 1                    |                   | 170-190                       | -              | 50-70                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1,5 kg | Kanneton astia      | 1                    |                   | 170-180                       | 1              | 80-90                 |
| Lampaansatula luulla****             | Ritilä              | 1                    |                   | 180-190                       | -              | 40-50                 |
| Lampaansatula luulla****             | Kanneton astia      | 1                    |                   | 200-210*                      | 1              | 25-30                 |
| Lampaankyljys***                     | Ritilä              | 2                    |                   | 3                             | -              | 12-18                 |
| <b>Makkarat</b>                      |                     |                      |                   |                               |                |                       |
| Grillimakkarat                       | Ritilä              | 2                    |                   | 3                             | -              | 10-20                 |
| Nakkimakkarat                        | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 80                            | -              | 14-18                 |
| Weißwurst-makkarat                   | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 80                            | -              | 12-20                 |
| <b>Liharuokat</b>                    |                     |                      |                   |                               |                |                       |
| Lihamureke, 1 kg                     | Kanneton astia      | 1                    |                   | 170-180                       | -              | 70-80                 |
| Lihamureke, 1 kg                     | Kanneton astia      | 1                    |                   | 190-200                       | 1              | 70-80                 |

\* Esilämmitä

\*\* Laita astiaan aluksi n. 100 ml nestettä; vesisäiliöön on käytön aikana lisättävä nestettä

\*\* Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1

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

\*\*\*\*\* Kääntämättä

## Paisto-, haudutus- ja grillausvihjeitä

|                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uunitila likaantuu voimakkaasti.                                                  | Valmista ruoka kannellisessa paistovuossa 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 paistoajan loputtua hetkeksi grilli päälle.                                                                                               |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on palanut.                                 | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.                                                                    |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike on liian vaaleaa ja vetistä.                | Valitse seuraavalla kerralla suurempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa vähemmän nestettä.                                                                   |
| Liha palaa haudutettaessa.                                                        | Paistoastian ja kannen on sovittava yhteen ja kannen on sulkeuduttava tiiviisti. Alenna lämpötilaa ja lisää haudutuksen aikana tarvittaessa vielä nestettä.          |
| Grillattavasta lihasta tulee liian kuivaa.                                        | Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä. Älä pistele grillattavaa lihaa sitä kääntäessäsi. Käytä grillipihtejä.                           |

## Kala

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

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtaantuu helposti.

## Paistaminen ja grillaaminen ritilällä

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

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

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

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

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

### Huomautuksia

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

### Paistaminen ja hauduttaminen astiassa

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

### Kanneton astia

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

### Kannellinen astia

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

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

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

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

### Höyrytoiminnon käyttö paistamisessa

Muutamista ruokalajeista tulee höyrytoimintoa käyttämällä rapeampia ja ne kuivuvat vähemmän.

Käytä kannettomia astioita. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Kalaa ei tarvitse kääntää.

Kytke höyrytoiminto päälle asetustaulukossa annettujen tietojen mukaisesti. Muutamat ruokalajit onnistuvat parhaiten, kun ne kypsennetään useammassa vaiheessa. Ne on merkitty taulukkoon.

### Höyrykypsennys

Höyrykypsennys kypsentää kalan hellävaraisemmin ja kala säilyy erityisen mehevänä.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samanpainoisia paloja, lämmitysaika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Kalaa ei tarvitse kääntää.

Käytä reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Voit käyttää myös lasivuokaa ja laittaa sen rutilälle.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

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

Käännä kala, jota ei ole asetettu vatsalleen, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n.  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{2}{3}$ .

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilmagrillaus
-  Grilli, suuri pinta
-  Pizzateho
-  Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskiuuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                                | Välineet / astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                    | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Kala</b>                                          |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| Kala, grillattu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Ritilä              | 1                    |    | 170-190                       | -              | 20-30                 |
| Kala, paistettu, kokonainen 300 g, esim. purotaimen  | Uunipannu           | 1                    |    | 170-180                       | 2              | 15-20                 |
|                                                      |                     |                      |                                                                                      | 160-170                       | -              | 5-10                  |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. purotaimen | Höyrykypsennysastia | 2                    |    | 80-90                         | -              | 15-25                 |
| Kala, grillattu, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi       | Ritilä              | 1                    |    | 170-190                       | -              | 30-40                 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. turska    | Höyrykypsennysastia | 2                    |    | 80-90                         | -              | 35-50                 |
| <b>Kalafileet</b>                                    |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| Kalafilee, paneroimaton, grillattu                   | Ritilä              | 2                    |    | 1*                            | -              | 15-25                 |
| Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty                  | Höyrykypsennysastia | 2                    |    | 80-100                        | -              | 10-16                 |
| <b>Kalapihvit</b>                                    |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| Kalapihvi, paksuus 3 cm**                            | Ritilä              | 2                    |    | 3                             | -              | 18-22                 |
| <b>Kala, pakaste</b>                                 |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| Kala, kokonainen 300 g, esim. purotaimen             | Höyrykypsennysastia | 2                    |    | 80-100                        | -              | 20-25                 |
| Kalafilee, paneroimaton                              | Kannellinen astia   | 1                    |   | 210-230                       | -              | 25-40                 |
| Kalafilee, kuorrutettu                               | Ritilä              | 2                    |  | 220-240                       | -              | 35-45                 |
| Kalafilee, kuorrutettu                               | Kanneton astia      | 1                    |  | 200-220                       | 2              | 35-45                 |
| Kalapuikot (käännä välillä)                          | Leivinpelti         | 1                    |  | 220-240                       | -              | 10-20                 |
| <b>Kalaruoat</b>                                     |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| Kalaterriini                                         | Terrinivuoka        | 1                    |  | 70-80                         | -              | 45-80                 |
| * Esilämmitä                                         |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |
| ** Työnnä uunipannu sen alle kannatinkorkeudelle 1   |                     |                      |                                                                                      |                               |                |                       |

## Kasvikset, lisukkeet ja kananmuna

Tästä kohdasta löydät tuoreiden ja pakastettujen kasvien, perunoiden, viljan ja kananmunien höyrykypsennykseen liittyviä tietoja. Saat sen lisäksi tietoja myös esim. pakastettujen ranskalaisten perunoiden paistamisesta.

### Höyrykypsennys

Käytä vain alkuperäisiä varusteita. Kun käytät höyrykypsennykseen reiällistä höyrytysastiaa, koko XL, ja työnnä uunipannu aina sen alle. Tippuva neste kerätään näin talteen.

#### Höyrykypsennys yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

#### Höyrykypsennys kahdella tasolla

Höyrykypsennys kahdella tasolla soveltuu erinomaisesti esimerkiksi parsakaalin ja perunoiden samanaikaiseen kypsennykseen. Kun kypsennät elintarvikkeita, joiden kypsennysajat ovat erilaisia, laita lyhyempää kypsennystä vaativat elintarvikkeet uuniin myöhemmin.

- Ritilä ja kiinnitetty höyrytysastia, koko S, reiällinen ja/ tai reiätön: korkeus 3
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

#### Astia

Jos käytät astiaa, aseta se ritilälle tai reiällisen höyrytysastian, koko XL, päälle.

Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Kypsennysaika pitenee, kun käytetään paksua astiaa.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihauteessa.

#### Kypsennysaika ja -määrä

Höyrykypsennyksen kypsennysajat riippuvat kappalekoosta, mutta eivät kokonaismäärästä.

Kokonaismäärän lisääntyessä lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Suurikokoisemmat palat vaativat pitempää lämmitys- ja kypsennysaika. Jos käytät useampia samannäköisiä paloja, lämmitys aika pitenee, mutta kypsennysaika ei.

Ota asetustaulukossa mainitut kappalekoot huomioon. Pienempien kappaleiden kohdalla kypsennysaika lyhenee, suurempien kohdalla pitenee. Myös laadulla ja

kypsyysasteella on vaikutusta kypsennysaikaan. Siitä syystä ilmoitetut asetusravot ovat vain ohjeellisia arvoja.

Jaa elintarvikkeet aina tasaisesti astiaan. Jos ruoka on eri paksuisina kerroksina, se kypsyy epätasaisesti. Älä laita helposti litistyviä elintarvikkeita astiaan liian paksua kerrosta. Käytä mieluummin kahta astiaa.

### Riisi ja vilja

Lisää vettä tai nestettä ilmoitetussa suhteessa. Esimerkiksi suhde 1:1,5 tarkoittaa, että 100 g:lle riisiä lisätään 150 ml nestettä.

### Leivonta ja grillaaminen

Käytä vain alkuperäisiä varusteita.

### Valmistaminen yhdellä tasolla

Käytä asetustaulukoissa ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

### Valmistaminen kahdella tasolla

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

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

### Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikeinpäin.

### Ritilä

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

### Uunipannu tai leivinpelti

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

### Leivinpaperi

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

### Suosittelut asetusravot

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

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

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 tietoja.

Käytettävät uunitoiminnot:

- 4D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö
- Grilli, suuri pinta
- Pizzateho
- Höyrykypsennys

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keskisuuri
- 3 = suuri

| Ruoka                                       | Välineet / astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| <b>Kasvikset, tuoreet</b>                   |                     |                      |                   |                               |                |                       |
| Artisokka, kokonainen, höyrykypsennys       | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 30-35                 |
| Kukkakaali, kokonainen, höyrykypsennys      | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 25-35                 |
| Parsakaalinuppujen höyrykypsennys           | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 6-9                   |
| Vihreiden papujen höyrykypsennys            | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 18-25                 |
| Porkkanaviipaleet, höyrykypsennys           | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 10-20                 |
| Kyssäkaalihiipaleiden höyrykypsennys        | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 20-25                 |
| Purjorenkaiden höyrykypsennys               | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 6-9                   |
| Maissintähkien höyrykypsennys               | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 30-40                 |
| Punajuuri, kokonainen, höyrykypsennys       | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 43-50                 |
| Valkoisen parsan höyrykypsennys kokonaisina | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 7-15                  |
| Pinaatin höyrykypsennys                     | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 2-3                   |
| Kesäkurpitsaviipaleiden höyrykypsennys      | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 3-4                   |
| <b>Kasvikset, pakaste</b>                   |                     |                      |                   |                               |                |                       |
| Pinaatti                                    | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 15-25                 |
| Kukkakaali                                  | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 100                           | -              | 5-8                   |

| Ruoka                 | Välineet / astiat   | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                  | Lämpötila°C /<br>grillausteho | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------|---------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------|-----------------------|
| Vihreät pavut         | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 6-10                  |
| Parsakaali            | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 6-7                   |
| Herneet               | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 3-10                  |
| Porkkanat             | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 4-6                   |
| Ruusukaali            | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 5-10                  |
| Sekavihannekset, 1 kg | Höyrykypsennysastia | 2                    |  | 100                           | -              | 10-15                 |

**Kasvisruoat**

|                                |            |   |                                                                                    |     |   |       |
|--------------------------------|------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Grillivihannekset              | Uunipannu  | 3 |  | 3   | - | 10-15 |
| Kasvisterriinin höyrykypsennys | Annosvuoat | 1 |  | 100 | - | 50-70 |

**Perunat**

|                                               |                     |   |                                                                                    |         |   |       |
|-----------------------------------------------|---------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-------|
| Uuniperunat, puolitetut                       | Uunipannu           | 1 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Uuniperunat, puolitetut                       | Uunipannu           | 2 |  | 180-190 | 1 | 40-50 |
| Kuoriperunat, kokonaiset                      | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100     | - | 35-45 |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100     | - | 20-25 |
| Knöödelit                                     | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 95      | - | 20-25 |

**Perunatuotteet, pakaste**

|                                                |                         |     |                                                                                      |         |   |       |
|------------------------------------------------|-------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---|-------|
| Röstiperunat (käännä välillä)                  | Uunipannu               | 2   |    | 200-220 | - | 20-30 |
| Perunataskut, täytetyt (käännä välillä)        | Uunipannu               | 2   |   | 190-210 | - | 15-25 |
| Kroketit                                       | Leivinpelti             | 1   |  | 200-220 | - | 15-25 |
| Ranskalaiset perunat (käännä välillä)          | Leivinpelti             | 1   |  | 190-210 | - | 20-30 |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa (käännä välillä) | Uunipannu + leivinpelti | 3+1 |  | 200-220 | - | 30-40 |

**Riisi**

|                            |              |   |                                                                                      |     |   |       |
|----------------------------|--------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Basmatiriisi, 1:1,5        | Matala astia | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Pitkäjyväinen riisi, 1:1,5 | Matala astia | 1 |  | 100 | - | 20-30 |
| Luonnonriisi, 1:1,5        | Matala astia | 1 |  | 100 | - | 35-45 |
| Parboiled-riisi, 1:1,5     | Matala astia | 1 |  | 100 | - | 15-20 |
| Risotto, 1:2               | Matala astia | 1 |  | 100 | - | 25-35 |

**Vilja**

|                                 |                     |   |                                                                                      |        |   |       |
|---------------------------------|---------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|---|-------|
| Kuskus, 1:1                     | Matala astia        | 1 |  | 100    | - | 6-10  |
| Hirssi, kokonainen, 1:2,5       | Matala astia        | 1 |  | 100    | - | 25-35 |
| Polenta/maissisuurimo, 1:5      | Matala astia        | 1 |  | 100    | - | 20-45 |
| Suurimot, 1:2,5                 | Matala astia        | 1 |  | 80-100 | - | 35-45 |
| Linssit, 1:2                    | Matala astia        | 1 |  | 100    | - | 35-50 |
| Pavut, valkoiset, liotetut; 1:2 | Matala astia        | 1 |  | 100    | - | 65-75 |
| Klimpit                         | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 95     | - | 6-10  |

**Muna**

|                                |                     |   |                                                                                      |     |   |       |
|--------------------------------|---------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|---|-------|
| Munahyydyke 2 kananmunasta     | Kanneton astia      | 1 |  | 80  | - | 14-16 |
| Kananmunat, kovaksi keitetyt   | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 9-11  |
| Kananmunat, pehmeäksi keitetyt | Höyrykypsennysastia | 2 |  | 100 | - | 6-8   |

## Jälkiruoka

Voit valmistaa laitteella helposti erilaisia jälkiruokia.

### Jogurtin valmistus

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä. Älä avaa laitteen luukkua toiminnon aikana.

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 jogurtia (jääkaappikylmä).
3. Jaa kuppeihin tai pieniin laseihin ja peitä tuorekelmulla.
4. Laita kupit tai lasit uunin pohjalle ja tee taulukossa annetut asetukset.
5. Anna jogurtin jäähtyä jääkaapissa valmistuksen jälkeen.

### Riisipuuron valmistus

1. Punnitse riisi ja mittaa maitoa 2,5-kertainen määrä.
2. Laita riisi ja maito astiaan site, että niiden korkeus on enintään 2,5 cm.  
Voit käyttää suurille määrille myös uunipannua.
3. Sääda uuni taulukon tietojen mukaan.
4. Sekoita kypsennyksen jälkeen.  
Loppu maito imeytyy nopeasti.

| Ruokalaji         | Välineet/astiat | Kannatinkorkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C / ko-<br>hotusteho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|---------------------------------|-----------------------|
| Crème brûlée      | Annosvuokat     | 1               |                   | 85                              | 20-30                 |
| Crème caramel     | Annosvuokat     | 1               |                   | 85                              | 25-35                 |
| Höyrypullat       | Uunipannu       | 1               |                   | 100                             | 25-30                 |
| Jogurtti          | Annosvuokat     | Uunitilan pohja |                   | 1                               | 300-360               |
| Riisipuuro, 1:2,5 | Uunipannu       | 1               |                   | 100                             | 35-45                 |
| Hedelmähilloke    | Uunipannu       | 1               |                   | 100                             | 10-20                 |

## Menu-kypsennys

Voit kypsentää laitteella koko menun ilman, että maut sekoittuvat toisiinsa tai vaikuttavat aromeihin.

Laita pisimmän kypsennysajan vaativa ruoka ensimmäisenä uunitilaan ja loput ruokat sen jälkeen sopivalla hetkellä. Kaikki ruokalajit ovat siten samanaikaisesti valmiit.

### Höyrykypsennys

Kokonaiskypsennysaika pitenee menu-kypsennyksessä höyryllä, koska laitteesta poistuu hiukan höyryä joka kerta, kun luukku avataan, ja uunitila on kuumennettava uudelleen.

Noudata tämän luvun eri kappaleissa olevia ohjeita:

- kuumenemisaika vaihtelee ruokien koon ja painon mukaan
- kypsennysaika ei ole riippuvainen ruoan määrästä
- käytä höyrykestäviä astioita
- Peitä soufflé foliolla
- työnnä uunipannu aina korkeudelle 1

### Hilloke

Punnitse hedelmät, lisää n. 1/3 määrästä vettä. Lisää sokeria ja mausteita makusi mukaan. Sääda uuni taulukon tietojen mukaan.

### Crème Caramel ja Crème Brûlée

Täytä seosta pieniin vuokiin 2-3 cm:n kerros. Aseta pienet vuokat suoraan reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL. Vesihaudetta ei tarvita. Sääda uuni taulukon tietojen mukaan.

Peitä foliolla elintarvikkeet, jotka tavallisesti valmistetaan vesihautteessa.

Jos vuokat ovat hyvin paksua materiaalia, kypsennysaika voi pidentyä.

### Höyrypullat

Valmista pullataikina haluamasi reseptin mukaan, älä huomioi kypsennysaikaa. Laita pyöritellyt pullat voideltuun, reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, anna niiden kohota. Sääda uuni taulukon tietojen mukaan.

### Suosittelut asetusarvot

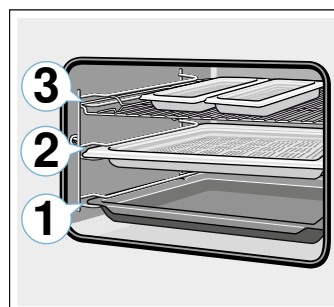
Käytettävät uunitoiminnot:

- Höyrykypsennys
- Kohotusteho

### Varusteiden kannatinkorkeudet

Työnnä varusteet paikoilleen aina ilmoitetussa järjestyksessä:

- Korkeus 3: ritilä ja höyrytysastia, koko S
- Korkeus 2: höyrytysastia, koko XL
- Korkeus 1: uunipannu



## Suosittelut asetusarvot

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

| Ruoka                                         | Välineet / astiat                         | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Lohifilee, pakaste                            | rei'ittämätön höyrykypsennysastia, koko S | 3                    |  | 100          | 20                    |
| Parsakaali                                    | rei'itetty höyrykypsennysastia, koko XL   | 2                    |  | 100          | 9                     |
| Kuoritut perunat, halkaistu neljään lohkokoon | rei'itetty höyrykypsennysastia, koko S    | 3                    |  | 100          | 25                    |

## Eco-uunitoiminnot

Kiertoilma Eco ja Ylä-/alalämpö Eco ovat älykkäitä uunitoimintoja lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laite säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaminen tapahtuu vaihteittain jälkilämmöllä. Kypsennettävä tuote pysyy siten mehukkaana ja ruskistuu vähemmän. Valmistustavasta ja elintarvikkeesta riippuen voidaan säästää energiaa. Jos avaat laitteen luukun aikaisemmin kypsennyksen aikana tai uuni esilämmitetään, tämä vaikutus häviää.

Käytä vain laitteen alkuperäisiä varusteita ja välineitä. Ne on suunniteltu uunitilaan ja käyttötapoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Valitse lämpötila uunitoiminnoilla Kiertoilma Eco väliltä 125-250 °C und uunitoiminnoilla Ylä-/alalämpö väliltä 150-250 °C. Pidä laitteen luukku aina suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Kiertoilma Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. Uunitoimintoa Ylä-/alalämpö Eco käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.

## Välineet

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin.

## Ritilä

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

## Uunipannu tai leivinpelti

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

## Kakkuvuoat ja astiat

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

Ruostumattomasta teräksestä tai alumiinista valmistetut paistovuoat heijastavat lämpöä peilin tavoin. Heijastamattomat emalista, kuumuutta kestävästä lasista tai pinnoitetusta alumiinipainevalusta valmistetut astiat ovat parempia.

Valkopeltivuoat, keraamiset vuoat ja lasivuoat pidentävät paistoaikaa ja kakku ei ruskistu tasaisesti.

## Leivinpaperi

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

## Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

-  Kiertoilma Eco
-  Ylä-/alalämpö Eco

| Ruoka                               | Välineet / astiat           | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Vuokakakut</b>                   |                             |                      |                                                                                       |              |                       |
| Sokerikakku, vuoka                  | Rengas-/pitkänomainen vuoka | 1                    |  | 140-160      | 60-80                 |
| Piirakkapohja sokerikakkutaikinasta | Torttuvuoka                 | 1                    |  | 140-160      | 20-40                 |
| Täytekkupohja, 2 munaa              | Torttuvuoka                 | 1                    |  | 150-170      | 20-30                 |
| Täytekkupohja, 3 kananmunaa         | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |  | 160-170      | 25-35                 |
| Täytekkupohja, 6 kananmunaa         | Irtopohjavuoka Ø 28 cm      | 1                    |  | 150-160      | 50-60                 |
| Savariini                           | Torvikakkuvuoka             | 1                    |  | 150-160      | 65-75                 |

## Makea piirakka uunipellillä

|                                      |             |   |                                                                                       |         |       |
|--------------------------------------|-------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Sokerikakku kuivalla täytteellä      | Leivinpelti | 1 |  | 160-180 | 20-40 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä | Leivinpelti | 1 |  | 170-180 | 25-35 |
| Pullapitko, pullakranssi             | Leivinpelti | 1 |  | 150-160 | 35-45 |

| Ruoka                                        | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täytteellä | Leivinpelti       | 1                    |  | 150-170      | 20-35                 |

**Pienet leivonnaiset**

|                                 |              |   |                                                                                     |         |       |
|---------------------------------|--------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Muffinit                        | Muffinipelti | 2 |  | 160-180 | 15-30 |
| Kuppikakut                      | Leivinpelti  | 1 |  | 150-160 | 25-35 |
| Lehtitaikinalaivonnainen        | Leivinpelti  | 2 |  | 170-190 | 25-50 |
| Tuulihatut                      | Leivinpelti  | 1 |  | 200-220 | 35-45 |
| Pikkuleivät                     | Leivinpelti  | 2 |  | 140-160 | 15-30 |
| Pursotin pikkuleivät            | Leivinpelti  | 2 |  | 140-150 | 25-40 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset | Leivinpelti  | 1 |  | 150-160 | 30-40 |

**Leipä & sämpylät**

|                   |                     |   |                                                                                     |         |       |
|-------------------|---------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Sekaleipä, 1,5 kg | Pitkänomainen vuoka | 1 |  | 200-210 | 35-45 |
| Ohutleipä         | Uunipannu           | 1 |  | 240-250 | 20-25 |
| Pullat, tuore     | Leivinpelti         | 1 |  | 170-190 | 15-20 |
| Sämpylät, tuore   | Leivinpelti         | 1 |  | 180-200 | 25-35 |

**Liha**

|                                                 |                   |   |                                                                                     |         |         |
|-------------------------------------------------|-------------------|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Porsaanpaisti ilman kamaraa, esim. niska 1,5 kg | Kanneton astia    | 1 |  | 180-190 | 120-140 |
| Naudan patapaisti, 1,5 kg                       | Kannellinen astia | 1 |  | 200-220 | 140-160 |
| Vasikanpaisti, 1,5 kg                           | Kanneton astia    | 1 |  | 170-180 | 110-130 |

**Kala**

|                                                     |                   |   |                                                                                       |         |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| Kala, höyrytetty, kokonainen 300 g, esim. puotaimen | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 25-35 |
| Kala, höyrytetty, kokonainen 1,5 kg, esim. lohi     | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 45-55 |
| Kalafilee, paneroimaton, höyrytetty                 | Kannellinen astia | 1 |  | 190-210 | 15-35 |

**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 kypsennettävät elintarvikkeet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul> |
| Leipominen                                  | 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.                                                                                                                               |
| Uunissa valmistettavat ranskalaiset perunat | Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista vähintään 400 g peltiä kohtia, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu.                                                                                                              |

**Matalalämpökypsennys**

Matalalämpökypsennyksellä tarkoitetaan hidasta kypsennyksen alhaisessa lämpötilassa. Sitä kutsutaan myös slow cooking -kypsennykseksi.

Matalalämpökypsennys on ihanteellinen arvokkaimmille lihan osille (esimerkiksi naudan, vasikan, porsaan, lampaan ja linnun mureat osat), jotka halutaan kypsennää punertaviksi tai täsmälleen tiettyyn

kypsyyteen. Liha pysyy hyvin mehukkaana, mureana ja pehmeänä.

Voit suunnitella ruokalistan joustavasti, koska matalassa lämmössä kypsennetty liha on ongelmattomasti pitää lämpimänä. Lihaa ei tarvitse kypsennyksen aikana kääntää. Pidä laitteen luukku aina suljettuna, jotta lämpötila säilyisi tasaisena.

Käytä vain tuoretta ja hygieenisesti käsiteltyä lihaa, jossa ei ole luita. Poista kalvot ja rasvajuonteet huolellisesti. Rasvaan tulee matalalämpökypsennyksessä voimakas ominaismaku. Voit käyttää myös maustettua tai marinoitua lihaa. Älä käytä sulatettua lihaa.

Lihaa voidaan leikata heti matalakypsennyksen jälkeen. Vetäytymisaikaa ei tarvita. Kypsennystavan ansiosta liha on punertavaa, mutta se ei ole raakaa tai liian vähän kypsennettyä.

**Huomautus:** Aikaohjattu käyttö lopetusajalla ei ole mahdollista matalalämpökypsennyksen uunitoiminnolla.

### Astia

Käytä matalia astioita, esimerkiksi posliinista tai lasista tarjoilulautasta. Laita astia uuniin, kun uunin esilämmitys aloitetaan.

Laita kanneton astia aina ritilälle korkeudelle 1.

Löydät lisätietoja taulukon jälkeen olevista matalalämpökypsennykseen liittyvistä vinkeistä.

Laite on varustettu matalalämpökypsennystoiminnolla. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt. Anna uunitilan lämmetä hyvin astia uunin sisällä vajaan 10 minuutin ajan.

Ruskista liha keittotasolla hyvin kuumalla pannulla ja riittävän pitkään joka puolelta (myös päädyistä). Laita liha sen jälkeen välittömästi lämmitettyyn astiaan. Laita liha astiassa uuniin ja kypsennä matalalämpötoiminnolla.

### Suosittelut asetusarvot

Matalalämpökypsennyksen lämpötila ja kypsennysaika riippuvat lihan koosta, paksuudesta ja laadusta. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Mieto kypsennys

| Ruokalaji                                                | Astia          | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                    | Ruskistusai-<br>ka minuutteina | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------------------------|----------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Lintu</b>                                             |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |
| Ankanrinta, punertava, à 300 g                           | Kanneton astia | 1                    |    | 6-8                            | 95*          | 45-60                 |
| Broilerin rintafilee, à 200 g, kypsä                     | Kanneton astia | 1                    |    | 4                              | 120*         | 45-60                 |
| Kalkkunarinta, luuton, 1 kg, kypsä                       | Kanneton astia | 1                    |   | 6-8                            | 120*         | 100-130               |
| <b>Porsaanliha</b>                                       |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |
| Porsaanfilepaisti, paksuus 5-6 cm, 1,5 kg                | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 130-180               |
| Porsaanfilee, kokonainen                                 | Kanneton astia | 1                    |  | 4-6                            | 85*          | 45-70                 |
| <b>Naudanliha</b>                                        |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |
| Naudanpaisti (ulkopaisti), paksuus 6-7 cm, 1,5 kg, kypsä | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 100*         | 150-190               |
| Naudanfilee, 1 kg                                        | Kanneton astia | 1                    |  | 4-6                            | 85*          | 90-120                |
| Paahtopaisti, paksuus 5-6 cm                             | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 120-180               |
| Naudan medaljongit/fileeselkä, paksuus 4 cm              | Kanneton astia | 1                    |  | 4                              | 85*          | 40-60                 |
| <b>Vasikanliha</b>                                       |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |
| Vasikanpaisti, paksuus 4-5 cm, 1,5 kg                    | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 100-130               |
| Vasikanpaisti, paksuus 7-10 cm, 1,5 kg                   | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 85*          | 150-210               |
| Vasikanfilee, kokonainen, 800 g                          | Kanneton astia | 1                    |  | 4-6                            | 85*          | 70-120                |
| Vasikan medaljongit, paksuus 4 cm                        | Kanneton astia | 1                    |  | 4                              | 80*          | 40-60                 |
| <b>Lampaanliha</b>                                       |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |
| Karitsanselkä, ilman luuta, rasvaa ja kalvoja, à 200 g   | Kanneton astia | 1                    |  | 4                              | 85*          | 30-45                 |
| Lampaanreisi, luuton, medium, 1 kg sidottu               | Kanneton astia | 1                    |  | 6-8                            | 95*          | 120-180               |
| * Esilämmitä                                             |                |                      |                                                                                      |                                |              |                       |

## Matalalämpökypsennykseen liittyviä vinkkejä

|                                                                                                      |                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ankanrinnan matalalämpökypsennys.                                                                    | Laita ankanrinta kylmänä pannuun ja ruskista ensin nahkapuoli. Grillaa matalalämpökypsennyksen jälkeen 3 - 5 minuuttia, jotta pinnasta tulee rapea. |
| Matalalämpötoiminnolla kypsennetty liha ei ole yhtä kuumaa kuin tavanomaiseen tapaan paistettu liha. | Jotta liha ei jäähdy niin nopeasti, lämmitä lautaset ja tarjoile kastike hyvin kuumana.                                                             |

## Kuivaaminen

4D-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 rutille leivinpapieria 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 rutilällä päällekkäin.

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavaa kannatinkorkeutta:

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

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  4D- kiertoilma

| Ruoka                                                            | Välineet    | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika tun-<br>teina |
|------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------|
| Siemenhedelmät (omenarenkaat, paksuus 3 mm, rutilää kohti 200 g) | Rutilä      | 2                    |  | 80           | 4-7                |
| Kivihedelmät (luumut)                                            | Rutilä      | 2                    |  | 80           | 8-10               |
| Juurekset (porkkanat), raastettu, ryöpäty                        | Rutilä      | 2                    |  | 80           | 4-7                |
| Sienet viipaleina                                                | Rutilä      | 2                    |  | 60           | 6-8                |
| Yrtit, puhdistettu                                               | 1-2 rutilää | -                    |  | 60           | 2-6                |

## Umpiointi ja mehustus

Laitte soveltuu myös umpiointiin ja mehustukseen.

### Umpioiminen

Voi käyttää laitetta hedelmien ja vihannesten umpioimiseen.

### Varoitus – Loukkaantumisaara!

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

### Lasitölkit

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

**Ohje:** Voit käyttää lasipurkkien puhdistamiseen desinfiointitoimintoa.

Käytä yhdellä umpioimiskerralla vain samankokoisia umpiointitölkkejä ja samoja elintarvikkeita. Voit umpioida uunissa samanaikaisesti enintään kuusi ½, 1

tai 1½ litran umpiointitölkkiä. Älä käytä suurempia tai korkeampia tölkkejä. Kannet voivat haljeta.

Umpiointitölkit eivät saa koskettaa toisiaan uunitilassa umpioinnin aikana.

### Hedelmien ja vihannesten valmistelu

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

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

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

Vihannekset: Täytä vihannekset ja kuuma, keitetty vesi umpiointitölkkeihin.

Pyyhi tölkkien reunat, niiden pitää olla puhtaat. Laita jokaiseen purkkiin kostea kumirengas ja kansi. Sulje tölkit sulkimilla. Laita lasipurkit reiälliseen

höyrytysastiaan, koko XL, siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Kaada uunipannulle 500 ml kuumaa vettä (n. 80 °C). Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

### Umpioinnin lopettaminen

Avaa laitteen luukku annetun kypsennysajan jälkeen. Ota umpiointitölkkit uunista vasta, kun ne ovat jäähtyneet kokonaan.

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### Mehustus

Laita marjat ennen mehustusta astiaan ja sokeroi ne. Anna seistä vähintään tunnin ajan, jotta ne alkavat mehustua.

Laita marjat sen jälkeen reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä se korkeudelle 2. Laita astian alle

uunipannu, johon menu valuu. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

Laita kypsennysajan päätyttyä marjat liinan sisään ja purista loppu mehu marjoista.

Pyyhi uunitila sen jälkeen.

### Suosittelut asetusarvot

Asetustaulukossa ilmoitetut ajat ovat hedelmien ja vihannesten umpioimisen ohjearvoja. Huoneen lämpötila, lasitölkkiä määrää, tölkkiä sisällön määrä, lämpö ja laatu voivat vaikuttaa umpioinnissa tarvittavaan aikaan. Tiedot koskevat litran kokoisia pyöreitä lasitölkkejä.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

| Ruoka                                  | Välineet / astiat                                  | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Umpioiminen</b>                     |                                                    |                      |                                                                                       |              |                       |
| Vihannekset, esim. porkkanat           | 1 litran umpiointitölkkit + höyrykypsennysastia XL | 1                    |    | 100          | 30-120                |
| Kivihedelmät, esim. kirsikat, luumut   | 1 litran umpiointitölkkit + höyrykypsennysastia XL | 1                    |    | 100          | 25-30                 |
| Siemenhedelmät, esim. omenat, mansikat | 1 litran umpiointitölkkit + höyrykypsennysastia XL | 1                    |    | 100          | 25-30                 |
| <b>Mehustus</b>                        |                                                    |                      |                                                                                       |              |                       |
| Vadelmat                               | Höyrykypsennysastia                                | 2                    |  | 100          | 30-45                 |
| Viinimarjat                            | Höyrykypsennysastia                                | 2                    |  | 100          | 40-50                 |

## Tuttipullojen desinfiointi ja hygienia

Laitteella on helppo desinfoida astioita ja tuttipulloja. Menettely vastaa perinteistä desinfiointia keittämällä.

### Tuttipullojen desinfiointi

Puhdista tuttipullot aina heti käytön jälkeen pulloharjalla. Pese sen jälkeen astianpesukoneessa.

Laita tuttipullot höyrytysastiaan (koko XL) siten, että ne eivät kosketa toisiaan. Käynnistä ”Desinfiointi”-ohjelma. Pyyhi laite desinfiointin jälkeen. Kuivaa pullot desinfiointin jälkeen puhtaalla liinalla.

### Hygienia

Laite soveltuu myös hillo- tai umpiointitölkkiä ja niiden kansien valmisteluun.

Myös hillon jälkikäsittely on mahdollista. Se parantaa hillon säilyvyyttä.

### Suosittelut asetusarvot

Käytä vain täysin ehjiä, puhtaita lasipurkkeja ja kansia. Pese ne mieluiten ensin astianpesukoneessa. Astioiden pitää olla kuumuutta ja höyryä kestäviä.

Suosittelut ajat riippuvat käytetyistä lasipurkeista.

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

| Ruoka                                  | Varuste                | Kanna-<br>tin- kor-<br>keus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila<br>°C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------|------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------|
| <b>Hygienia</b>                        |                        |                             |                                                                                       |                 |                       |
| Hillo- tai umpiointitölkkiä valmistelu | Höyrykypsennysastia XL | 1                           |  | 100             | 10-15                 |
| Hillopurkkien jälkikäsittely           | Höyrykypsennysastia XL | 1                           |  | 100             | 15-20                 |
| Puhtaiden astioiden sterilointi*       | Höyrykypsennysastia XL | 1                           |  | 100             | 15-20                 |
| * Tämä vastaa perinteistä keittämistä. |                        |                             |                                                                                       |                 |                       |

## Taikinan kohottaminen kohotustoiminnolla

Hiivataikina kohoaa uunin kohotustoiminnolla 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

Aseta taikinakulho rutille taikinan kohottamista varten. Säädä uuni taulukon tietojen mukaan.

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

### Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

Pyyhi uunitila kuivaksi ennen paistamisen aloittamista.

### Suosittelut asetusarvot

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Kohotusteho

| Ruoka                              | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Vaihe                        | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Hiivataikina, makea</b>         |                   |                      |                                                                                     |                              |              |                       |
| Esim. pullat                       | Kulho             | 1                    |    | Taikinan kohottaminen        | 35-40        | 30-45                 |
|                                    | Uunipannu         | 1                    |    | Kohottami-<br>nen leivottuna | 35-40        | 10-20                 |
| Rasvainen taikina, esim. panettone | Kulho             | 1                    |    | Taikinan kohottaminen        | 35-40        | 20-40                 |
|                                    | Vuoka rutilällä   | 1                    |    | Kohottami-<br>nen leivottuna | 35-40        | 10-20                 |
| <b>Hiivataikina, suolainen</b>     |                   |                      |                                                                                     |                              |              |                       |
| Esim. pizza                        | Kulho             | 1                    |  | Taikinan kohottaminen        | 40-45        | 40-90                 |
|                                    | Uunipannu         | 1                    |  | Kohottami-<br>nen leivottuna | 40-45        | 30-60                 |
| <b>Leipätaikina</b>                |                   |                      |                                                                                     |                              |              |                       |
| Vaalea leipä                       | Kulho             | 1                    |  | Taikinan kohottaminen        | 35-40        | 30-40                 |
|                                    | Uunipannu         | 1                    |  | Kohottami-<br>nen leivottuna | 35-40        | 15-25                 |
| Sekaleipä                          | Kulho             | 1                    |  | Taikinan kohottaminen        | 35-40        | 25-40                 |
|                                    | Uunipannu         | 1                    |  | Kohottami-<br>nen leivottuna | 35-40        | 10-20                 |
| Sämpylät                           | Kulho             | 1                    |  | Taikinan kohottaminen        | 35-40        | 30-40                 |
|                                    | Uunipannu         | 1                    |  | Kohottami-<br>nen leivottuna | 35-40        | 15-25                 |

## Sulatus

Höyrytoiminto soveltuu pakastettujen hedelmien ja vihannesten sulattamiseen. Käytä leivonnaisten sulattamiseen 4D-kiertoilmatoimintoa. Sulata siipikarjaliha, liha ja kala mieluiten jääkaapissa.

Ota pakastettu elintarvike sulatusta varten pois pakkauksesta.

Laita pakastetut hedelmät ja vihannekset reiälliseen höyrytysastiaan, koko XL, ja työnnä uunipannu sen alle. Elintarvike ei jää silloin sulavaan veteen ja tippuva neste kerätään talteen. Kun sulatat pakasteen, jossa neste on jäätävä elintarvikkeeseen (esim. pakastettu

kermapinaatti), käytä uunipannua tai rutille laitettavaa astiaa.

Aseta leivonnainen rutille.

### Suosittelut asetusarvot

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

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

Käytettävät uunitoiminnot:

- 4D-kiertoilma
- Sulatus

| Ruoka                        | Välineet            | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Leipä, sämpylät</b>       |                     |                      |                   |              |                       |
| yleensä                      | Leivinpelti         | 1                    |                   | 50           | 40-70                 |
| <b>Kakku</b>                 |                     |                      |                   |              |                       |
| Kakku, mehukas               | Leivinpelti         | 1                    |                   | 50           | 70-90                 |
| Kakku, kuiva                 | Leivinpelti         | 1                    |                   | 60           | 60-75                 |
| <b>Hedelmät, vihannekset</b> |                     |                      |                   |              |                       |
| Marjat                       | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 30-40        | 10-15                 |
| Vihannekset                  | Höyrykypsennysastia | 2                    |                   | 40-50        | 15-50                 |

## Lämmitys

Lämmitystoiminnolla ruoat lämmitetään höyrytoimintoa hyödyntäen. Ne maistuvat ja näyttävät vasta valmistetuilta. Myös päivän vanhat leivonnaiset voidaan tuoreuttaa tällä toiminnolla.

Käytä mahdollisimman matalia, leveitä ja lämpötilankestäviä astioita. Kylmät astiat pidentävät lämmitykseen kuluva aikaa.

Lämmitä mieluiten vain samantyyppisiä ja samankokoisia ruokia. Jos se ei ole mahdollista, lämmitysaika määräytyy pisimpään tarvitsevien aineiden mukaan.

Älä peitä ruokia lämmityksen aikana.

Laita ruoat astiassa rutilälle tai laita ne suoraan rutilälle korkeudelle 1.

Älä avaa uuninluukkua lämmittämisen aikana, koska muuten ulos pääsee paljon höyryä.

### Suosittelut asetusarvot

Taulukossa on mainittu sopivin asetus erilaisille ruokalajeille. Ilmoitetut ajat ovat ohjearvoja. Ne riippuvat astiasta, elintarvikkeen laadusta, lämpötilasta ja koostumuksesta. Tiedot on annettu aika-alueina. Aseta ensin lyhin aika ja pidennä sitä tarvittaessa.

Taulukossa olevat arvot pätevät, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Tiettyjä ruokia valmistettaessa esilämmitys on tarpeen, ja se on mainittu taulukossa.

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

Käytettävä uunitoiminto:

- Lämmitys

| Ruoka                                                       | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Vihannekset, kylmä</b>                                   |                   |                      |                   |              |                       |
| 1 kg                                                        | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-130      | 15-25                 |
| 250 g                                                       | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-130      | 5-15                  |
| <b>Ruoat, kylmä</b>                                         |                   |                      |                   |              |                       |
| Annosateria, 1 annos                                        | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-130      | 15-25                 |
| Keitto, pataruoka, 400 ml                                   | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-130      | 10-25                 |
| Lisukkeet, esim. pasta, perunat, riisi                      | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-130      | 8-25                  |
| Laatikkoruokat ja paistokset, esim. lasagne, perunagratiini | Kanneton astia    | 1                    |                   | 120-140      | 10-25                 |
| Pizza, esipaistettu                                         | Ritilä            | 1                    |                   | 170-180*     | 5-15                  |
| <b>Leivonnaiset</b>                                         |                   |                      |                   |              |                       |
| Sämpylät, patonki, esipaistettu                             | Ritilä            | 1                    |                   | 150-160*     | 10-20                 |
| Vannikkeet (Vol au vents)                                   | Ritilä            | 1                    |                   | 180*         | 4-10                  |

### Leivonnaiset, pakaste

\* Esilämmitä

| Ruoka                           | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------|-------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Pizza, esipaistettu             | Ritilä            | 1                    |                   | 170-180*     | 5-15                  |
| Sämpylät, patonki, esipaistettu | Ritilä            | 1                    |                   | 160-170*     | 10-20                 |
| * Esilämmitä                    |                   |                      |                   |              |                       |

## Lämpimänäpito

Voit pitää valmiita ruokia lämpiminä lämpimänäpito toiminnolla. Voit estää valmiiden ruokien kuivumisen hyödyntämällä eri kosteuspitoisuuksia.

Älä peitä ruokia.

Pidä valmiita ruokia lämpiminä enintään kahden tunnin ajan. Huomaa, että joidenkin ruokien kypsyminen jatkuu, kun niitä pidetään lämpiminä. Älä peitä ruokia.

Eri höyryasetusten soveltuvuus ruokien lämpiminä pitämiseen:

- Teho 1: paistit ja nopeasti ruskistettu liha
- Teho 2: Laatikkoruokat, paistokset ja lisukkeet
- Teho 3: Pataruokat ja keitot

## Testiruokat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

## Leipominen

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

- Uunipannu: korkeus 3
- Leivinpelti: korkeus 1

## Kannellinen omenapiirakka

Kannellinen omenapiirakka yhdellä tasolla: aseta tummat irtopohjavuoat limittäin vierekkäin.

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

## Huomautuksia

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

Käytettävät uunitoiminnot:

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

Höyryn teho ilmoitetaan taulukossa numeroina:

- 1 = pieni
- 2 = keski suuri
- 3 = suuri

| Ruoka                        | Välineet / astiat           | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Höyryn<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------|--------------|----------------|-----------------------|
| <b>Leivonta</b>              |                             |                      |                   |              |                |                       |
| Pursotinpikkuleivät          | Leivinpelti                 | 1                    |                   | 150-160*     | -              | 25-40                 |
| Pursotinpikkuleivät          | Leivinpelti                 | 1                    |                   | 140-150*     | -              | 25-35                 |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |                   | 140-150*     | -              | 30-40                 |
| Kuppikakut                   | Leivinpelti                 | 1                    |                   | 160*         | -              | 25-35                 |
| Kuppikakut                   | Leivinpelti                 | 1                    |                   | 150*         | -              | 25-35                 |
| Kuppikakut, 2 tasoa          | Uunipannu + leivinpelti     | 3+1                  |                   | 150*         | -              | 25-35                 |
| Kakkupohja                   | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |                   | 160-170**    | -              | 25-35                 |
| Kakkupohja                   | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |                   | 160-170**    | -              | 25-35                 |
| Kakkupohja                   | Irtopohjavuoka Ø 26 cm      | 1                    |                   | 150-160      | 1              | 10                    |
|                              |                             |                      |                   |              | -              | 20-30                 |
| Kannellinen omenapiirakka    | 2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm | 1                    |                   | 180-200      | -              | 60-70                 |
| Kannellinen omenapiirakka    | 2x mustapeltivuokaa Ø 20 cm | 1                    |                   | 170-180      | -              | 60-80                 |

\* Esilämmitä 5 minuuttia, älä käytä pikälämmitystoimintoa.

\*\* Esilämmitä, älä käytä pikälämmitystoimintoa

## Höyrykypsennys

Työnnä uunipannu reiällisen höyrytysastian, koko XL, alle, jos se on mainittu taulukossa. Tippuva neste kerätään näin talteen.

Kannatinkorkeudet, kun höyrykypsennys tehdään yhdellä tasolla (enintään 2,5 kg):

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

Kannatinkorkeudet, kun höyrykypsennys tehdään kahdella tasolla (enint. 1,8 kg tasoa kohti):

- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 3
- Reiällinen höyrytysastia, koko XL: korkeus 2

Käytettävä uunitoiminto:

-  Höyrykypsennys

| Ruokalaji | Varusteet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-----------|-----------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
|-----------|-----------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|

### Höyrykypsennys

|                                          |                                        |       |                                                                                     |      |        |
|------------------------------------------|----------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Herneet, pakaste, kaksi astiaa, à 1,8 kg | 2 x höyrykypsennysastia XL + uunipannu | 3+2+1 |  | 100  | 3-15** |
| Parsakaali, tuore, 300 g                 | Höyrykypsennysastia XL                 | 2     |  | 100* | 6-7*** |
| Parsakaali, tuore, yksi astia            | Höyrykypsennysastia XL                 | 2     |  | 100* | 6-7*** |

\* Esilämmitä

\*\* Tarkastus on päättynyt, kun kylmimmässä kohdassa on saavutettu 85 °C (katso IEC 60350-1)

\*\*\* Vertailukelpoinen kypsennysaste viitenäytteen ja päänäytteen välillä saavutetaan, kun viitenäytettä kypsennetään 5 minuuttia (valmistettu IEC 60350-1 -normissa kuvatulla tavalla).

## Grillaus

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

Käytettävä uunitoiminto:

-  Grilli, suuri pinta

| Ruoka | Välineet | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Gril-<br>laus-<br>teho | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------|----------|----------------------|-------------------|------------------------|-----------------------|
|-------|----------|----------------------|-------------------|------------------------|-----------------------|

### Grillaus

|                          |        |   |                                                                                       |   |       |
|--------------------------|--------|---|---------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|
| Paahtoleivän paahtaminen | Ritilä | 3 |  | 3 | 3-6   |
| Beefburger, 12 kpl*      | Ritilä | 2 |  | 3 | 20-30 |

\* Käännä, kun kokonaisajasta on kulunut 2/3



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001054861

980123