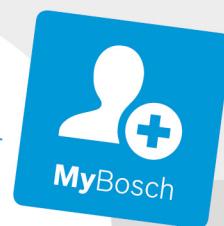




**BOSCH**

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



# Vapaasti seisova liesi

**HKA01.020U, HKA01.020W**

**[fi]** Käyttöohje

Vapaasti seisova liesi



# Sisällysluettelo

|                                                                                    |                                                    |           |                                                                                   |                                                   |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Määräystenmukainen käyttö</b> .....             | <b>4</b>  |  | <b>Ristikot</b> .....                             | <b>19</b> |
|                                                                                    | Ristikoiden irrotus ja asennus .....               | 19        |                                                                                   |                                                   |           |
|    | <b>Tärkeitä turvaohjeita</b> .....                 | <b>4</b>  |  | <b>Laitteen luukku</b> .....                      | <b>20</b> |
|                                                                                    | Halogeenilamppu .....                              | 5         |                                                                                   | Uuninluukun irrotus ja asennus .....              | 20        |
|    | <b>Vaurioiden syyt</b> .....                       | <b>6</b>  |                                                                                   | Luukun lasien irrotus ja asennus .....            | 21        |
|                                                                                    | Keittotaso .....                                   | 6         |                                                                                   | Luukun lisäsuoja .....                            | 21        |
|                                                                                    | Uunin vauriot .....                                | 6         |  | <b>Mitä tehdä häiriön sattuessa?</b> .....        | <b>22</b> |
|                                                                                    | Sokkelilaatikon vauriot .....                      | 6         |                                                                                   | Toimintahäiriöiden korjaaminen itse .....         | 22        |
|    | <b>Ympäristönsuojelu</b> .....                     | <b>7</b>  |                                                                                   | Uunin katossa olevan uunilampun vaihto .....      | 22        |
|                                                                                    | Energiansäästö .....                               | 7         |  | <b>Huoltopalvelu</b> .....                        | <b>23</b> |
|                                                                                    | Energiansäästö keittotasoa käytettäessä .....      | 7         |                                                                                   | Mallinumero (E-Nr.) ja sarjanumero (FD-Nr.) ..... | 23        |
|                                                                                    | Ympäristöystävällinen hävittäminen .....           | 8         |  | <b>Testattu koekeittiössämme</b> .....            | <b>23</b> |
|    | <b>Asennus ja liitäntä</b> .....                   | <b>8</b>  |                                                                                   | Yleisiä ohjeita .....                             | 23        |
|                                                                                    | Sähköliitäntä .....                                | 8         |                                                                                   | Kakut ja leivonnaiset .....                       | 24        |
|                                                                                    | Viereiset kalusteet .....                          | 8         |                                                                                   | Paistokset ja gratiinit .....                     | 27        |
|                                                                                    | Seinäkiinnitys .....                               | 9         |                                                                                   | Lintu, liha ja kala .....                         | 28        |
|                                                                                    | Luukun lukitsin .....                              | 9         |                                                                                   | Vihannekset ja lisukkeet .....                    | 30        |
|                                                                                    | Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet ..... | 9         |                                                                                   | Jogurtti .....                                    | 31        |
|   | <b>Tutustuminen laitteeseen</b> .....              | <b>10</b> |                                                                                   | Akryyliamidi elintarvikkeissa .....               | 31        |
|                                                                                    | Yleistä .....                                      | 10        |                                                                                   | Kuivaaminen .....                                 | 31        |
|                                                                                    | Keittoalue .....                                   | 10        |                                                                                   | Umpioiminen .....                                 | 32        |
|                                                                                    | Ohjauspaneeli .....                                | 11        |                                                                                   | Taikinan kohotus .....                            | 32        |
|                                                                                    | Uunitila .....                                     | 12        |                                                                                   | Sulatus .....                                     | 33        |
|  | <b>Varusteet</b> .....                             | <b>13</b> |                                                                                   | Testiruoat .....                                  | 33        |
|                                                                                    | Mukana toimitetut varusteet .....                  | 13        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Varusteiden asettaminen uuniin .....               | 13        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Lisävarusteet .....                                | 13        |                                                                                   |                                                   |           |
|  | <b>Ennen ensimmäistä käyttöä</b> .....             | <b>14</b> |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Uunitilan ja varusteiden puhdistus .....           | 14        |                                                                                   |                                                   |           |
|  | <b>Uunin säätäminen</b> .....                      | <b>15</b> |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Toimi näin .....                                   | 15        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Keittotaulukko .....                               | 15        |                                                                                   |                                                   |           |
|  | <b>Koneen käyttö</b> .....                         | <b>16</b> |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä .....    | 16        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen .....      | 16        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Pikakuumennus .....                                | 16        |                                                                                   |                                                   |           |
|  | <b>Lapsilukko</b> .....                            | <b>17</b> |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Aktivointi ja deaktivointi .....                   | 17        |                                                                                   |                                                   |           |
|  | <b>Puhdistus</b> .....                             | <b>17</b> |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Puhdistusaine .....                                | 17        |                                                                                   |                                                   |           |
|                                                                                    | Laitteen pitäminen puhtaana .....                  | 19        |                                                                                   |                                                   |           |

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



## Määräystenmukainen käyttö

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

Näiden ohjeiden sisältämät kuvat ovat ainoastaan viitteelliset.

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

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

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi enintään 4000 metrin korkeudella merenpinnasta.

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

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

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

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

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

Laita varuste aina oikein päin uunitilaan.

→ "Varusteet" sivulla 13



## Tärkeitä turvaohjeita

### Varoitus – Palovaara!

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



### Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

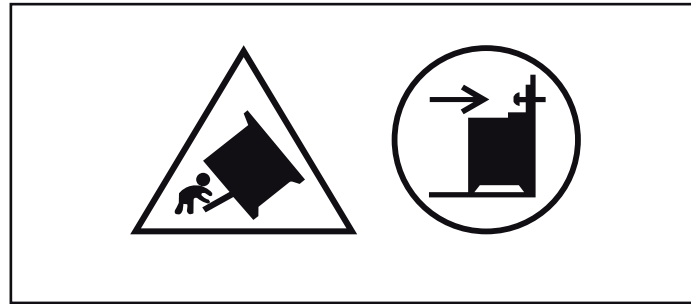
### **⚠ Varoitus – Palovamman vaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Kallistumisvaara!**



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

### **⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

## **Halogeenilamppu**

### **⚠ Varoitus – Palovammojen vaara!**

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

### **⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!**

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

## Vaurioiden syyt

### Keittotaso

#### Huomio!

- Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia.
- Vältä kattiloiden kiehumista tyhjiksi. Se voi aiheuttaa vaurioita.

- Älä laita kuumia pannuja ja kattiloita ohjauspaneelin, näyttöalueen tai kehyksen päälle. Se voi aiheuttaa vaurioita.
- Kovien tai terävien esineiden putoaminen keittotason päälle voi aiheuta vaurioita.
- Alumiinifolio tai muoviastiat sulavat kuumen keittoalueen päällä. Lieden suojakalvo ei sovi keittotasolle.

#### Yhteenveto

Seuraavasta taulukosta löydät yleisimmät vauriot:

| Vaurio                 | Syy                                                             | Toimenpide                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Tahrat                 | Ylikiehunut ruoka                                               | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.                       |
|                        | Sopimattomat puhdistusaineet                                    | Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille |
| Naarmut                | Suola, sokeri ja hiekka                                         | Älä käytä keittotasoa työ- tai laskualustana                           |
|                        | Karkeat kattilan- ja pannunpohjat naarmuttavat keraamista lasia | Tarkasta astiasi.                                                      |
| Värjäytymät            | Sopimattomat puhdistusaineet                                    | Käytä vain puhdistusaineita, jotka on tarkoitettu keraamiselle lasille |
|                        | Kattilan aiheuttama hankauma (esim. alumiini)                   | Nosta kattiloita ja pannuja, kun siirät niiden paikkaa.                |
| Simpukanmuotoisen särö | Sokeri, hyvin sokeripitoiset ruoat                              | Poista ylikiehunut ruoka heti puhdistuslastalla.                       |

### Uunin vauriot

#### Huomio!

- Varuste, folio, leivinpaperi tai astia uunin pohjalla: älä aseta varusteita uunin pohjalle. Älä levitä minkään tyyppistä foliota tai leivinpaperia uunin pohjalle. Älä aseta uunin pohjalle astiaa, kun lämpötilaksi on asetettu yli 50 °C. Seurauksena on kosketuspinnan ylikuumeneminen. Leipomis- ja paistoajat eivät enää pidä paikkaansa ja emali vaurioituu.
- Alumiinifolio: uunitilassa oleva alumiinifolio ei saa koskettaa luukun lasia. Luukun lasiin voi muodostua pysyviä värjäytymiä.
- Vettä kuumassa uunitilassa: älä kaada koskaan vettä kuumaan uuniin. Siitä muodostuu vesihöyryä. Lämmönvaihtelu voi aiheuttaa emalivaurioita.
- Kosteus uunitilassa: uunitilassa pitkään oleva kosteus voi aiheuttaa korroosiota. Anna uunitilan kuivua käytön jälkeen. Älä säilytä kosteita elintarvikkeita pitkään suljetussa uunissa. Älä varastoi ruokia uunitilassa.
- 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. Älä käytä laitetta, jos tiiviste on vaurioitunut tai tiiviste puuttuu. → "Puhdistus" sivulla 17

- 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.
- Grillaus: älä laita leivinpeltiä tai uunipannua grillattaessa korkeammalle kuin tasolle 3. Varuste muuttaa muotoaan kovassa kuumuudessa ja vaurioittaa emalia, kun otat sen pois uunista. Grillaa korkeudella 4 ja 5 vain suoraan rutilällä.

### Sokkelilaatikon vauriot

#### Huomio!

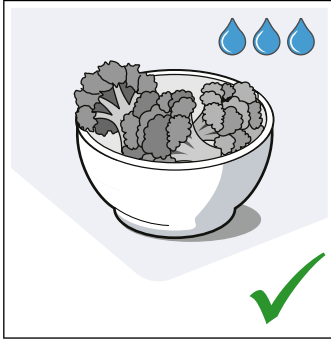
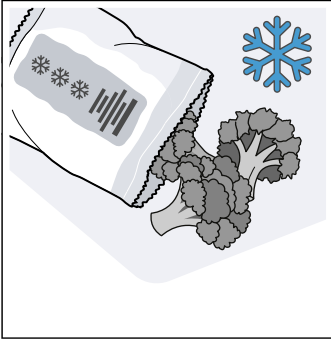
Älä laita kuumia esineitä sokkelilaatikkoon. Se voi vaurioitua.

## Ympäristönsuojelu

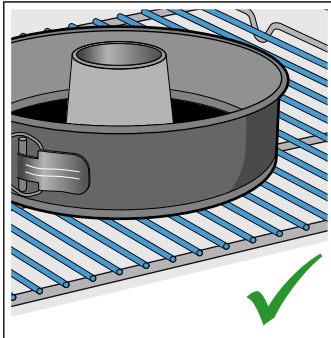
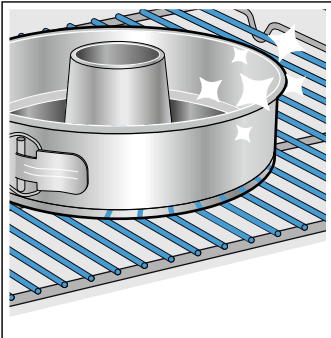
Uusi laitteesi on erityisen energiatahokas. Tässä annamme vihjeitä, miten voit säästää laitetta käyttäessäsi vielä enemmän energiaa, ja kerromme laitteen asianmukaisesta hävittämisestä.

### Energiansäästö

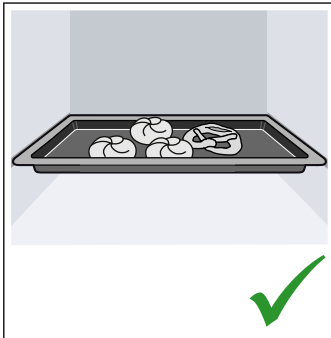
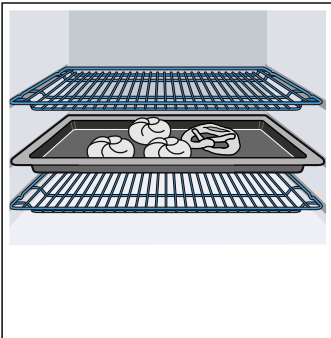
- Esilämmitä laite vain, kun ruokaohjeessa tai käyttöohjeen taulukossa kehoitetaan niin tekemään.
- Anna pakastettujen elintarvikkeiden sulaa ennen kuin laitat ne uuniin.



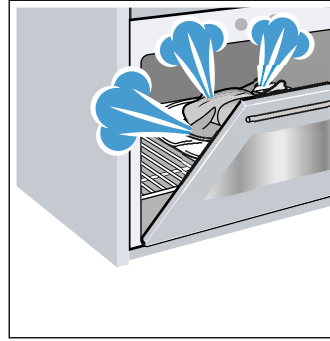
- Käytä tummia, mustaksi maalattuja tai emaloituja kakkuvuokia. Ne ottavat hyvin lämpöä vastaan.



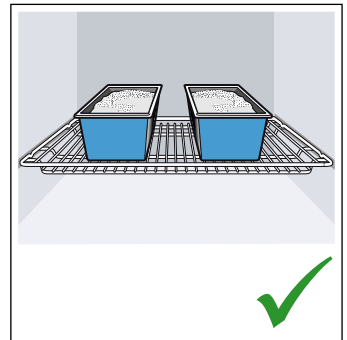
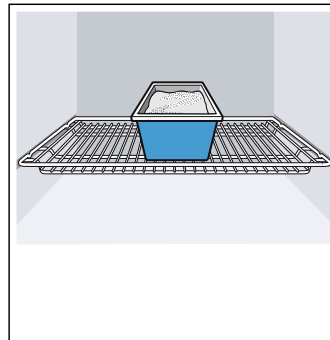
- Poista uunista kaikki varusteet, joita et tarvitse.



- Avaa laitteen luukku käytön aikana mahdollisimman harvoin.



- Paista useampia kakkuja mieluiten peräjälkeen. Uunitila on vielä lämmin. Se lyhentää toisen kakun paistoaikaa. Voit laittaa myös 2 pitkänmallista vuokaa vierekkäin uuniin.



- Jos kypsymisaika on pitkä, voit kytkeä uunin 10 minuuttia ennen kypsennysajan päättymistä pois päältä ja käyttää jälkilämmön loppukypsentämiseen.

### Energiansäästö keittotasoa käytettäessä

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



## Ympäristöystävällinen hävittäminen

Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.



## Asennus ja liitäntä

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

### Sähköliitäntä

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

Jos laite liitetään väärin, takuu ei kata vaurioita.

#### Huomio!

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



#### Varoitus – Hengenvaara!

Jännitteisten osien koskeminen aiheuttaa sähköiskun vaaran.

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

Ota huomioon seuraavat ohjeet ja varmista, että:

#### Huomautuksia

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

#### Asentajalle

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

#### Viereiset kalusteet

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



## Seinäkiinnitys

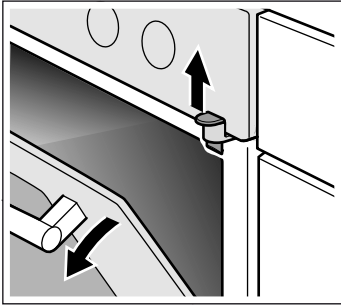
Jotta liesi ei pääse kaatumaan, se on kiinnitettävä mukana toimitetun kulman avulla seinään. Noudata seinäkiinnikkeen asennusohjetta.

## Luukun lukitsin

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

### Avaa uuninluukku

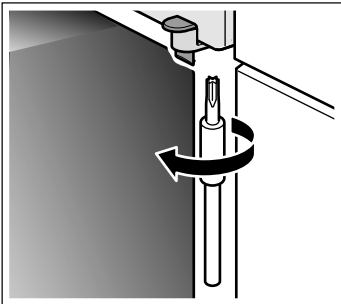
Paina lukitsinta ylöspäin (kuva A).



### Luukun lukituksen poistaminen

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

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



3. Sulje uuninluukku.

## Kuljetuksen aikana huomioitavat toimenpiteet

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

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

### Jos alkuperäinen pakkaus ei ole enää käytettävissä

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

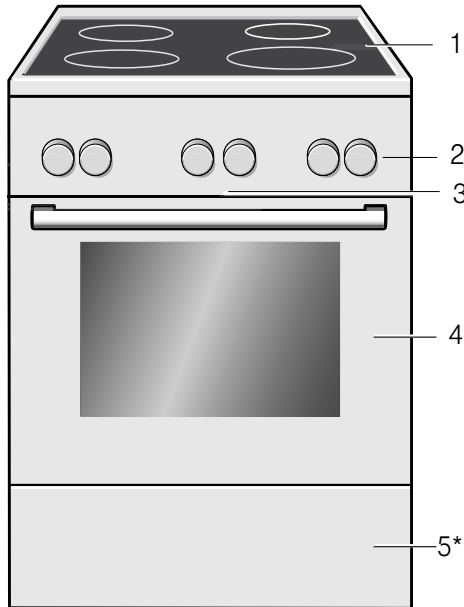
Kuljeta laite pystyasennossa. Älä tartu laitteeseen luukun kahvasta tai takasivulla olevasta liitännästä, koska nämä voivat vaurioitua. Älä laita laitteen päälle mitään painavia esineitä.

## Tutustuminen laitteeseen

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

### Yleistä

Varustus riippuu laitteen mallista.

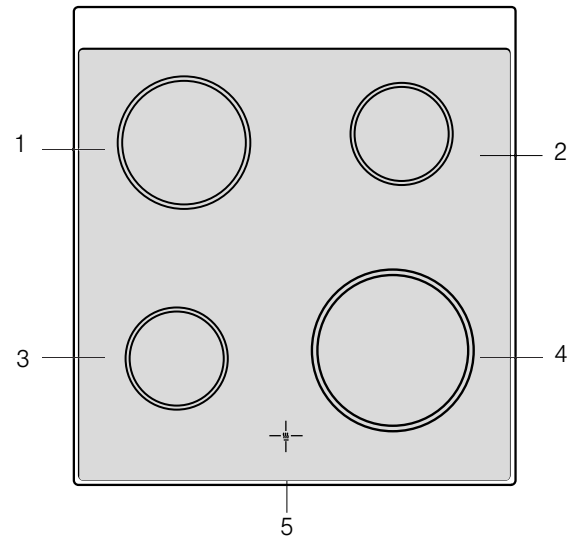


| Selostukset                                        |                   |
|----------------------------------------------------|-------------------|
| 1                                                  | Keittotaso**      |
| 2                                                  | Ohjauspaneeli**   |
|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

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

### Keittoalue

Tästä saat yleiskuvan ohjauspaneelistä. Varustus riippuu laitteen mallista.



| Selostukset |                    |
|-------------|--------------------|
| 1           | Keittoalue 18 cm   |
| 2           | Keittoalue 14,5 cm |
| 3           | Keittoalue 14,5 cm |
| 4           | Keittoalue 21 cm   |
| 5           | Jälkilämmön näyttö |

### Jälkilämmön näyttö

Keittotasossa on jokaiselle keittoalueelle jälkilämmön näyttö. Se ilmaisee, mitkä keittoalueet ovat vielä kuumia. Vaikka keittotaso on kytketty pois päältä, näyttö palaa, kunnes keittoalue on jäähtynyt riittävästi.

Voit käyttää jälkilämmön hyväksesi ja säästää energiaa; voit esimerkiksi pitää pienen määrän ruokaa lämpimänä.

## Ohjauspaneeli

Yksityiskohdat voivat poiketa laitemalleittain.

### Uunitoiminnot ja muut toiminnot

Toimintovalitsimella asetat uunitoiminnot ja muut toiminnot.

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

| Uuni- toiminto                                                                                       | Käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  3D-kiertoilma       | Leivontaan ja paistamiseen yhdellä tai useammalla tasolla. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön tasaisesti uunitilaan.                                                                                                                                                          |
|  Pehmeä kiertoilma   | Valittujen ruokien hellävaraiseen kypsennykseen yhdellä tasolla ilman esilämmitystä. Puhallin jakaa takaseinällä olevan rengaslämmityselementin lämmön uunitilaan. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen. |
|  Pizzateho           | Pizzan kypsentämiseen ja sellaisten ruokien valmistamiseen, joihin tarvitaan runsaasti lämpöä alapuolelta. Alempi lämmityselementti ja takaseinällä oleva rengaslämmityselementti kuumenevat.                                                                                                                |
|  Alalämpö            | Vesihauteessa kypsentämiseen ja jälkikypsentämiseen. Lämpö tulee alhaalta.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  Grilli, suuri pinta | Matalien grillituotteiden kuten pihvien, makkaroiden tai paahtoleivän grillaamiseen ja gratinointiin. Koko grillivastuksen alla oleva pinta kuumenee.                                                                                                                                                        |
|  Kiertoilmagrillaus  | Linnun, kokonaisen kalan ja suurempien lihanpalojen paistamiseen. Grillivastus ja puhallin kytkeytyvät vuorotellen päälle ja pois päältä. Puhallin kierrättää kuumaa ilmaa ruokien ympärille.                                                                                                                |
|  Ylä-/alalämpö     | Perinteiseen leipomiseen ja paistamiseen yhdellä tasolla. Sopii erityisesti kakkuihin, joissa on mehukas täyte. Lämpö tulee tasaisesti ylhäältä ja alhaalta. Tätä uunitoimintoa käytetään energiankulutuksen mittaamiseen perinteisellä käyttötavalla kypsennettäessä.                                       |

### Muut toiminnot

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

| Toiminto                                                                                       | Käyttö                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pikakuumnus | Uunitilan nopea esilämmitys, ilman varusteita.                                                                                 |
|  Uunivalo    | Uunivalon kytkeminen päälle, ilman toimintoa. Helpottaa esimerkiksi uunitilan puhdistamista.                                   |
|  Lapsilukko  | Virransaannin katkaisu ohjauspaneelissa uuni- ja keittotasotoiminnoille. Laitetta ei saa kytkettyä päälle aktivoinnin jälkeen. |

## Lämpötila

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

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

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

## Lämpötilanäyttö

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

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

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

## Keittoalueiden tehonvalitsimet

Neljällä keittoalueen tehonvalitsimella säädät kunkin keittoalueen lämmitystehon.

| Asetus | Merkitys     |                                     |
|--------|--------------|-------------------------------------|
| 0      | Nolla-asento | Keittoalue on kytketty pois päältä. |
| 1-9    | Tehoalueet   | 1 = pienin teho<br>9 = suurin teho  |

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

## Uunitila

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

## Laitteen luukun avaaminen

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

## Uunivalo

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

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

## Jäähdytyspuhallin

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

## Huomio!

Älä peitä tuuletusaukkoja. Muutoin laite ylikuumenee.

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

## Varusteet

Laitteessa on erilaisia varusteita. Tässä näet 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. |
|  | <b>Leivinpelti</b><br>Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.                                                                                                |

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

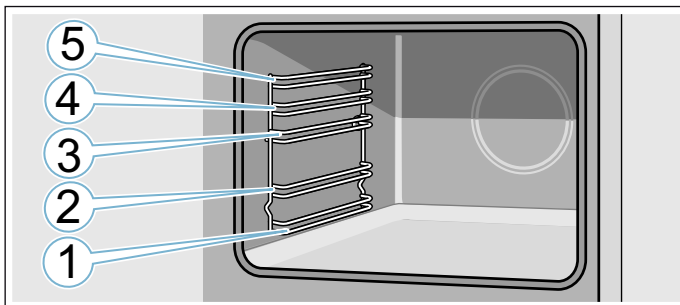
Varusteita voit ostaa huoltopalvelusta, alan liikkeistä tai Internetin kautta.

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

### Varusteiden asettaminen uuniin

Uunitilassa on 5 kannatinkorkeutta. Kannatinkorkeudet lasketaan alhaalta ylöspäin.

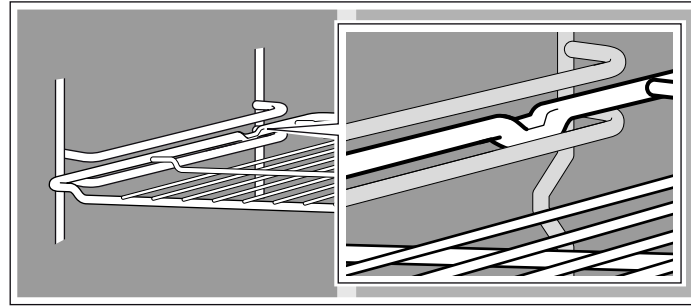
Uunitilan ylin kannatinkorkeus on merkitty useissa laitteissa grillisymbolilla.



Työnnä varuste aina kannatinkorkeuden molempien ohjaintankojen väliin.

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

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



### Huomautuksia

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

### Lisävarusteet

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

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

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

#### Lisävarusteet

##### Ritilä

Astioille, kakku- ja uunivuolille sekä grillituotteiden paistamista varten.

##### Leivinpelti

Pellillä paistettaville piirakoille ja pienleivonnaisille.

##### Uunipannu

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

##### Paistiritilä

Lihalle, linnulle ja kalalle.

Ritilä asetetaan uunipannuun, johon rasva ja lihaneste valuvat.

##### Profi-pannu

Suurten ruokamäärien valmistamiseen. Sopii hyvin esimerkiksi mousakalle.

##### Profi-pannun kansi

Kannen avulla Profi-pannusta tulee Profi-paistovuoka.

##### Pizzapelti

Pizzalle ja suurille pyöreille kakuille.

##### Grillipelti

Grillaukseen ritilän sijaan tai roiskesuojaksi. Käytä vain uunipannussa.

**Paistokivi**

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

Paistokivi pitää aina esilämmittää suositeltuun lämpötilaan.

**Lasinen paistovuoka**

Haudutettaville ruoille ja paistoksille.

**Lasipannu**

Paistoksille, vihannesruoille ja leivonnaisille.

**Kannatinjärjestelmä 1-portainen**

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

**Kannatinjärjestelmä 2-portainen**

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

**Kannatinjärjestelmä 3-portainen**

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



## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Uunitilan ja varusteiden puhdistus

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

#### Uunitilan puhdistus

Poista uutuuden haju kuumentamalla tyhjää, suljettua uunia.

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

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

→ "Koneen käyttö" sivulla 16

#### Asetukset

|               |               |
|---------------|---------------|
| Uuni-toiminto | 3D-kiertoilma |
| Lämpötila     | maksimi       |
| Toiminta-aika | 1 tunti       |

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

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

#### Varusteiden puhdistus

Puhdista varusteet huolellisesti astianpesuaineliuksella ja talousliinalla tai pehmeällä harjalla.

## Uunin säätäminen

Tästä luvusta löydät ohjeet siitä, miten keittoalue säädetään. Taulukosta löydät tehoalueet ja kypsytysajat eri ruokalajeille.

### Toimi näin

Yksittäisten keittoalueiden lämmitysteho asetetaan keittoalueen tehonvalitsimilla.

Asento 0 = pois  
Asento 1 = pienin teho  
Asento 9 = suurin teho.

Kun kytket keittoalueen päälle, merkkivalo palaa.

### Keittotaulukko

Alla olevasta taulukosta löydät muutamia esimerkkejä.

Kypsytysajat ja tehoalueet riippuvat ruoan lajista, painosta ja laadusta. Poikkeamat ovat sen tähden mahdollisia.

Kun lämmität sakeaa ruokaa, sekoita säännöllisesti.

Käytä kiehautukseen tehoaluetta 9.

|                                                             | Kypsennysteho | Kypsennysaika<br>minuutteina |
|-------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------|
| <b>Sulatus</b>                                              |               |                              |
| Suklaa, kuorrute, liivate                                   | 1             | -                            |
| Voi                                                         | 1-2           | -                            |
| <b>Lämmittäminen ja lämpimänäpito</b>                       |               |                              |
| Pata (esim. linssipata)                                     | 1-2           | -                            |
| Maito**                                                     | 1-2           | -                            |
| <b>Kypsennys alle kiehumapisteessä</b>                      |               |                              |
| Knöödelit, mykyt                                            | 4*            | 20-30 min                    |
| Kala                                                        | 3*            | 10-15 min                    |
| Valkoiset kastikkeet, esim. béchamelkastike                 | 1             | 3-6 min                      |
| <b>Keittäminen, höyrykypsennys, haudutus</b>                |               |                              |
| Riisi (kaksinkertaisessa vesimäärässä)                      | 3             | 15-30 min                    |
| Kuoriperunat                                                | 3-4           | 25-30 min                    |
| Kuoritut perunat                                            | 3-4           | 15-25 min                    |
| Pastatuotteet                                               | 5*            | 6-10 min                     |
| Pataruoka, keitot                                           | 3-4           | 15-60 min                    |
| Vihannekset                                                 | 3-4           | 10-20 min                    |
| Vihannekset, pakastetut                                     | 3-4           | 10-20 min                    |
| Kypsennys painekattilassa                                   | 3-4           | -                            |
| <b>Haudutus</b>                                             |               |                              |
| Kääryleet                                                   | 3-4           | 50-60 min                    |
| Patapaisti                                                  | 3-4           | 60-100 min                   |
| Gulassi                                                     | 3-4           | 50-60 min                    |
| <b>Paistaminen**</b>                                        |               |                              |
| Leike, paneroimaton tai paneroitu                           | 6-7           | 6-10 min                     |
| Leike, pakastettu                                           | 6-7           | 8-12 min                     |
| Pihvi (3 cm paksu)                                          | 7-8           | 8-12 min                     |
| Kala ja kalafilee paneroimaton                              | 4-5           | 8-20 min                     |
| Kala ja kalafilee paneroitu                                 | 4-5           | 8-20 min                     |
| Kala ja kalafilee, paneroitu ja pakastettu esim. kalapuikot | 6-7           | 8-12 min                     |
| Pannuruoat pakastetut                                       | 6-7           | 6-10 min                     |
| Ohukaiset                                                   | 5-6           | paista kypsäksi              |
| * kypsennys ilman kantta                                    |               |                              |
| ** ilman kantta                                             |               |                              |





## Koneen käyttö

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

### Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä

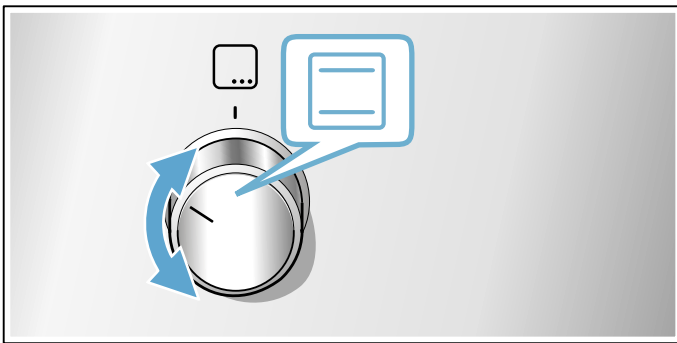
Toimintovalitsin kytkee laitteen päälle ja pois päältä. Heti kun kierrät sen pois nolla-asennosta, laite on kytketty päälle. Kytke laite aina pois päältä kiertämällä toimintovalitsin nolla-asentoon.

### Uunitoiminnon ja lämpötilan asettaminen

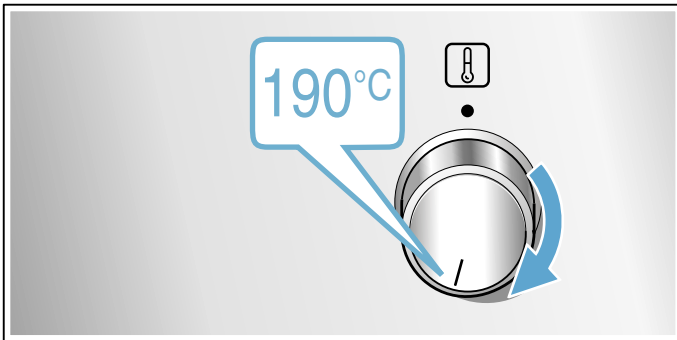
Laitteen asetukset on helppo tehdä toimintovalitsimella ja lämpötilanvalitsimella. Kullekin ruoalle parhaiten sopivan uunitoiminnon näet käyttöohjeen alusta.

Esimerkkikuva: Ylä-/alalämpö lämpötilassa 190 °C.

1. Aseta toimintovalitsimella uunitoiminto.



2. Säädä lämpötila tai grillausteho lämpötilanvalitsimella.



Laite alkaa kuumentua muutaman sekunnin kuluttua.

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

### Muuttaminen

Voit muuttaa uunitoiminnon ja lämpötilan kyseisellä valitsimella milloin tahansa.

## Pikakuumennus

Pikakuumennuksella voit lyhentää kuumennusaikaa.

Käytä sen jälkeen mieluiten:

- 3D-kiertoilma
- Ylä-/alalämpö

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

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

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

Kun pikakuumennus päättyy, kuumenemisen näyttö sammuu. Laita ruoka uuniin.

## Lapsilukko

Lapsilukko estää lapsia kytkemästä laitetta vahingossa päälle.

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

### Aktivointi ja deaktivointi

Kun haluat aktivoida lapsilukon, kierrä toimintovalitsin kohtaan .

Uunin ja keittotason virransaanti keskeytyy. Laite on lukittu.

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

## Puhdistus

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

### Puhdistusaine

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

#### Älä käytä keittotason puhdistamiseen

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

#### Älä käytä uunin puhdistamiseen

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

Huuhtelee uudet sienet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.

#### Varoitus – Palovamman vaara!

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

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

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

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

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

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

\* Valinnainen (Käytettävissä eräisiin laitteisiin, laitemallista riippuen.)

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

### Huomautuksia

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

### Laitteen pitäminen puhtaana

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

### ⚠ Varoitus – Palovaara!

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

### Ohjeita

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

## Ristikot

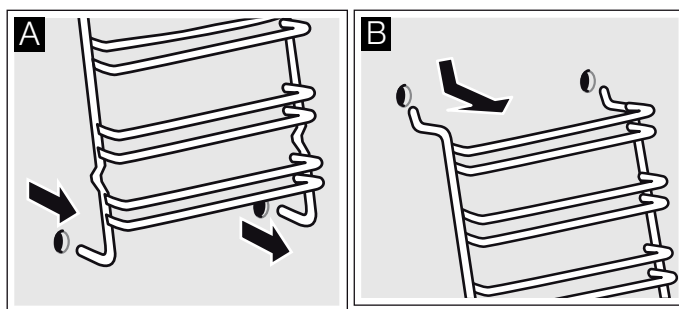
Laitteesi pysyy kauan kauniina ja toimintakunnossa, kun hoidat ja puhdistat sen huolellisesti. Tästä löydät ohjeet ristikoiden irrottamisesta ja puhdistamisesta.

### Ristikoiden irrotus ja asennus

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

#### Ristikot irrotus

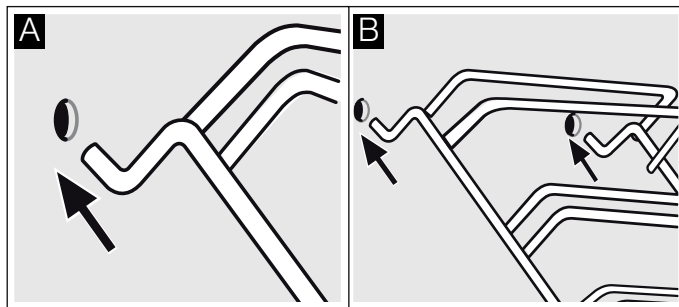
1. Vedä ristikko alhaalta pois paikaltaan ja vedä sitä hiukan eteenpäin. Vedä ristikot alapuolella olevat jatkotapit pois kiinnitysaukoista (kuva A).
2. Käännä sen jälkeen ristikko ylös ja ota se varovasti ulos (kuva B).



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

#### Ristikoiden asentaminen

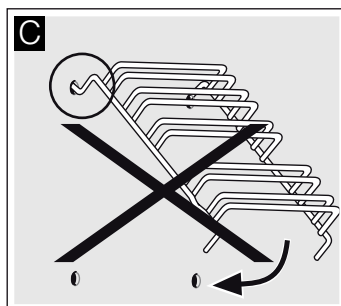
1. Aseta molemmat kaksi koukku varovasti ylempiin reikiin. (kuva A-B)



### ⚠ Varoitus

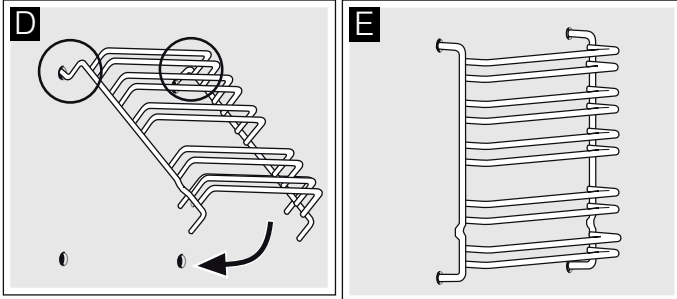
#### Virheellinen asennus!

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



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

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



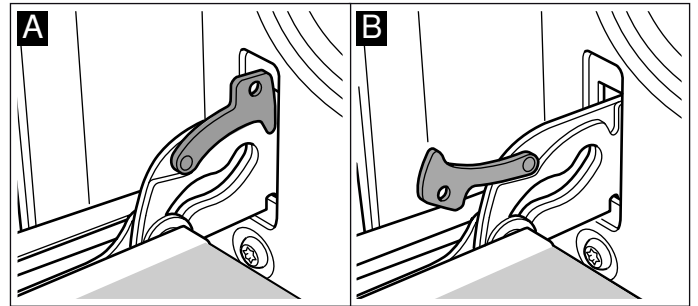
## Laitteen luukku

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

### Uuninluukun irrotus ja asennus

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

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

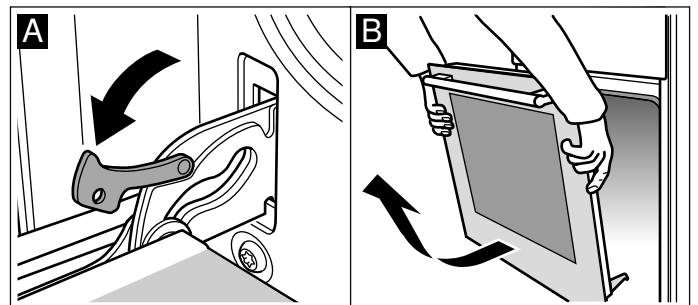


### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

### Luukun irrotus

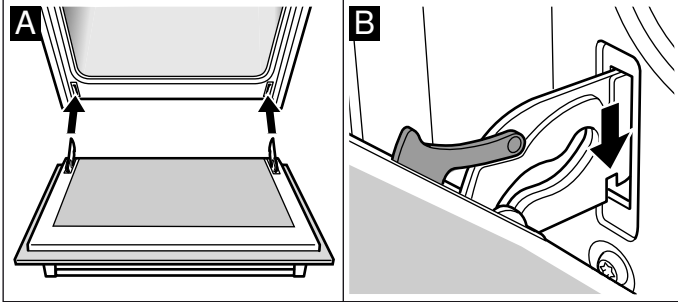
1. Avaa uuninluukku kokonaan.
2. Käännä molemmat sulkuvivut vasemmalla ja oikealla kokonaan auki (kuva A).
3. Sulje uuninluukku vasteeseen saakka. Tartu luukkuun molemmiin käsin vasemmalta ja oikealta. Sulje vielä hiukan pidemmälle ja vedä pois paikaltaan (kuva B).



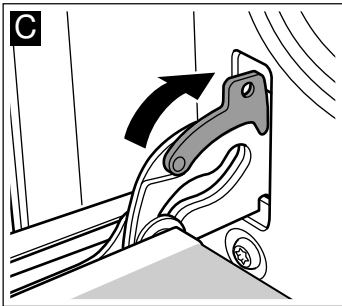
## Luukun asennus

Asenna uuninluukku takaisin paikalleen päinvastaisessa järjestyksessä.

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



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



### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

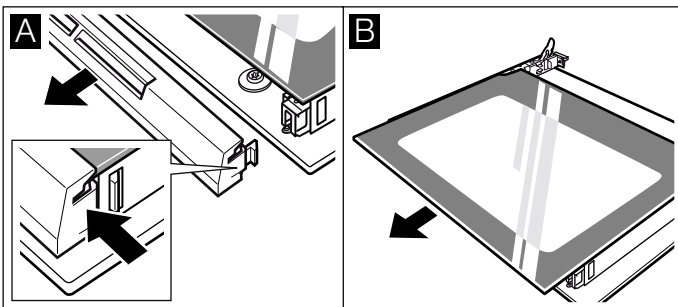
Jos uuninluukku putoaa tahattomasti pois paikaltaan tai sarana napsahtaa kiinni, älä koske saranaan. Soita huoltopalveluun.

## Luukun lasien irrotus ja asennus

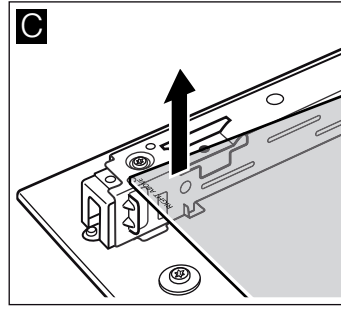
Voit irrottaa uuninluukun lasit puhdistamisen helpottamiseksi.

### Irrotus

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



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



Puhdista lasit lasinpesuaineella ja pehmeällä liinalla.

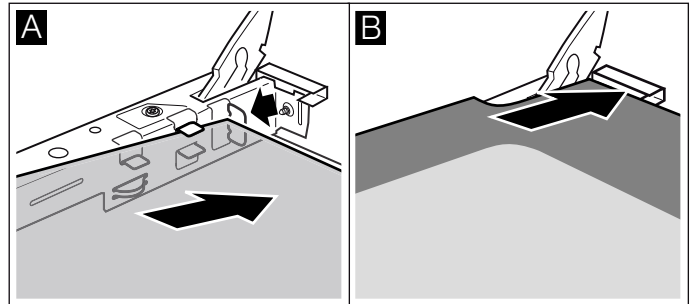
### **Varoitus – Loukkaantumisvaara!**

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

### Asennus

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

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



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

**Käytä uunia vasta, kun lasit ovat oikein paikoillaan.**

## Luukun lisäsuoja

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

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

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

Voit hankkia tämän lisävarusteen (11023590) huoltopalvelusta.

## ? Mitä tehdä häiriön sattuessa?

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

### Toimintahäiriöiden korjaaminen itse

Voit usein korjata laitteen tekniset häiriöt helposti itse.

Jos joku ruoka ei onnistu parhaalla mahdollisella tavalla, katso käyttöohjeen lopussa olevia vihjeitä ja ohjeita. → "Testattu koekeittiössämme" sivulla 23

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

#### ⚠ Varoitus – Loukkaantumisvaara!

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

#### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

Epäasianmukaiset korjaukset ovat vaarallisia. Vain 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.

### Uunin katossa olevan uunilampun vaihto

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

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

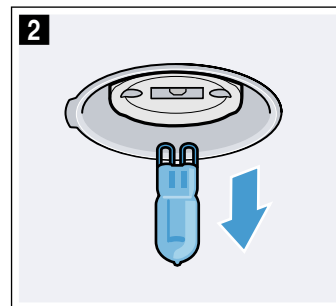
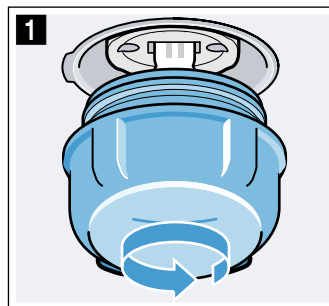
#### ⚠ Varoitus – Sähköiskun vaara!

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

#### ⚠ Varoitus – Palovamman vaara!

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

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



4. Kierrä lasisuojaus taas paikalleen. Laitemallista riippuen lasisuojuksessa on tiivisterengas. Aseta tiivisterengas takaisin paikalleen ennen kuin kierrät lasisuojuksen kiinni.
5. Ota keittiöpyyhe pois ja kytke sulake päälle.



## Huoltopalvelu

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

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

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

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

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

Kaikkien maiden yhteystiedot löydät oheisesta huoltoliikeluettelosta.

### Korjaustilaus ja neuvonta häiriötilanteissa

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

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

## Testattu koekeittiössämme

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

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

### Yleisiä ohjeita

#### Suosittelut asetusarvot

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

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

Annetut arvot ovat voimassa, kun ruoka laitetaan kylmään uuniin. Näin voit säästää energiaa. Paistoajat lyhenevät muutamalla minuutilla, kun esilämmität uunin.

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

Jos haluat käyttää omaa reseptiäsi, valitse taulukosta samantyyppinen ruokalaji ja noudata sille ilmoitettuja tietoja. Löydät lisätietoja säätötaulukoiden jälkeen olevista vinkeistä.

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

#### Uunitoiminto Pehmeä kiertoilma

Pehmeä kiertoilma on älykäs uunitoiminto lihan, kalan ja leivonnaisten hellävaraiseen kypsennykseen. Laitte säättää optimaalisen energiansyötön uunitilaan. Kypsentaaminen 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 uunitoimintoihin sopiviksi. Ota uunista pois varusteet, joita ei tarvita.

Laita ruoat kylmään tyhjään uuniin. Valitse lämpötila väliltä 120 °C ja 230 °C. Pidä laitteen luukku aina



suljettuna kypsennyksen aikana. Kypsennä vain yhdellä tasolla.

Uunitoimintoa Pehmeä kiertoilma käytetään energiankulutuksen mittaamiseen kiertoilmakäytöllä kypsennettäessä ja energiatehokkuusluokan määrittämiseen.

### Paistaminen yhdellä tasolla

Käytä seuraavia kannatinkorkeuksia, kun paistat vain yhdellä tasolla:

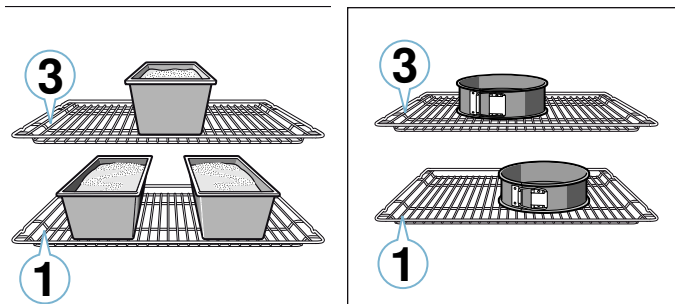
- Korkeus 2, korkea leivonnainen tai vuoka ritilällä
- Korkeus 3, matala leivonnainen tai leivinpelti

### Paistaminen useammalla tasolla

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

Paistaminen kahdella tasolla:

- Unipannu, korkeus 3  
Leivinpelti, korkeus 1
- Vuoat ritilällä  
ensimmäinen ritilä: korkeus 3  
toinen ritilä: korkeus 1



Paistaminen kolmella tasolla:

- Leivinpelti, korkeus 5  
Unipannu, korkeus 3  
Leivinpelti, korkeus 1

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

### Varusteet

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

### Vuokakakut

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

Käytä aina tarkoitukseen sopivia välineitä ja työnnä pellit uuniin oikein päin. → "Varusteet" sivulla 13

### Leivinpaperi

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

### Kakut ja leivonnaiset

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

Huomioi myös kohdassa kohottamista koskevat ohjeet.

### Leivontavuoat

Suosittelemme tummien metallisten leivontavuoalien käyttöä, koska niillä päästään parhaaseen kypsennystulokseen.

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

Jos haluat käyttää silikonivuoalia, noudata valmistajan ohjeita ja reseptejä. Silikonivuoat ovat usein pienempiä kuin tavanomaiset vuoat. Määrien ja reseptien tiedot voivat olla poikkeavia.

### Pakastetuotteet

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

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

### Leipä ja sämpylät

#### Huomio!

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

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

Leipätaikinan asetusarvot koskevat sekä leivinpellillä että pitkänomaisessa vuoassa paistettavia taikinoita.

| Ruokalaji                     | Välineet / astiat      | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------|------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Täytekakkupohja, 3 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 26 cm | 2                    |  | 160-170      | 30-40                 |
| Täytekakkupohja, 6 kananmunaa | Irtopohjavuoka Ø 28 cm | 2                    |  | 160-170      | 35-45                 |

### Kakku pellillä

| Ruokalaji                                                | Välineet / astiat       | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|----------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Sokerikakku täytteellä                                   | Uunipannu               | 3                    |    | 160-180      | 20-45                 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset, 2 tasoa                 | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 140-160      | 30-55                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä                     | Uunipannu               | 2                    |    | 170-190      | 25-35                 |
| Murotaikinakakku kuivalla täytteellä, 2 tasoa            | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 160-170      | 35-45                 |
| Murotaikinakakku mehukkaalla täytteellä                  | Uunipannu               | 2                    |    | 160-180      | 60-90                 |
| Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täytteellä             | Uunipannu               | 3                    |    | 170-180      | 25-35                 |
| Hiivataikinalaivonnainen kuivalla täytteellä, 2 tasoa    | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 150-170      | 20-30                 |
| Hiivataikinalaivonnainen mehukkaalla täytteellä          | Uunipannu               | 3                    |    | 160-180      | 30-50                 |
| Hiivataikinalaivonnainen mehukkaalla täytteellä, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |    | 150-170      | 40-65                 |
| Pullapitko, pullakranssi                                 | Uunipannu               | 2                    |    | 160-170      | 35-40                 |
| Kääretorttu                                              | Uunipannu               | 2                    |    | 170-190*     | 15-20                 |
| Struudeli, makea                                         | Uunipannu               | 2                    |   | 190-210      | 55-65                 |
| Struudeli, pakaste                                       | Uunipannu               | 3                    |  | 180-200      | 35-45                 |

\* Esilämmitä 10 minuuttia

### Pienet leivonnaiset

| Ruokalaji                                | Välineet / astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Muffinit                                 | Muffinipelti             | 2                    |  | 170-190      | 20-40                 |
| Muffinit, 2 tasoa                        | Muffinipellit            | 3+1                  |  | 160-170      | 30-40                 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset          | Uunipannu                | 3                    |  | 150-170      | 25-35                 |
| Pienet hiivataikinalaivonnaiset, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 150-170      | 25-40                 |
| Lehtitaikinalaivonnainen                 | Uunipannu                | 3                    |  | 180-200      | 20-30                 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, 2 tasoa        | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 180-200      | 25-35                 |
| Lehtitaikinalaivonnaiset, 3 tasoa        | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |  | 170-190      | 30-45                 |
| Tuulihatut                               | Uunipannu                | 3                    |  | 190-210      | 35-50                 |
| Tuulihatut, 2 tasoa                      | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 190-210      | 35-45                 |

### Pikkuleivät

| Ruokalaji                     | Välineet / astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Pursotin pikkuleivät          | Uunipannu                | 3                    |  | 140-150*     | 30-40                 |
| Pursotin pikkuleivät, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 140-150*     | 30-45                 |
| Pursotin pikkuleivät, 3 tasoa | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |  | 130-140*     | 40-55                 |
| Pikkuleivät                   | Uunipannu                | 3                    |  | 140-160      | 20-30                 |
| Pikkuleivät, 2 tasoa          | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 130-150      | 25-35                 |
| Pikkuleivät, 3 tasoa          | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |  | 130-150      | 30-40                 |

\* Esilämmitä

| Ruokalaji         | Välineet / astiat        | Kannatinkorkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|-------------------|--------------------------|-----------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Marenki           | Uunipannu                | 3               |                   | 80-100       | 100-150               |
| Marengit, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1             |                   | 90-100*      | 100-150               |
| Makroonit         | Uunipannu                | 2               |                   | 100-120      | 30-40                 |
| Makronit, 2 tasoa | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1             |                   | 100-120      | 35-45                 |
| Makronit, 3 tasoa | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1           |                   | 100-120      | 40-50                 |

\* Esilämmitä

### Leipä ja sämpylät

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

\* Esilämmitä

### Pizza, quiche ja suolaiset leivonnaiset

| Ruokalaji                                   | Välineet / astiat       | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------|--------------|-----------------------|
| Pizza, tuore                                | Uunipannu               | 3                    |                   | 170-190      | 20-30                 |
| Pizza, tuore, 2 tasoa                       | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |                   | 160-180      | 35-45                 |
| Pizza, tuore, ohut pohja                    | Uunipannu               | 2                    |                   | 250-270*     | 20-30                 |
| Pizza, kylmä                                | Uunipannu               | 1                    |                   | 180-200*     | 10-15                 |
| Pizza, pakaste, ohut pohja, 1 kpl           | Ritilä                  | 2                    |                   | 190-210      | 15-20                 |
| Pizza, pakaste, ohut pohja, 2 kpl           | Uunipannu + ritilä      | 3+1                  |                   | 190-210      | 20-25                 |
| Pizza, pakaste, paksu pohja 1 kappale       | Ritilä                  | 3                    |                   | 180-200      | 20-25                 |
| Pizza, pakaste, paksu pohja 2 kpl           | Uunipannu + ritilä      | 3+1                  |                   | 170-190      | 20-30                 |
| Minipizzat                                  | Uunipannu               | 3                    |                   | 190-210      | 10-20                 |
| Suolaiset vuoassa paistettavat leivonnaiset | Irtopohjavuoka Ø 28 cm  | 2                    |                   | 170-190      | 40-50                 |
| Quiche                                      | Piirakkavuoka           | 2                    |                   | 190-210      | 35-45                 |
| Ranskalainen omenapiiras                    | Vuoka                   | 2                    |                   | 170-190      | 55-65                 |
| Empanadas-piirakat                          | Uunipannu               | 3                    |                   | 180-190      | 35-45                 |
| Turkkilaiset börek-piirakat                 | Uunipannu               | 2                    |                   | 220-240      | 30-40                 |

\* Esilämmitä

**Leivontavihjeitä**

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Haluat saada selville, onko leivonnainen kypsä.                                                                   | Työnnä puutikku leivonnaisen korkeimpaan kohtaan. Jos taikina ei tartu tikkuun, leivonnainen on valmis.                                                                                                                                                                                                             |
| Leivonnainen painuu kokoon.                                                                                       | Käytä seuraavalla kerralla vähemmän nestettä. Tai säädä lämpötila 10 °C astetta matalammaksi ja pidennä paistoaikaa. Käytä reseptissä mainittuja aineksia ja reseptin ohjeita.                                                                                                                                      |
| Leivonnainen on noussut keskeltä ja jäänyt reunoilta matalammaksi.                                                | Voitele vain irtopohjavuoaan pohja. Irrota leivonnainen paistamisen jälkeen varovasti veitsellä.                                                                                                                                                                                                                    |
| Hedelmämehu valuu reunojen yli.                                                                                   | Käytä seuraavalla kerralla uunipannua.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pienet leivonnaiset liimautuvat paistettaessa toisiinsa.                                                          | Leivonnaisten pitäisi olla noin 2 cm päässä toisistaan. Siten leivonnaisilla on riittävästi tilaa kohota kauniisti ja ruskistua joka puolelta.                                                                                                                                                                      |
| Leivonnainen on liian kuiva.                                                                                      | Säädä lämpötila 10 °C astetta korkeammaksi ja lyhennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Leivonnainen on kauttaaltaan liian vaalea.                                                                        | Jos kannatinkorkeus ja välineet ovat oikeat, nosta tarvittaessa lämpötilaa tai pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                 |
| Leivonnainen on pinnalta liian vaalea, mutta alhaalta liian tumma.                                                | Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa ylemmäksi.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Leivonnainen on pinnalta liian tumma, mutta alhaalta liian vaalea.                                                | Laita leivonnainen seuraavalla kerralla yhtä tasoa alemmaksi. Valitse alhaisempi lämpötila ja pidennä paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                  |
| Pitkänmallisessa vuoassa oleva leivonnainen on takaosasta liian tumma.                                            | Älä sijoita kakkuvuokaa aivan takaseinään, vaan ritilän keskelle.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Leivonnainen on kauttaaltaan liian tumma.                                                                         | Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja pidennä tarvittaessa paistoaikaa.                                                                                                                                                                                                                              |
| Leivonnaiset ruskistuvat epätasaisesti.                                                                           | Valitse hieman alhaisempi lämpötila.<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 kiertoilmaa. Samanaikaisesti uuniin laitetut pelleillä tai vuoissa paistettavat leivonnaiset eivät välttämättä ole valmiita yhtä aikaa.                                                                                                                                  |
| Leivonnainen näyttää hyvältä mutta ei ole sisältä kypsä.                                                          | Paista alhaisemmalla lämpötilalla hieman pitempään ja lisää tarvittaessa vähemmän nestettä. Esipaista leivonnaisen pohja, kun siihen tulee kostea täyte. Ripottele pinnalle manteleita tai korppujauhoja ja levitä täyte niiden päälle.                                                                             |
| Leivonnainen ei irtoa kumottaessa.                                                                                | Anna leivonnaisen jäähtyä paistamisen jälkeen vuoassa 5 - 10 minuuttia. Jos se ei vielä kukaan irtoa, irrota reuna varovasti veitsellä. Kumoa leivonnainen uudelleen ja peitä vuoka useamman kerran kostealla, kylmällä pyyhkeellä. Voitele ja korppujauhota vuoka seuraavalla kerralla.                            |

**Paistokset ja gratiinit**

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

Paistoksen kypsyäisaika riippuu astian koosta ja paistoksen kannatinkorkeudesta.

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

Käytä aina ilmoitettuja kannatinkorkeuksia.

Voit paistaa ruoat yhdellä tasolla vuoissa tai uunipannulla.

- Vuokat ritilällä: korkeus 2
- Uunipannu, korkeus 3

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

| Ruokalaji                                              | Välineet / astiat | Kannatinkorkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|--------------------------------------------------------|-------------------|-----------------|------------|--------------|------------------|
| Paistos, suolainen, kypsät ainekset                    | Vuoka             | 2               |            | 200-220      | 30-60            |
| Paistos, makea                                         | Vuoka             | 2               |            | 180-200      | 50-60            |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm          | Vuoka             | 2               |            | 150-170      | 60-80            |
| Perunagratiini, raa'at ainekset, korkeus 4 cm, 2 tasoa | Vuoka             | 3+1             |            | 150-160      | 70-80            |

## Lintu, liha ja kala

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

### Paistaminen rutilällä

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

Laita grillipalat suoraan rutilälle. Laita yksittäinen grillipala mieluiten rutilän keskelle.

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

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

### Paistaminen astiassa

#### **Varoitus – Särkyvän lasin aiheuttama loukkaantumisvaara!**

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

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

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

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

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

Noudata paistoastian valmistajan antamia ohjeita.

#### **Kanneton astia**

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

#### **Kannellinen astia**

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

Linnusta, lihasta ja kalasta voi tulla rapeaa myös kannellisessa paistovuokassa. Käytä lasikannellista paistovuokaa ja aseta korkeampi lämpötila.

### Grillaus

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

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

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

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

Suolaa liha vasta grillauksen jälkeen. Suola imee lihasta nestettä.

### Huomautuksia

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

### Paistolämpömittari

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

### Suosittelut asetusarvot

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

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

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

Käännä lintu, liha ja kala, kun ilmoitetusta ajasta on kulunut n. ½ - ¾.

### Lintu

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

Leikkaa ankanrinnan nahkaan viiltoja. Älä käännä ankanrintaa.

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

Jos käännät lintua paistamisen aikana, laita lintu uuniin ensin rintaosa/nahkapuoli alaspäin.

Linnusta tulee erityisen rapean ruskea, jos sivelet sen pinnan paistoajan loppupuolella voilla, suolavedellä tai appelsiinimehulla.

### Liha

Sivele vähärasvainen liha halutessasi rasvalla tai laita pinnalle pekoniiviä.

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

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

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

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

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

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

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

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

### Kala

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

Tunnistat kypsän kalan siitä, että selkäevä irtoaa helposti.

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

### Lintu

| Ruokalaji                       | Välineet / astiat | Kannatinkorkeus | Uunitointo | Lämpötila °C | Aika minuutteina |
|---------------------------------|-------------------|-----------------|------------|--------------|------------------|
| Broileri, 1,3 kg                | Ritilä            | 2               |            | 200-220      | 60-70            |
| Broilerinpalat, à 250 g         | Ritilä            | 3               |            | 220-230      | 30-35            |
| Broileritikut, nugetit, pakaste | Uunipannu         | 3               |            | 190-210      | 20-25            |
| Ankka, 2 kg                     | Ritilä            | 2               |            | 190-210      | 100-110          |
| Ankanrinta, medium, à 300 g     | Ritilä            | 3               |            | 240-260      | 30-40            |
| Hanhi, 3 kg                     | Ritilä            | 2               |            | 170-190      | 120-140          |
| Hanhenkoivet, à 350 g           | Ritilä            | 3               |            | 220-240      | 40-50            |
| Minikalkkuna, 2,5 kg            | Ritilä            | 2               |            | 180-200      | 80-100           |
| Kalkkunarinta, luuton, 1 kg     | Kannellinen astia | 2               |            | 240-260      | 80-100           |
| Kalkkunankoipi, luulla, 1 kg    | Ritilä            | 2               |            | 180-200      | 90-100           |

### Liha

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

\* Kääntämättä

\*\* Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

| Ruokalaji        | Välineet / astiat | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Vaihe | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------|-------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|-----------------------|
| Grillimakkarat   | Ritilä            | 3                    |  | -     | 3            | 20-25**               |
| Lihamureke, 1 kg | Kanneton astia    | 2                    |  | -     | 170-180      | 70-80                 |

\* Kääntämättä

\*\* Työnnä uunipannu kannatinkorkeudelle 1

## Kala

| Kala                    | Paino      | Varusteet ja as-<br>tiat | Korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C,<br>grillausteho | Kesto mi-<br>nuutteina |
|-------------------------|------------|--------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Kala, kokonainen        | à n. 300 g | Ritilä                   | 2       |  | 2                             | 20-25                  |
|                         | 1,0 kg     | Ritilä                   | 2       |  | 180-200                       | 45-50                  |
|                         | 1,5 kg     | Ritilä                   | 2       |  | 170-190                       | 50-60                  |
| Kalapihvi, paksuus 3 cm |            | Ritilä                   | 3       |  | 2                             | 20-25                  |

## 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 paikoitel-<br>len palanut ja/tai paisti on liian kuiva. | Tarkasta kannatinkorkeus ja lämpötila. Valitse seuraavalla kerralla alhaisempi lämpötila ja lyhennä tarvit-<br>taessa paistoaikaa.                                   |
| Kuori on liian ohut.                                                                   | Nosta lämpötilaa tai kytke paistojen loputtua hetkeksi grilli päälle.                                                                                                |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike<br>on palanut.                                   | Valitse seuraavalla kerralla pienempi paistoastia ja laita astiaan tarvittaessa enemmän nestettä.                                                                    |
| Paisti näyttää hyvältä, mutta kastike<br>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.<br>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 kääntäes-<br>säsi. Käytä grillipihtejä.                      |

## Vihannekset ja lisukkeet

Noudata taulukossa annettuja ohjeita.

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

| Ruokalaji                                                                             | Välineet / astiat       | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                     | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Grillivihannekset                                                                     | Uunipannu               | 5                    |  | 3            | 10-20                 |
| Uuniperunat, puolitetut                                                               | Uunipannu               | 3                    |  | 160-180      | 45-60                 |
| Perunatuotteet, pakaste, esim. ranskalaiset perunat,<br>kroketit, perunataskut, rösti | Uunipannu               | 3                    |  | 200-220      | 25-35                 |
| Ranskalaiset perunat, 2 tasoa                                                         | Uunipannu + leivinpelti | 3+1                  |  | 190-210      | 30-40                 |



## Jogurtti

Voit valmistaa uunissa jogurttia.

Poista välineet ja ristikot uunista. Uunin pitää olla tyhjä.

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

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

| Ruokalaji | Välineet / astiat | Kannatinkorkeus | Uunitointo                                                                          | Lämpötila °C | Toiminta-aika |
|-----------|-------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------|
| Jogurtti  | Kuppi / lasi      | Uunitilan pohja |  | -            | 4-5h          |

## Akryyliamidi elintarvikkeissa

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

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

### Akryyliamidin muodostumisen vähentäminen ruoanvalmistuksessa

|                              |                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Yleisiä tietoja              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pidä kypsennysajat mahdollisimman lyhyinä.</li> <li>■ Ruskista ruoka kullankeltaiseksi, ei liian tummaksi.</li> <li>■ Suuret, paksut paistotuotteet sisältävät vähemmän akryyliamidia.</li> </ul> |
| Leivonta                     | Ylä-/alalämpö enint. 200 °C.<br>Kiertoilma enint. 180 °C.                                                                                                                                                                                  |
| Pikkuleivät                  | Ylä-/alalämpö enint. 190 °C.<br>Kiertoilma enint. 170 °C.<br>Muna tai munankeltuainen vähentää akryyliamidin muodostumista.                                                                                                                |
| Ranskalaiset perunat uunissa | Levitä pellille tasaisesti ilman, että ne menevät päällekkäin. Paista n. 400-600 g peltiä kohti, jotta ranskalaiset perunat eivät kuivu ja niistä tulee rapeita.                                                                           |

## Kuivaaminen

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

Käytä vain virheettömiä hedelmiä, vihanneksia ja yrttejä ja pese ne huolellisesti. Laita rutilälle leivinpapieria tai voipapieria. Valuta hedelmät hyvin ja kuivaa ne huolellisesti.

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

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

Kuivaa yrtit varsineen. Levitä yrtit tasaisesti ja ohuelti pellille.

Käytä kuivaamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

Käännä hyvin mehukkaita hedelmiä tai vihanneksia monta kertaa. Irrota kuivatut elintarvikkeet paperista heti kuivaamisen jälkeen.

Taulukkoon on merkitty asetukset erilaisten elintarvikkeiden kuivaamiseen. Lämpötila ja kesto riippuvat elintarvikkeiden tyypistä, kosteudesta, kypsytyksestä ja paksuudesta. Mitä kauemmin kuivaat elintarvikkeita, sitä paremmin ne säilyvät. Mitä ohuemmaksi leikkaat elintarvikkeet, sitä nopeammin ne kuivuvat ja sitä paremmin niiden aromit säilyvät. Sen takia tiedot on ilmoitettu asetusalueina.

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

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



## Umpioiminen

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

### Huomio!

Älä käytä suurempia tai korkeampia lasipurkkeja. Kansi voi haljeta.

Käytä vain virheettömiä hedelmiä ja vihanneksia. Pese ne huolellisesti.

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

### Alkuvalmistelut

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

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

### Vihannekset

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

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

### Säätö

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

### Umpioiminen

#### Hedelmät

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

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

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

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

### Lasipurkkien poistaminen uunista

Poista lasipurkit umpioimisen jälkeen pois uunista.

### Huomio!

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

### Taikinan kohotus

Hiivataikina kohoaa huomattavasti nopeammin kuin huoneenlämmössä eikä taikina kuivu. Aloita käyttö vain, kun uuni on täysin jäähtynyt.

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

### Taikinan kohottaminen

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

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

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

### Kohottaminen leivottuna

Laita leivonnaiset uuniin taulukossa mainitulle kannatinkorkeudelle.

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

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

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

\* Kuumenna toiminnolla lämpötilaan 50 °C

## Sulatus

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

Käytä sulattamiseen seuraavia kannatinkorkeuksia:

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

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

Ota pakastetut elintarvikkeet pakkauksesta ja laita ne sopivassa astiassa ritilälle.

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

Jätä sulatetut elintarvikkeet sammutettuun uuniin vielä 10 - 30 minuutin ajaksi, jotta lämpö jakautuu tasaisesti.

| Pakaste                                                                                                                                                            | Varusteet | Korkeus | Uunitoiminto | Lämpötila                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|--------------|----------------------------------------|
| Esimerkiksi kermatortut, voikreemitortut, suklaa- tai sokerikuorrutetut tortut, hedelmät, broileri, makkara ja liha, leipä ja sämpylät, kakut ja muut leivonnaiset | Ritilä    | 2       |              | Lämpötilanvalitsinta ei kytketä päälle |

## Testiruoat

Nämä taulukot on laadittu tarkastusviranomaisia varten laitteen testauksen helpottamiseksi.

Normin EN60350-1 mukaan.

### Leivonta

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

Kannatinkorkeudet kahdella tasolla paistettaessa:

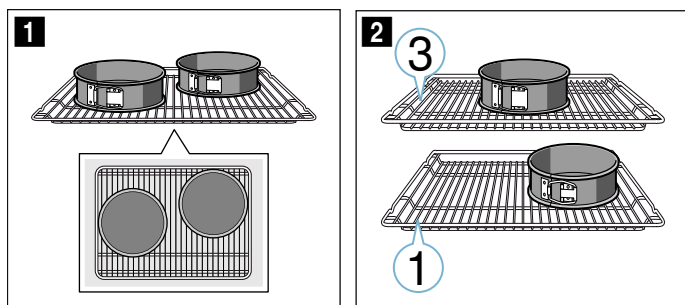
- Uunipannu, korkeus 3
- Leivinpelti, korkeus 1
- Vuoat ritilällä
- ensimmäinen ritilä: korkeus 3
- toinen ritilä: korkeus 1

Kannatinkorkeudet kolmella tasolla paistettaessa:

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

Paistaminen kahdessa irtopohjavuoossa:

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



### Huomautuksia

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

### Grillaus

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

## Leivonta

| Ruokalaji                          | Välineet / astiat        | Kannatin-<br>korkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C | Aika mi-<br>nuutteina |
|------------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Pursotinpikkuleivät                | Uunipannu                | 3                    |  | 140-150*     | 25-35                 |
| Pursotinpikkuleivät, 2 tasoa       | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 140-150*     | 30-45                 |
| Pursotinpikkuleivät, 3 tasoa       | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |  | 130-140*     | 35-50                 |
| Pikkuleivät                        | Uunipannu                | 3                    |  | 160-170*     | 20-35                 |
| Kuppikakut, 2 tasoa                | Uunipannu + leivinpelti  | 3+1                  |  | 140-160*     | 30-40                 |
| Kuppikakut, 3 tasoa                | Leivinpellit + uunipannu | 5+3+1                |  | 130-150*     | 35-55                 |
| Kakkupohja                         | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 2                    |  | 160-170*     | 30-40                 |
| Kakkupohja, 2 tasoa                | Irtopohjavuoka Ø 26 cm   | 3+1                  |  | 150-160*     | 35-50                 |
| Kannellinen omenapiirakka          | 2x musta vuoka Ø 20 cm   | 2                    |  | 170-190      | 80-100                |
| Kannellinen omenapiirakka, 2 tasoa | 2x musta vuoka Ø 20 cm   | 3+1                  |  | 170-190      | 70-90                 |

\* Esilämmitä, älä käytä pikakuumennustoimintoa

## Grillaus

| Ruokalaji                                         | Varusteet | Kannatinkorkeus | Uunitoi-<br>minto                                                                   | Lämpötila °C | Aika minuut-<br>teina |
|---------------------------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|
| Paahtoleivän paahtaminen<br>esilämmitä 10 min     | Ritilä    | 5               |  | 3            | 0,2-1,5               |
| Naudan jauhelihapihvi, 12 kpl<br>* Älä esilämmitä | Ritilä    | 4               |  | 3            | 25-30*                |

\* 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)**



9001433561

010321(C)